

**Язык обучения**

Русский

**Дата создания**

04-06-2024

**Дата отправки заявки**

17-06-2024

**Номер заявки**

101303-168-24

**Дата регистрации в Реестре**

19-07-2024

**Регистрационный номер**

101303-168-4094-24

**QR код****Регион**

город Алматы

**Организация ТипПО**

ГККП "Алматинский государственный бизнес колледж"

**Партнер-разработчик (работодатель)**

ТОО «Айкул»

**Уровень образования**

Техническое и профессиональное

**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 организацию, ведение и контроль производства продуктов и обслуживания в организациях общественного питания.

**Профессиональный стандарт (при наличии)**

Индустрия питания. Приложение №39 к приказу НПП РК «Атамекен» от 06.12.2022 г. №224, Организация питания. Приложение №40 к приказу НПП РК «Атамекен» от 06.12.2022 г. №224, Организация приготовления еды. 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

**Общий объем кредитов**

75

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

11.02.2024 г.. №3

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

21.02.2024 г., №3

**Отличительные особенности образовательной программы**

Нет

**Подход**

Модульно-компетентностный

## Лицензия

Лицензия Технолог после ТиПО.pdf

### Перечень компетенций

№	Индекс компетенции	Наименование компетенции
1	К 1.	Демонстрировать стремление к физическому 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.	Применять знаний о законодательных и нормативно-технических актах в области безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды.
4	К 4.	Организовать снабжение и складское хозяйство на предприятиях питания.
5	К 5.	Планировать работу производства на предприятиях питания.
6	К 6.	Организовать и координировать процессы основного производства предприятий питания.
7	К 7.	Контролировать и оценивать эффективность основных процессов производства предприятий 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 (общегуманитарные и социально-экономические дисциплины)</b>							
1	ООМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	Социально-биологические и психофизиологические основы физической культуры; основы физического и спортивного самосовершенствования; основы здорового образа жизни.	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни. РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	1	24	К 1.	З
2	ООМ 2. Применен	Основные понятия и закономерности	РО 2.1. Понимать морально-нравственные ценности и нормы, формирующие	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
	ие основы социальных наук для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе	философии, культуры, религии и цивилизации; система государственно-правовых отношений и явлений; нормы антикоррупционного законодательства и формирование антикоррупционной культуры; функционирование системы взаимоотношений граждан и других субъектов политики в обществе.	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 и профессиональные модули (общепрофессиональные и специальные дисциплины)</b>							
1	ПМ 1. Организация снабжения и складского хозяйства в организации питания	Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания; особенности производственно-торговой деятельности предприятий питания; классификация предприятий питания; анализ рынка продуктов и рынка поставщиков; источники снабжения и поставщики предприятий питания; материально-техническое снабжения; приемка продовольственных продуктов; нормы организации работы складских помещений и требования к ним; промышленная безопасность: требования охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности и производственной санитарии и гигиены труда при организации работы складских помещений; правила безопасной эксплуатации складского оборудования и инвентаря; нормы обеспечения экологической безопасности при организации снабжения и складского хозяйства в организации питания; взаимодействие производства со складом	РО 1.1. Распознать особенности производственно-торговой деятельности организаций питания. РО 1.2. Организовать материально-техническое снабжение и снабжение продуктами организаций питания. РО 1.3. Организовать работу складских помещений организаций питания.	11	264	К 3., 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
		и точками продаж для контроля хранения и движения запасов продуктов, товаров и расходных материалов.					
2	ПМ 2. Планирование работы производства в организации питания	План работы производства; виды и стили составления меню, баланс при составлении меню; ассортимент и объем закупаемых продуктов, периодичность и время доставки с учетом оптимальных расходов на закупки и в соответствии с имеющимися условиями хранения продуктов; нормы расчета количества продуктов и составление заданий производству, нормативно-техническая документация организации питания.	РО 2.1. Планировать работу производства организаций питания. РО 2.2. Контролировать работу производства и распознать, применить нормативную документацию организаций питания.	6	144	К 3., К 5.	З
3	ПМ 3. Организация и координация процессов основного производства организации питания	Производственная инфраструктура, оптимальные условия труда; особенности организации работы заготовочных, доготовочных цехов, предприятий с полным циклом производства, вспомогательных производственных помещений, раздач; принципы организации работы производства при обслуживании банкетов: виды и назначение приемов и банкетов: составление меню, расчет количества продуктов, презентация и подача банкетных блюд и кулинарных изделий.	РО 3.1. Распознать производственную инфраструктуру. РО 3.2. Организовать работу производственных цехов организаций питания. РО 3.3. Организовать работу производства при обслуживании банкетов.	20	480	К 3., К 6.	Э,З
4	ПМ 4. Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания	Организация труда в предприятиях питания; принципы внутреннего бизнес-концепта, требований и принципов НАССР (анализ рисков и критические контрольные точки); контроль процессов основного производства в организациях питания; методы расчетов и оценки эффективности организаций питания;	РО 4.1. Распознать и применить рациональную организацию труда на производстве. РО 4.2. Распознать и применить требования и принципы ХАССП. РО 4.3. Формировать отчеты по основной деятельности производства, в организациях питания. РО 4.4. Применить инструменты управления в организациях питания.	16	384	К 3, К 7.	З,Э

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		прогнозирование и анализ деятельности основного производства в организациях питания; инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля управления деятельности подчиненных в организациях питания, методы управления, теория межличностного и делового общения.					
Промежуточная аттестация				1	24		
Итоговая аттестация				2	48		
Самостоятельная работа				15	360		
Факультативные занятия				5	120		
Консультации				4	96		

### Заявка на включение образовательной программы

ГККП "Алматинский государственный бизнес 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: Мукажанова Айнур Кубанычевна

Исполнитель: Хусаинова Газиза Есболсынкызы

Сотовый телефон: +77052727404

Адрес электронной почты: gaziza-2012@mail.ru