

**Язык обучения**

Русский

**Дата создания**

12-08-2025

**Дата отправки заявки**

22-08-2025

**Номер заявки**

101303-016-25

**Дата регистрации в Реестре**

28-08-2025

**Регистрационный номер**

101303-016-0741-25

**QR код****Регион**

Павлодарская область

**Организация ТиППО**

КГКП "Щербактинский аграрно-технический колледж"

**Партнер-разработчик (работодатель)**

ИП "Фисенко С.В."

**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)**

4S10130303 Технолог

### **Уровень по НРК**

4

### **Цель образовательной программы**

Подготовка специалистов, осуществляющих разработку, контроль и оптимизацию технологических процессов производства пищевых продуктов.

### **Профессиональный стандарт Елбек (при наличии)**

- Название ПС: Организация приготовления еды  
Карточка профессии: Су-шеф (5 уровень ОРК)  
Трудовая функция: Организация работы бригады поваров под руководством шеф-повара ресторана отеля  
Навык: Координация и контроль за выполнением производственного задания  
Знания: 1. Законодательства Республики Казахстан, регулирующие деятельность предприятий питания.  
2. Основ трудового законодательства Республики Казахстан.  
3. Основ организации деятельности предприятий питания.  
4. Технологии обучения поваров на рабочем месте.  
5. Норм расходования сырья и полуфабрикатов на кухне ресторана отеля.  
6. Калькуляции блюд, действующие цены на них.  
7. Особенности приготовления, оформления и подачи блюд ресторана отеля.  
8. Порядка составления меню.  
9. Современных видов механического, холодильного, теплового оборудования, средств измерения, принципы их работы, технические характеристики и условия эксплуатации, виды тары, упаковки, посуды и инвентаря.  
10. Правил внутреннего трудового распорядка.  
11. Правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.  
12. Экономики общественного питания.

Умения: 1. Распределять производственное задание между поварами в зависимости от их умений, компетенции.

2. Осуществлять координацию за выполнением производственных заданий по указанию шеф-повара.

3. Оказывать консультативную поддержку.
4. Составлять графики выхода на работу.
5. Контролировать соблюдение норм и правил охраны труда, техники безопасности на рабочем месте, санитарных требований, правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка.

### **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**

Техническое и профессиональное с квалификацией квалифицированных рабочих кадров

### **Общий объем кредитов**

60

### **Дата, № протокола заседания Индустриального совета (совета работодателей)**

26 февраля 2025 года, №2

### **Дата, № протокола заседания учебно-методического совета**

16 апреля 2025 года, №5

### **Отличительные особенности образовательной программы**

Дуальное обучение

### **Подход**

Модульно-компетентностный

### **Лицензия**

прил к лицензии. НОВАЯ.pdf

### **Перечень компетенций**

<b>№</b>	<b>Индекс компетенции</b>	<b>Наименование компетенции</b>
1	К 1.	Демонстрировать стремление к физическому

№	Индекс компетенции	Наименование компетенции
		самосовершенствованию, ориентироваться на здоровый образ жизни.
2	К 2.	Осознавать себя и свое место в обществе, толерантно воспринимать социальные, политические, этнические, конфессиональные и культурные различия.
3	К 3.	Обеспечивать безопасность пищевой продукции, соблюдение правил и норм охраны труда при выполнении работ.
4	К 4.	Применять знания законодательных и нормативно-технических актов в области безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды, экологической и промышленной безопасности.
5	К 5.	Управлять текущей деятельностью основного производства продуктов питания.
6	К 6.	Разрабатывать внутреннюю документацию и управлять подчиненными.
7	К 7.	Обслуживать контингент во всех типах предприятий питания.
8	К 8.	Организовывать и соблюдать технологии производства продуктов общественного питания.
9	К 9.	Контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания.

## 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
<b>Общеобразовательные дисциплины</b>							
<b>Общеобязательные модули (общекультурные и социально-экономические дисциплины)</b>							
1	ОМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	Социально-биологические и психофизиологические основы физической культуры; основы физического и спортивного совершенствования; основы здорового образа жизни.	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни. РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	3	72	К 1.	З
2	ОМ 2.	Понимать правовые	РО 2.1. Понимать морально-нравственные	3	72	К 2.	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
	Применение основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе	основы, осознавать себя и свое место в обществе, толерантно воспринимать социальные, политические, этнические, конфессиональные и культурные различия.	ценности и нормы, формирующие толерантность и активную личностную позицию. РО 2.2. Понимать роль и место культуры народов Республики Казахстан в мировой цивилизации. РО 2.3. Владеть сведениями об основных отраслях права. РО 2.4. Владеть основными понятиями социологии и политологии.				
<b>Базовые модули (общепрофессиональные дисциплины)</b>							
1	БМ 1. Соблюдение требований охраны труда и промышленной экологии	Причины производственного травматизма и профзаболеваний, способы их предупреждения; определение рабочего места, рабочей зоны; порядок освидетельствования оборудования; правила пользования инструментом; нормы переноса тяжестей вручную; защитные средства; правила безопасного ведения работ; правила электробезопасности; правила пожарной безопасности; общие сведения о гигиене труда и производственной санитарии, техника безопасности.	РО 1.1. Обеспечивать при работе собственную безопасность и безопасность окружающих людей в рабочей зоне. РО 1.2. Проявлять гражданскую позицию и поддерживать общественную осведомленность в сфере антикоррупционных явлений. РО 1.3. Оказывать помощь при производственной травме. РО 1.4. Соблюдать пожарную безопасность. РО 1.5. Оценивать факторы, влияющие на процессы соблюдения экологической и промышленной безопасности.	8	192	К 3., К 4.	З
<b>Профессиональные модули (специальные дисциплины)</b>							
1	ПМ 1. Управление текущей деятельностью основного производства продуктов питания	Типовые технологические процессы и режимы производства; основные требования организации труда при проектировании технологических процессов и оборудования; методы и виды планирования; правила составления продуктовой ведомости; правила составления плана-меню; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции; методы контроля качества сырья,	РО 1.1. Оценивать факторы, влияющие на процессы основного производства приготовления продуктов питания. РО 1.2. Разрабатывать планы основного производства по отдельным видам процессов. РО 1.3. Проводить испытания технологического оборудования. РО 1.4. Разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия. РО 1.5. Определять производственную программу.	8	192	К 5.	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		продуктов, выполнения работ; производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания.					
2	ПМ 2. Разработка внутренней документации и управление подчиненными	Единая системы технологической подготовки производства; конструкции изделия или состава продукта, на которые разрабатывается режим производства или технологический процесс; основные требования организации труда при проектировании технологических процессов и оборудования; методы проведения патентных исследований. порядок утверждения документации; правила разработки и оформления технологических документов; технологические карты на новую продукцию с учетом современных тенденций, стандартов организации; методы поиска и сбора обработки оперативной производственной информации; статистические методы обработки информации; методы деловых коммуникаций и публичных выступлений; способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и степень ответственности; специализированные компьютерные программы и технологии, используемые организациями питания; методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности.	<p>РО 2.1. Осуществлять обучение подчиненных особенностям приготовления, калькуляции блюд и действующих цен на них.</p> <p>РО 2.2. Стимулировать работников к деятельности, используя различные методы мотивации.</p> <p>РО 2.3. Создавать базу данных по нормативно-технической документации на продукцию.</p> <p>РО 2.4. Использовать компьютерные технологии для выполнения экономических и финансовых расчетов.</p> <p>РО 2.5. Разрабатывать предложения по внедрению новых видов услуг общественного питания.</p> <p>РО 2.6. Управлять конфликтными ситуациями.</p>	8	192	К 6.	Э
3	ПМ 3. Обслуживание контингент	Понятия и классификация предприятий общественного питания; специальные виды и	<p>РО 3.1. Организовывать оказание услуг предприятий питания.</p> <p>РО 3.2. Разрабатывать информацию для потребителей по предоставлению услуг в</p>	9	216	К 7.	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
	та во всех типах предприятий питания	формы организации современного ресторанный бизнеса; технологические аспекты организации ресторанный производства; текущее состояние и перспективы развития рынка услуг общественного питания; маркетинговые подходы к продвижению услуг общественного питания различными типами предприятий индустрии питания в ресторанный рынке.	мобильных условиях (кейтеринг). РО 3.3. Разрабатывать концепции развития предприятия питания с учетом тенденции потребительского рынка. РО 3.4. Применять принципы питания, соответствующие ожиданиям и требованиям гостей.				
4	ПМ 4. Организация и соблюдение технологии и производства продуктов общественного питания	Особенности технологий и технологических режимов, параметры производства продукции общественного питания общего назначения; основные критерии качества продукции общественного питания, технологические свойства; физиология питания; классификация, ассортимент продукции общественного питания общего назначения, ведение процессов механической, тепловой, кулинарной обработки сырья; анализ биохимических методов производства продукции общественного питания общего назначения.	РО 4.1. Организовывать процессы приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. РО 4.2. Организовывать процессы приготовления сложной холодной кулинарной продукции. РО 4.3. Организовывать процессы приготовления сложной горячей кулинарной продукции. РО 4.4. Организовывать процессы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. РО 4.5. Организовывать процессы приготовления сложных холодных и горячих десертов.	9	216	К 8.	Э
5	ПМ 5. Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания	Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания; современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания; методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания; технологии маркетинговых исследований в организациях питания; теория межличностного и	РО 5.1. Производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания. РО 5.2. Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, принимать меры по их решению. РО 5.3. Проводить маркетинговый анализ рынка продуктов и рынка поставщиков. РО 5.4. Проводить мониторинг и выборку движения основных позиций продуктов, товаров и расходных материалов на производстве и анализ статистики их расходования.	9	216	К 9.	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений; технологии маркетинговых исследований в организациях питания.					
Промежуточная аттестация				1.5	36		
Итоговая аттестация				1.5	36		
Самостоятельная работа				0	0		
Факультативные занятия				5	120		
Консультации				4	96		

### Заявка на включение образовательной программы

КГКП "Щербактинский аграрно-технический колледж" направляет для проведения экспертизы и размещения в Реестре технического и профессионального, послесреднего образования образовательную программу по специальности 10130300 Организация питания, квалификации/ям 4S10130303 Технолог

Наличие лицензии по данной специальности: Имеется

Руководитель: Роев Дмитрий Владимирович

Исполнитель: Абдыгаликова Айнур Ержановна

Сотовый телефон: 87774507365

Адрес электронной почты: atk\_sherb@mail.kz