Язык обучения

Русский

Дата создания

16-09-2026

Дата отправки заявки

02-10-2026

Номер заявки

101303-577-26

Дата регистрации в Реестре

15-10-2026

Регистрационный номер

101303-577-12570-26

QR код

Регион

Область Абай

Организация ТиППО

КГКП «Высший колледж бизнеса и сервиса»

Партнер-разработчик (работодатель)

Ресторан «Хан тенгри», Ресторан «Золотой теленок»

Уровень образования

Техническое и профессиональное

Область образования

10 Службы

Направление подготовки

101 Сфера обслуживания

Специализация подготовки

1013 Гостиничное обслуживание, рестораны и сфера питания

Код и наименование специальности

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации(-ий)

3W10130302 Повар

Уровень по НРК

3

Цель образовательной программы

Подготовка квалифицированных рабочих кадров, осуществляющих технологические процессы по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентации и продаже в организациях питания.

Профессиональный стандарт Enbek (при наличии)

- Название ПС: Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
  Карточка профессии: Пекарь (3 уровень ОРК)
  Трудовая функция: Выпечка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
  Навык: Ведение процесса выпечки
  Знания: 2 разряд:
  1. Основы процесса выпечки.
  2. Санитарные требования при работе.
  3. Влияние температуры на изделия.

  3 разряд:
  1. Технология выпечки хлеба и булочных изделий.
  2. Нормы времени выпечки.
  3. Роль влажности в процессе.

  4 разряд:
  1. Технологические параметры выпечки.
  2. Методы контроля качества.
  3. Нормативы ГОСТ.

  5 разряд:
  1. Современные технологии выпечки.
  2. Методы оптимизации процессов.
  3. Международные стандарты качества.
  Умения: 2 разряд:
  1. Загружать изделия в печь.

2. Поддерживать чистоту рабочего места.
3. Следить за временем выпечки.

3 разряд:
1. Контролировать процесс выпечки по времени.
2. Определять готовность изделий визуально.
3. Выполнять указания мастера.

4 разряд:
1. Регулировать температурный режим.
2. Контролировать равномерность выпечки.
3. Проверять готовность изделий по физическим признакам.

5 разряд:
1. Организовывать процесс выпечки.
2. Анализировать качество выпеченной продукции.
3. Внедрять рациональные режимы выпечки.

Профессиональный стандарт (при наличии)

- Организация питания. Приложение №40 к приказу НПП РК «Атамекен» от 06.12.2022 г. №224

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии)

Cooking - Поварское дело

Форма обучения

Очная

База образования

Общее среднее

Общий объем кредитов

63

Дата, № протокола заседания Индустриального совета (совета работодателей)

17.06.2026 г., № 2

Дата, № протокола заседания учебно-методического совета

23.06.2026 г., № 6

Отличительные особенности образовательной программы

Дуальное обучение

Подход

Модульно-компетентностный

Лицензия

Лицензии рус ВКБиС-26.pdf

Перечень компетенций

№	Индекс компетенции	Наименование компетенции
1	К 1.	Демонстрировать стремление к физическому самосовершенствованию, ориентироваться на здоровый образ жизни.
2	К 2.	Использовать современные компьютерные технологии, инструменты искусственного интеллекта и методы цифровой обработки информации.
3	К 3.	Владеть основами правовой системы и экономики, проявлять гражданскую позицию в сфере антикоррупционных явлений.
4	К 4.	Организовывать рабочее место и соблюдать стандарты, правила на предприятии питания (ТФ №1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции).
5	К 5.	Готовить блюда, напитки, кулинарные изделия и другую продукцию разнообразного ассортимента (ТФ №2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента).
6	К 6.	Применять специальные приемы при приготовлении блюд лечебного и школьного питания (ТФ №2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента).
7	К 7.	Изготавливать изделия из теста и кондитерские изделия в соответствии с технологическими требованиями (ТФ №1. Выпечка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий).

Содержание и объём модулей (дисциплин)

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
Общеобразовательные дисциплины							
Общеобязательные модули (общегуманитарные и социально-экономические дисциплины)							
1	ООМ 1.	Социально-	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать	1	24	К 1.	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
	Развитие и совершенствование физических качеств	биологические и психофизиологические основы физической культуры; основы физического и спортивного самосовершенствования; основы здорового образа жизни.	принципы здорового образа жизни. РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.				
2	ООМ 2. Применение цифровых технологий	Основы современных технологий сбора, обработки, представления и передачи информации; основы использования средств информационных технологий; основные направлениях развития современных информационных и компьютерных технологий.	РО 2.1. Владеть основами цифровых технологий. РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов. РО 2.3. Применять возможности искусственного интеллекта.	2	48	К 2.	З
3	ООМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	Закономерности и механизм функционирования современной экономической системы; принципы рыночной экономики; цели, факторы и условия развития предпринимательства; современные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в Казахстане; организационные и финансовые основы бизнеса.	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории. РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии. РО 3.3. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан. РО 3.4. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	2	48	К 3.	З
Базовые модули (общепрофессиональные дисциплины)							
1	БМ 1. Организация работы на предприятии питания	Организация работы, структура и классификация предприятий индустрии гостеприимства; требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений; требования охраны труда; экологическая безопасность; законодательство и передовая практика, покупки, хранения, приготовления и подачи продуктов питания; личная гигиена персонала; пищевые заболевания и их	РО 1.1. Подготавливать рабочее место повара в соответствии с требованиями к его организации и безопасности труда. РО 1.2 Соблюдать санитарно-гигиенические требования при выполнении технологических процессов на предприятии питания. РО 1.3. Эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиями безопасности. РО 1.4. Использовать продукты питания в соответствии с их товарными свойствами.	3	72	К 4.	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		профилактика; критические контрольные точки при производстве пищевой продукции; оборудование предприятий питания, правила безопасной эксплуатации оборудования; современные требования к экологической и промышленной безопасности; общие сведения о сырье предприятий питания; методы оценки качества пищевых продуктов.					
Профессиональные модули (специальные дисциплины)							
1	ПМ 1. Приготовление простых блюд на завтрак	Виды завтраков; ассортимент блюд для завтраков; способы механической обработки сырья и продуктов, полуфабрикатов; характеристика способов тепловой обработки; характеристика сырья; подготовка рабочего места и сырья для работы; бутерброды; сэндвичи; канапе; гастрономические нарезки; блюда из яиц и творога; каши, блюда из каш; выпечка; горячие и холодные напитки; требования к качеству блюд; составление технологических карт.	РО 1.1. Готовить бутерброды, сэндвичи и закуски на завтрак по системе шведского стола. РО 1.2. Готовить блюда из яиц и творога на завтрак. РО 1.3. Готовить различные каши, блюда из каш на завтрак. РО 1.4. Готовить выпечку для завтраков. РО 1.5. Готовить горячие и холодные напитки для завтрака.	11	264	К 5.	Э
2	ПМ 2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Классификация и ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий; технологический процесс приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; способы оформления и подачи; лечебное и школьное питание; требования к качеству готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.	РО 2.1. Готовить салаты и закуски массового производства. РО 2.2. Готовить супы массового производства. РО 2.3. Готовить гарниры и соусы массового производства. РО 2.4. Готовить блюда из рыбы массового производства. РО 2.5. Готовить блюда из мяса и птицы массового производства. РО 2.6. Готовить изделия из теста массового производства. РО 2.7. Готовить блюда диетического и школьного питания.	18	432	К 6.	Э
3	ПМ 3. Приготовление фирменных блюд и блюд региональной,	Ассортимент и особенности фирменных блюд региональной, национальной казахской, европейской, французской, итальянской, паназиатской и	РО 3.1. Готовить фирменные супы и закуски. РО 3.2. Готовить фирменные горячие блюда из различного вида сырья. РО 3.3. Готовить фирменные десерты и напитки. РО 3.4. Готовить блюда с учетом влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости и традиций на диету и	12	288	К 5.	Э

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
	национальной и интернациональной кухни	восточной кухонь, в том числе: супы и соусы; закуски (горячие и/или холодные); салаты и закуски; блюда из рыбы и моллюсков; блюда из мяса, птицы и дичи; овощные и вегетарианские блюда; блюда из риса и макарон; выпечка, хлебобулочные изделия, сладости и десерты; готовить блюда с учетом влияния культуры, религии общества, аллергии, непереносимости и традиций на диету; готовить сложные блюда, сочетая ингредиенты для получения инновационных блюд; профессионально применять приправы, травы и специи; привлекательно презентовать блюда.	приготовление пищи. РО 3.5. Готовить блюда региональной, национальной казахской кухни. РО 3.6. Готовить блюда интернациональной кухни.				
4	ПМ 5. Изготовление кондитерских и хлебобулочных изделий (микроквалификация)	Личная гигиена персонала; требования к устройству оборудования и содержанию помещений; требования производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; общие сведения о сырье кондитерского производства; классификация и ассортимент изделий из различных видов теста; подготовка сырья, замес теста, разделка, формование, приготовление полуфабрикатов и изделий; дефекты; соблюдение технологического процесса изготовления и выпечки; отделка; требования к качеству готовых изделий; упаковка и хранение; технологические карты.	РО 4.1. Изготавливать дрожжевое тесто и изделия из него. РО 4.2. Изготавливать бездрожжевое тесто и изделия из него. РО 4.3. Готовить различные виды пирожных и тортов массового производства с несложным оформлением. РО 4.4. Готовить изделия из карамели, мастики, шоколада (включая конфеты) и других материалов.	8	192	К 7.	Э
Промежуточная аттестация				1	24		
Итоговая аттестация				2	48		
Самостоятельная работа				0	0		
Факультативные занятия				5	120		

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
Консультации				4	96		

Заявка на включение образовательной программы

КГКП «Высший колледж бизнеса и сервиса» направляет для проведения экспертизы и размещения в Реестре технического и профессионального, послесреднего образования образовательную программу по специальности 10130300 Организация питания, квалификации/ям 3W10130302 Повар

Наличие лицензии по данной специальности: Имеется

Руководитель: Жунусова Жанар Аубакировна

Исполнитель: Жумабекова Самал Бурибаевна
Сотовый телефон: 87754030881
Адрес электронной почты: samal_1976@mail.ru