

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
								практические) занятия	(проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ООД 00	Общеобразовательные дисциплины					1448				1,2
ОГД 00	Общегуманитарные дисциплины (профессиональный казахский (русский) язык, профессиональный иностранный язык, физическая культура)					388				2,3
СЭД 00	Социально-экономические дисциплины (культурология, основы философии, основы социологии и политологии, основы экономики, основы права)					180				2,3
ОПД 00	Общепрофессиональные дисциплины					576	322	254		
ОПД.01	Делопроизводство на государственном языке		+	+		60	18	42		3,4
ОПД.02	Основы технической графики		+			36		36		2

опд.03	Основы стандартизации, сертификации и метрологии		+	+		32	18	14		2
опд.04	Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии		+	+		32	20	12		2, 3
опд.05	Основы товароведения пищевых товаров		+	+		56	38	18		2, 3
опд.06	Бухгалтерский учет на предприятиях питания		+	+		56	34	22		3, 4,
опд.07	Аналитическая химия		+	+		50	28	22		2, 3
опд.08	Физическая и коллоидная химия		+	+		60	36	24		2, 3
опд.09	Экономика предприятий питания	+	+	+		64	38	26		2, 3
опд.10	Охрана труда на предприятиях питания		+	+		34	20	14		2, 3

ОПД.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности		+	+		60	36	24		2, 3
ОПД.12	Психология и этика в профессиональной деятельности		+			36	36			2, 3
СД 00	Специальные дисциплины					852	472	340	40	
Квалификация: 1226033 - Технолог										
СД.01	Технология приготовления пищи	+	+	+		360	216	144		2, 3, 4
СД.02	Организация производства на предприятиях питания	+	+	+	+	160	72	64	24	2, 3, 4
СД.03	Организация обслуживания на предприятиях питания	+	+	+	+	130	62	52	16	2, 3, 4
СД.04	Оборудование на предприятиях питания		+	+		70	42	28		2
СД.05	Контроль качества продукции и услуг		+	+		48	30	18		3

СД.06	Менеджмент на предприятиях питания	+	+	+		42	25	17		3,4
СД.07	Маркетинг на предприятиях питания		+	+		42	25	17		3,4
Квалификация: 1226043 - Техник-технолог										
СД.01	Технология приготовления пищи	+	+	+		338	203	135		2,3,4
СД.02	Организация производства на предприятиях питания	+	+	+	+	189	89	76	24	2,3,4
СД.03	Организация обслуживания на предприятиях питания	+	+	+	+	123	58	49	16	2,3,4
СД.04	Оборудование на предприятиях питания		+	+		70	42	28		2
СД.05	Контроль качества продукции и услуг		+	+		48	30	18		3
СД.06	Менеджмент на предприятиях питания	+	+	+		42	25	17		3,4

СД.07	Маркетинг на предприятиях питания		+	+		42	25	17		3,4
ДОО 00	Дисциплина, определяемая организацией образования*		+	+		48-405*				
ПО и ПП 00	Производственное обучение и профессиональная практика					1440				
ПП 01	Ознакомительная практика					36				
ПП 02	Учебная практика					648				
ПП 03	Технологическая практика					540				
ПП 04	Производственная практика					216				
ПА 00	Промежуточная аттестация					180				
ИА 00	Итоговая аттестация					72				
ИА 01	Итоговая аттестация**					60				
ИА 02	Оценка уровня профессиональной					12				

	подготовки и присвоения квалификации									
	Итого на обязательное изучение					5184				
К	Консультации	не более 100 часов на учебный год								
Ф	Факультативные занятия	не более 4-х часов в неделю								
						5800				

Примечание: ООД – общеобразовательные дисциплины; ОГД – общегуманитарные дисциплины; СЭД социально-экономические дисциплины; ОПД – общепрофессиональные дисциплины; СД – специальные дисциплины; ДОО – дисциплины, определяемые организацией образования с учетом требований работодателей; ПО – производственное обучение; ПП – профессиональная практика; ПА – промежуточная аттестация; ИА – итоговая аттестация; ОУППК – оценка уровня профессиональной подготовленности и присвоение квалификации; К – консультации; Ф – факультативные занятия.

В соответствии с ГОСО ТипО обязательным для исполнения в типовом учебном плане является перечень дисциплин. Формы контроля (курсовая работа (проект), контрольная работа, экзамен, зачет), порядок изучения дисциплин (распределение по курсам) являются примерными и могут изменяться в зависимости от форм обучения, специфики специальностей, местных и других условий (обстоятельств), в т.ч. в соответствии с потребностями работодателей.

* Объем часов на дисциплины, определяемые организацией образования, может быть увеличен за счет сокращения объема часов (до 25%) циклов общепрофессиональных и специальных дисциплин.

**Рекомендуемые формы итоговой аттестации: сдача комплексного экзамена по специальным дисциплинам: "Технология приготовления пищи" (СД 01), "Организация производства на предприятиях питания" (СД 02), "Организация обслуживания на предприятиях питания" (СД 03).

Примерный перечень учебно-производственного оборудования и технических средств обучения определяются исходя из содержания образовательных программ по дисциплинам соответствующей квалификации.

Перечень учебно-производственного оборудования и технических средств обучения для оснащения конкретного учебного заведения определяется учебным заведением совместно с предприятием-партнером, для которого готовятся кадры с учетом рабочих учебных программ. При этом рекомендуется учесть ИТ-технологии, 3D-технологии, ИКТ, дистанционное, модульное, дуальное, кредитное обучение с учетом перспективы развития отрасли.

После прохождения технологической практики обучающемуся присваивается рабочая профессия "Повар".

Приложение 312
к приказу Министра образования
и науки Республики Казахстан
от 15 июня 2015 года № 384

Типовой учебный план

технического и профессионального образования

1200000 - Производство, монтаж, эксплуатация и ремонт (по отраслям)

Код и профиль образования:

Технология производства пищевых продуктов

Специальность:

1226000 - Технология и организация производства продукции предприятий питания

Квалификация:

1226043 - Техник-технолог

1226033 – Технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 2 года 6 месяцев на базе общего среднего образования

Индекс циклов и дисциплин	Наименование циклов и дисциплин	Форма контроля				Объем учебного времени, (час)				Распределение по курсам	
		экзамен	зачет	контрольная работа	курсовая работа (проект)	Всего	из них:				
							теоретические занятия	практические (лабораторно-практические) занятия	курсовая работа (проект)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ОГД 00	Общегуманитарные дисциплины (профессиональный казахский (русский) язык, профессиональный иностранный язык, физическая культура)					468					1,2
СЭД 00	Социально-экономические дисциплины (культурология, основы философии, основы социологии и политологии, основы экономики, основы права)					180					2,3

ОПД.00	Общепрофессиональные дисциплины					634	356	278		
ОПД.01	Делопроизводство на государственном языке		+	+		66	22	44		2
ОПД.02	Основы технической графики		+			36		36		1
ОПД.03	Основы стандартизации, сертификации и метрологии		+	+		48	28	20		1
ОПД.04	Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии		+	+		46	28	18		1
ОПД.05	Основы товароведения пищевых товаров		+	+		56	34	22		1
ОПД.06	Бухгалтерский учет на предприятиях питания	+	+	+		68	41	27		2
ОПД.07	Аналитическая химия		+	+		56	34	22		1,2
ОПД.08	Физическая и коллоидная химия		+	+		60	36	24		1,2

опд.09	Экономика предприятий питания	+	+	+		68	41	27		2,3
опд.10	Охрана труда на предприятиях питания		+	+		34	20	14		1
опд.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности		+	+		60	36	24		1
опд.12	Психология и этика в профессиональной деятельности		+			36	36			3
СД 00	Специальные дисциплины					758	453	265	40	
Квалификация: 1226033-Технолог										
СД.01	Технология приготовления пищи	+	+	+		338	203	135		1,2,3
СД.02	Организация производства на предприятиях питания	+	+	+	+	124	74	26	24	1,2,3
СД.03	Организация обслуживания на предприятиях питания	+	+	+	+	98	58	24	16	1,2,3

СД.04	Оборудование на предприятиях питания		+	+		60	36	24		1
СД.05	Контроль качества продукции и услуг		+	+		50	30	20		2,3
СД.06	Менеджмент на предприятиях питания		+	+		44	26	18		3
СД.07	Маркетинг на предприятиях питания		+	+		44	26	18		2
Квалификация: 1226043 - Техник-технолог										
СД.01	Технология приготовления пищи	+	+	+		314	188	126		1,2,3
СД.02	Организация производства на предприятиях питания	+	+	+	+	136	82	30	24	1,2,3
СД.03	Организация обслуживания на предприятиях питания	+	+	+	+	98	58	24	16	1,2,3
СД.04	Оборудование на предприятиях питания		+	+		72	43	29		1

СД.05	Контроль качества продукции и услуг		+	+		50	30	20		2,3
СД.06	Менеджмент на предприятиях питания		+	+		44	26	18		3
СД.07	Маркетинг на предприятиях питания		+	+		44	26	18		2
ДОО 00	Дисциплина, определяемая организацией образования*					48-378*				
ПО и ПП 00	Производственное обучение и профессиональная практика					1440				
ПП 01	Ознакомительная практика					36				
ПП 02	Учебная практика					648				
ПП 03	Технологическая практика					540				
ПП 04	Производственная практика					216				
ПА 00	Промежуточная аттестация					144				

ИА 00	Итоговая аттестация					72			
ИА 01	Итоговая аттестация**					60			
ИА 02	Оценка уровня профессиональной подготовленности и присвоения квалификации					12			
	Итого на обязательное изучение					3744			
К	Консультации	не более 100 часов на учебный год							
Ф	Факультативные занятия	не более 4-х часов в неделю							
						4320			

Примечание: ООД – общеобразовательные дисциплины; ОГД – общегуманитарные дисциплины; СЭД социально-экономические дисциплины; ОПД – общепрофессиональные дисциплины; СД – специальные дисциплины; ДОО – дисциплины, определяемые организацией образования с учетом требований работодателей; ПО – производственное обучение; ПП – профессиональная практика; ПА – промежуточная аттестация; ИА – итоговая аттестация; ОУППК – оценка уровня профессиональной подготовленности и присвоение квалификации; К – консультации; Ф – факультативные занятия.

В соответствии с ГОСО ТипО обязательным для исполнения в типовом учебном плане является перечень дисциплин. Формы контроля (курсовая работа (проект), контрольная работа, экзамен, зачет), порядок изучения дисциплин (распределение по курсам) являются примерными и могут изменяться в зависимости от форм обучения, специфики специальностей, местных и других условий (обстоятельств), в т.ч. в соответствии с потребностями работодателей.

* Объем часов на дисциплины, определяемые организацией образования, может быть увеличен за счет сокращения объема часов (до 25%) циклов общепрофессиональных и специальных дисциплин.

**Рекомендуемые формы итоговой аттестации: сдача комплексного экзамена по специальным дисциплинам: "Технология приготовления пищи" (СД 01), "Организация производства на предприятиях питания" (СД 02), "Организация обслуживания на предприятиях питания" (СД 03).

Примерный перечень учебно-производственного оборудования и технических средств обучения определяются исходя из содержания образовательных программ по дисциплинам соответствующей квалификации.

Перечень учебно-производственного оборудования и технических средств обучения для оснащения конкретного учебного заведения определяется учебным заведением совместно с предприятием-партнером, для которого готовятся кадры с учетом рабочих учебных программ. При этом рекомендуется учесть IT-технологии, 3D-технологии, ИКТ, дистанционное, модульное, дуальное, кредитное обучение с учетом перспективы развития отрасли.

После прохождения технологической практики обучающемуся присваивается рабочая профессия "Повар".

Приложение 313
к приказу Министра образования
и науки Республики Казахстан
от 15 июня 2015 года № 384

Типовой учебный план

технического и профессионального образования

Код и профиль образования: 1200000 – Производство, монтаж, эксплуатация и ремонт (по отраслям)

Технология производства пищевых продуктов

Специальность: 1226000 – Технология и организация производства продукции предприятий питания

Квалификация:

1226012 – Лаборант

1226022 – Засольщик овощей

1226052 – Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 2 года 6 месяцев на базе основного среднего образования

Индекс циклов и дисциплин	Наименование циклов и дисциплин	Форма контроля				Объем учебного времени, (час)				Распределение по курсам	
		экзамен	зачет	контрольная работа	курсовый проект (работа)	Всего	из них:				
							теоретические занятия	практические (лабораторно-практические) занятия	курсовый проект (работа)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ООД 00	Общеобразовательные дисциплины					1448					
ОГД 00	Общегуманитарные дисциплины (профессиональный казахский (русский) язык, профессиональный					228					

	иностраный язык, физическая культура)									
ОПД 00	Общепрофессиональные дисциплины					412	193	219		
ОПД.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	+	+	+		60	10	50		2
ОПД.02	Основы экономики		+	+		72	22	50		
ОПД.03	Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии		+	+		76	31	45		2
ОПД.04	Психология и этика в профессиональной деятельности		+			36	36			2
ОПД.05	Охрана труда на предприятиях питания		+	+		36	22	14		2
ОПД.06	Охрана окружающей среды		+	+		38	26	12		2
ОПД.07	Основы маркетинга		+	+		44	26	18		2

ОПД.08	Основы менеджмента		+	+		50	20	30		2
СД 00	Специальные дисциплины					612	195	417		
	Квалификация: 122601 2 - Лаборант									
СД.01	Контроль качества продукции и услуг	+	+	+		312	100	212		1,2,3
СД.02	Общая технология производства	+	+	+		198	65	133		1,2,3
СД.03	Основы стандартизации, сертификации и метрологии		+	+		102	30	72		1,2,3
	Квалификация: 122602 2 - Засольщик овощей									
СД.01	Технология квашения капусты, соления овощей и плодов	+	+	+		200	70	130		1,2,3
СД.02	Оборудование для квашения капусты, соления овощей и мочения плодов		+	+		110	35	75		1,2,3

СД.03	Товароведение с основами стандартизации		+	+		102	30	72		1,2,3
СД.04	Технология хранения сырья и готовой продукции	+	+	+		200	60	140		1,2,3
	Квалификация: 122605 2 – Изготовитель пищевых полуфабрикатов									
СД.01	Специальная технология	+	+	+		202	72	130		1,2,3
СД.02	Организация производства на предприятиях питания	+	+	+		200	60	140		1,2,3
СД.03	Оборудование на предприятиях питания		+	+		110	35	75		1,2,3
СД.04	Контроль качества продукции и услуг		+	+		100	28	72		1,2,3
ДОО 00	Дисциплины, определяемые организацией образования*					72-328*				
ПО и ПП 00	Производственное обучение и профессиональная практика					792				

ПП 01	Учебная практика					360				
ПП 02	Технологическая практика					216				
ПП 03	Производственная практика					216				
ПА 00	Промежуточная аттестация					144				
ИА 00	Итоговая аттестация					36				
ИА 01	Итоговая аттестация**					24				
ИА 02	Оценка уровня профессиональной подготовленности и присвоения квалификации					12				
	Итого на обязательное обучение					3744				
К	Консультации	не более 100 часов на учебный год								
Ф	Факультативные занятия	не более 4-х часов в неделю								
	Итого					4320				

Примечание: ООД – общеобразовательные дисциплины; ОГД – общегуманитарные дисциплины; СЭД социально-экономические дисциплины; ОПД – общепрофессиональные дисциплины; СД – специальные дисциплины; ДОО – дисциплины, определяемые организацией образования с учетом требований работодателей; ПО – производственное обучение; ПП – профессиональная практика; ПА – промежуточная аттестация; ИА – итоговая аттестация; ОУППК – оценка уровня профессиональной подготовленности и присвоение квалификации; К – консультации; Ф – факультативные занятия.

В соответствии с ГОСО ТипО обязательным для исполнения в типовом учебном плане является перечень дисциплин. Формы контроля (курсовая работа (проект), контрольная работа, экзамен, зачет), порядок изучения дисциплин (распределение по курсам) являются примерными и могут изменяться в зависимости от форм обучения, специфики специальностей, местных и других условий (обстоятельств), в т.ч. в соответствии с потребностями работодателей.

* Объем часов на дисциплины, определяемые организацией образования, может быть увеличен за счет сокращения объема часов (до 25%) циклов общепрофессиональных и специальных дисциплин.

**Рекомендуемые формы итоговой аттестации:

-для квалификации "122602 2 – Засольщик овощей" – сдача комплексного экзамена по специальным дисциплинам "Технология квашения капусты, соления овощей и плодов" (СД 01), "Оборудование для квашения капусты, соления овощей и мочения плодов" (СД 02);

-для квалификации "122605 2 – изготовитель пищевых полуфабрикатов" – сдача комплексного экзамена по специальным дисциплинам "Специальная технология" (СД 01), "Организация производства на предприятиях питания" (СД 02).

Примерный перечень учебно-производственного оборудования и технических средств обучения определяются исходя из содержания образовательных программ по дисциплинам соответствующей квалификации.

Перечень учебно-производственного оборудования и технических средств обучения для оснащения конкретного учебного заведения определяется учебным заведением совместно с предприятием-партнером, для которого готовятся кадры с учетом рабочих учебных программ. При этом рекомендуется учесть ИТ-технологии, 3D-технологии, ИКТ, дистанционное, модульное, дуальное, кредитное обучение с учетом перспективы развития отрасли.

					(работа)			- практические) занятия	проект (работа)	е по курсам
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОГД 00	Общегуманитарные дисциплины (профессиональный казахский (русский) язык, профессиональный иностранный язык, физическая культура, История Казахстана)					352				
ОПД 00	Общепрофессиональные дисциплины					412	248	164		
ОПД.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	+	+	+		60	14	46		1
ОПД.02	Основы экономики		+	+		76	46	30		
ОПД.03	Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии		+	+		76	46	30		1

ОПД.04	Психология и этика в профессиональной деятельности		+	+		36	36			2
ОПД.05	Охрана труда на предприятиях питания		+	+		38	26	12		1
ОПД.06	Охрана окружающей среды		+	+		34	24	10		1
ОПД.07	Основы маркетинга		+	+		46	28	18		1
ОПД.08	Основы менеджмента		+	+		46	28	18		2
СД 00	Специальные дисциплины					532	270	262		
	Квалификация: 122601 2 – Лаборант									
СД.01	Контроль качества продукции и услуг	+	+	+		252	132	120		1,2
СД.02	Общая технология производства	+	+	+		180	98	82		1,2

СД.03	Основы стандартизации, сертификации и метрологии		+	+		100	40	60		1,2
	Квалификация: 122602 2 – Засольщик овощей									
СД.01	Технология квашения капусты, соления овощей и плодов	+	+	+		202	102	100		1,2
СД.02	Оборудование для квашения капусты, соления овощей и мочения плодов		+	+		118	60	58		1,2
СД.03	Товароведение с основами стандартизации		+	+		90	44	46		1,2
СД.04	Технология хранения сырья и готовой продукции	+	+	+		122	64	58		1,2
	Квалификация: 122605 2 – Изготовитель пищевых полуфабрикатов									
СД.01	Специальная технология	+	+	+		212	118	94		1,2
СД.02	Организация производства на предприятиях питания	+	+	+		120	62	58		1,2

СД.03	Оборудование на предприятиях питания		+	+		110	56	54		1,2
СД.04	Контроль качества продукции и услуг		+	+		90	34	56		1,2
ДОО 00	Дисциплины, определяемые организацией образования*					72-308*				
ПО и ПП 00	Производственное обучение и профессиональная практика					828				
ПП 01	Учебная практика					396				
ПП 02	Технологическая практика					216				
ПП 03	Производственная практика					216				
ПА 00	Промежуточная аттестация					72				
ИА 00	Итоговая аттестация:					36				
ИА 01	Итоговая аттестация**					24				

ИА 02	Оценка уровня профессиональной подготовленности и присвоения квалификации					12			
	Итого на обязательное обучение					2304			
К	Консультации	не более 100 часов на учебный год							
Ф	Факультативные занятия	не более 4-х часов в неделю							
	Итого					2680			

Примечание: ООД – общеобразовательные дисциплины; ОГД – общегуманитарные дисциплины; СЭД социально-экономические дисциплины; ОПД – общепрофессиональные дисциплины; СД – специальные дисциплины; ДОО – дисциплины, определяемые организацией образования с учетом требований работодателей; ПО – производственное обучение; ПП – профессиональная практика; ПА – промежуточная аттестация; ИА – итоговая аттестация; ОУППК – оценка уровня профессиональной подготовленности и присвоение квалификации; К – консультации; Ф – факультативные занятия.

В соответствии с ГОСО ТипО обязательным для исполнения в типовом учебном плане является перечень дисциплин. Формы контроля (курсовая работа (проект), контрольная работа, экзамен, зачет), порядок изучения дисциплин (распределение по курсам) являются примерными и могут изменяться в зависимости от форм обучения, специфики специальностей, местных и других условий (обстоятельств), в т.ч. в соответствии с потребностями работодателей.

* Объем часов на дисциплины, определяемые организацией образования, может быть увеличен за счет сокращения объема часов (до 25%) циклов общепрофессиональных и специальных дисциплин.

**Рекомендуемые формы итоговой аттестации:

-для квалификации "122602 2 – Засольщик овощей" – сдача комплексного экзамена по специальным дисциплинам "Технология квашения капусты, соления овощей и плодов" (СД 01), "Оборудование для квашения капусты, соления овощей и мочения плодов" (СД 02);

-для квалификации "122605 2 – изготовитель пищевых полуфабрикатов" – сдача комплексного экзамена по специальным дисциплинам "Специальная технология" (СД 01), "Организация производства на предприятиях питания" (СД 02).

Примерный перечень учебно-производственного оборудования и технических средств обучения определяются исходя из содержания образовательных программ по дисциплинам соответствующей квалификации.

Перечень учебно-производственного оборудования и технических средств обучения для оснащения конкретного учебного заведения определяется учебным заведением совместно с предприятием-партнером, для которого готовятся кадры с учетом рабочих учебных программ. При этом рекомендуется учесть ИТ-технологии, 3D-технологии, ИКТ, дистанционное, модульное, дуальное, кредитное обучение с учетом перспективы развития отрасли.

Приложение 315
к приказу Министерства образования
и науки Республики Казахстан
от 15 июня 2015 года № 384

Типовые учебные программы технического и профессионального образования по специальности "Технология и организация производства продукции предприятий питания"

Сноска. Наименование приложения 315 в редакции приказа Министерства образования и науки РК от 22.01.2016 № 72 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Содержание образовательной учебной программы по циклам дисциплин и профессиональной практике (специалист среднего звена)

Индекс цикла (дисциплин)	Наименование и основные разделы дисциплины, практики	Формируемые знания, умения и навыки	Код формируемой компетенции
--------------------------	--	-------------------------------------	-----------------------------

ООД 00	Общеобразовательные дисциплины		
ОГД 00	Общегуманитарные дисциплины		
ОГД.01	<p>Профессиональный казахский (русский) язык Фонетика, лексика, морфология и синтаксис казахского языка. Развитие речи по специальности. Умение вести делопроизводство на государственном языке. Знание нормативных документов делопроизводства Республики Казахстан. Техника перевода (со словарем), профессиональное общение. Фонетика, лексика, морфология и синтаксис русского языка. Профессиональная лексика. Работа с технической книгой на русском языке. Использование словаря по специальности. Развитие речи и профессиональное общение.</p>	<p>Знания: - русского (казахского) языка и владение необходимым лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для работы и анализа текстов профессиональной направленности;</p> <p>Умения: - вести диалог, читать документы с применением существующей терминологией в отрасли; - устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи; - использовать словарь по специальности.</p>	<p>БК 4 БК 8</p>
ОГД. 02	<p>Профессиональный иностранный язык Основы делового языка по специальности, профессиональная лексика, фразеологические обороты и термины. Техника перевода профессионально-ориентированных текстов. Профессиональное общение. Обязательный уровень говорения, аудирования, чтение и письмо, устный и</p>	<p>Знания: - лексико-грамматического материала по специальности, необходимый для профессионального общения;</p> <p>Умения:</p>	<p>БК 8 ПК 3.1.1 ПК 3.2.1</p>

	письменный перевод, понимание речи на слух.	<ul style="list-style-type: none"> - различать виды речевой деятельности и формы речи (устной, письменной, монологической, диалогической); - владеть элементарными умениями общения на иностранном языке. 	
ОГД. 03	История Казахстана		
ОГД. 04	<p>Физическая культура</p> <p>Социальное значение физической культуры; основные системы физической культуры и самовоспитания; факторы, определяющие здоровый образ жизни; способы и средства восстановления работоспособности; режимы двигательной активности и работоспособности; основы физического самосовершенствования; профессионально-прикладная физическая подготовка, необходимость и направленность профессионально-прикладной физической подготовки.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных составляющих здорового образа жизни; - социально-биологических и психофизиологических основ физической культуры; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систематически поддерживать физическую активность, заниматься спортом; - применять знания физической культуры для самосовершенствования и укрепления здоровья. 	БК 10
СЭД 00	Социально-экономические дисциплины		

СЭД.01	<p>Культурология</p> <p>Мировая и отечественная культура. История культуры Казахстана; основы религиоведения: понятие культуры; культура и цивилизация; культура в современном мире; культура народов, населявших территорию Казахстана; культура древних цивилизаций на территории Казахстана; средневековая культура племенных союзов и казахских ханств 9–13 веков; культура населения Казахстана в 14–15 веках; культура Казахстана в 16–17 веках; развитие культуры Казахстана в 18 веке; культура Казахстана в первой половине 19 века; развитие культуры Казахстана в условиях колониального положения в составе Российской империи (2-ая половина 19 века – начало 20 века); Казахстан в годы революции и становления Советской власти; культурное строительство в 20–30 годы; наука, народное образование, литература и искусство в годы Великой Отечественной войны; развитие культуры Казахстана с середины 40-х годов до начала 80-х годов; наука и культура Республики Казахстан на современном этапе; религия, как общественное явление: сущность религии и ее роль; происхождение религии и ее исторические типы; основные исторические</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных понятий; - понятия конфуцианство, даосизм, искусство Китая; - особенности индийской культуры и ее основные достижения. - понятия ислам, курайш, Мухаммед, Коран, Аллах, Мекка; - основных принципов христианского учения и его ценностные ориентации; - культуры Франции: Ашельская культура, проманыонцы, галлы, франки, литература, философия; - образа жизни и системы ценностей кочевников; - влияние тюркской и арабской культуры на средневековую культуру Казахстана; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - раскрыть основные этапы истории мировой культуры и их цивилизации; 	БК 4
--------	---	---	------

	положения христианства, христианские общины на территории Казахстана; ислам.	<ul style="list-style-type: none"> - использовать культурное наследие; - свободно пользоваться понятиями культурологии; - показать специфику материальной и духовной культуры кочевников; - анализировать происхождение религии и ее исторические типы. 	
СЭД.02	<p>Основы философии</p> <p>Предмет философии, основные вехи мировой философской мысли;</p> <p>природа человека и смысл его существования; человек и Бог;</p> <p>человек и космос; человек, общество, цивилизация, культура; свобода и ответственность личности;</p> <p>человеческое познание и деятельность;</p> <p>наука и ее роль; человечество перед лицом глобальных проблем.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о философских, научных и религиозных картинах мира, смысле жизни человека; - о роли науки и научного познания, его структуры, формах и методах, социальных и этических проблемах; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять поведение человека в биологическом и социальном, телесном и духовном начале, сущности его сознания, сознательного и бессознательного поведении; - регулировать нравственные нормы отношений между людьми в обществе. 	БК 4

СЭД.03	<p>Основы политологии и социологии</p> <p>Предмет, основные понятия и категории; история политической мысли и современные политические школы; политика; политическая власть; демократия как форма осуществления власти; политическая система; государство как ее основное звено; политические партии и партийные системы; общественные организации и движения; человек в системе политики; политическая деятельность: сущность и цели; средства и методы политической деятельности; актуальные проблемы перехода от тоталитаризма к демократическому обществу; внешнеполитическая деятельность и мировой политический процесс.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о социологическом подходе в понимании закономерностей; - о социальной структуре, социальном расслоении, социальном взаимодействии; - особенностей процесса социализации личности, формы регуляции; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - развивать социальные движения и другие факторы социального изменения и развития; - выявлять сущность власти, субъекты политики, политические отношения и процессы (в Казахстане и в мире в целом); - составить представление о политических системах и политических режимах. 	БК 4
СЭД.04	<p>Основы экономики</p> <p>Цели, основные понятия, функции, сущность, принципы; формы и виды собственности, управление собственностью;</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общих положений экономической теории; - экономических ситуаций в стране и за рубежом; 	ПК 3.1.2 ПК 3.2.2

	<p>виды планов, их основные этапы, содержание, стратегическое планирование;</p> <p>методы экономического обоснования планов и разработки прогнозов;</p> <p>бизнес-планирование; экономический анализ; анализ состояния рынка товаров народного потребления и услуг; рыночная инфраструктура.</p>	<p>- основ макро- и микроэкономики, о налоговой, денежно-кредитной, социальной и инвестиционной политике;</p> <p>Умения:</p> <p>- характеризовать механизмы рыночного ценообразования;</p> <p>- находить и использовать экономическую информацию, необходимую для ориентации в своей профессиональной деятельности.</p>	
СЭД.05	<p>Основы права</p> <p>Право: понятие, система, источники, Конституция Республика Казахстан – ядро правовой системы;</p> <p>Всеобщая декларация прав человека, личность, право, правовое государство,</p> <p>юридическая ответственность и ее виды, основные отрасли права, судебная система Республика Казахстан, правоохранительные органы.</p>	<p>Знания:</p> <p>- прав и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</p> <p>- правовых и нравственно-этических норм в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>Умения:</p> <p>- защищать личную свободу и достоинства;</p> <p>- использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность специалиста.</p>	БК 9

ОПД 00	Общепрофессиональные дисциплины		
ОПД 01	<p>Делопроизводство на государственном языке Содержание дисциплины, ее задачи. Использование различных видов лингвистических словарей в делопроизводстве. Понятие, система и организация делопроизводства на предприятиях, организациях.</p> <p>Особенности технических словарей. Основы офисной и документационной работы. Организационно-распорядительные, нормативно-правовые, денежно-финансово-расчетные и справочные документы. Основная методика служебного письма. Применение АСУ в делопроизводстве. Понятие о сборниках документов. Первичные сборники текстовых документов. Сложные текстовые сборники. Понятие о фонде документов. Архив. Ведомственные архивы, государственные архивы.</p> <p>Национальный архивный фонд.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание изучаемой дисциплины, ее задачи; - видов лингвистических и технических словарей; - классификации деловых и информационных документов; - основных требований к современным стандартам делопроизводства; - формуляров документов и его составные части; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классифицировать различные документы делового и информационного характера; - составлять формуляры документов; - работать с организационно-административными документами; - анализировать образцы текстов архивных документов; 	<p>ПК 3.1.1</p> <p>ПК 3.2.1</p>

		- оформления, хранения и сдачи дел в архив.	
ОПД 02	<p>Основы технической графики Основы оформления технического чертежа и геометрического построения.</p> <p>Деление отрезков, углов, окружностей на равные части, построение правильных многоугольников. Сопряжения.</p> <p>Проекционное черчение и техническое рисование. Методы и способы изображений на плоскости. Технические эскизы. Эскиз деталей средней сложности. Чтение машиностроительных чертежей. Элементы строительного черчения. Виды строительных чертежей и их оформление. Условные обозначения в строительных чертежах. Диаграммы, графики, схемы. Основы рисования. Общие сведения о рисунке и приеме рисования. Работа акварельными красками. Проекций точки. Проекция отрезка прямой. Проекции плоскости и плоской фигуры. Проекции геометрических тел. Аксонометрические проекции. Техническое рисование. Проекционные задачи. Основы машиностроительного черчения. Орнамент. Ленточный орнамент.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правил и приемов геометрического и проекционного черчения; - основных правил разработки, оформления и чтения конструкторской и технологической документации; - методов решения графических задач; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять чертежи деталей, чертежи общего вида по эскизам и копиям; - использовать пакеты прикладных программ для разработки конструкторской и технологической документации. 	<p>БК 3</p> <p>БК 4</p>

<p>ОПД 03</p>	<p>Основы стандартизации, сертификации и метрологии</p> <p>Основные понятия, объекты и субъекты метрологии, виды и методы измерений, средства измерений, Государственная система обеспечения единства измерений, государственный метрологический контроль и надзор, сертификация средств измерений. Основы стандартизации: методологический основы стандартизации, объекты стандартизации и их классификация, органы и службы стандартизации РК, принципы и методы стандартизации, средства стандартизации, порядок разработки и утверждения национальных стандартов, нормативные документы по стандартизации, системы стандартизации. Техническое регулирование. Государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов и государственных стандартов. Международная стандартизация. Основные понятия в области оценки и подтверждения соответствия. Цели и принципы подтверждения соответствия. Роль сертификации в повышении качества продукции. Обязательная и добровольная сертификация. Условия ввоза на территорию РК продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия. Декларирование соответствия. Субъекты сертификации. Средства и методы сертификации. Правовые основы</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основ метрологии, стандартизации и сертификации; - основных понятий и определений; - нормативно-технической и технологической документации на продукцию общественного питания; - контроля качества продукции; - концепции электронной управляющей системы; - методов и средств измерений; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить технические измерения; - определять соответствие изделий Государственным стандартам или другим нормативно-технологическим документациям; - осуществлять методику оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 	<p>ПК 3.1.3</p> <p>ПК 3.2.3</p>
---------------	--	--	---------------------------------

	<p>сертификации. Система сертификации ГОСТ РК. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лаборатории. Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья. Государственный контроль за соблюдением правил обязательной сертификации и за сертифицированной продукцией. Сертификация услуг общественного питания.</p>		
ОПД 04	<p>Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии</p> <p>Основы микробиологии. Морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Распространение микроорганизмов в природе. Влияние условий внешней среды на микроорганизм. Микробиологические процессы и их роль. Микробиология важнейших пищевых продуктов. Пищевая гигиена. Понятие об основах эпидемиологии. Пищевые инфекции и отравления. Гельминты.</p> <p>Пищеварение. Пищевые вещества и их значение. Физиологические основы составления пищевых рационов. Питание различных групп взрослого населения. Особенности питания детей и подростков. Диетическое и лечебно-профилактическое питание. Питание студентов. Питание людей умственного труда. Питание работников</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - морфологии основных групп микроорганизмов, их значение; - обмена веществ, химического состава, питания и дыхания микроорганизмов; - биологической сущности спиртового, молочнокислого брожений, окислительных процессов, разложение клетчатки, жиров, гниение; - микрофлоры мяса, мясных продуктов, птицы, рыбы и рыбных продуктов и др; - общих сведений о патогенных микроорганизмах, бактерионосительстве, пищевых инфекций и отравлений гельминтозы, меры предупреждения; 	<p>БК 2</p> <p>БК 5</p>

	<p>промышленных предприятий и сельского хозяйства. Питание спортсменов и туристов. Питание пожилых людей. Диетическое питание в предприятиях питания. Роль питания в профилактике некоторых распространенных болезней цивилизации. Основы гигиены питания. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Санитарно-гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Заболевания, передающие с пищей, и их профилактика. Санитарная охрана пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к хранению, раздаче и приему пищи. Гигиенические особенности организации общественного питания различных групп населения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - пищевых веществ и их значение; - физиологических основ составления пищевых рационов; - особенностей питания детей и подростков, студентов, спортсменов и туристов, пожилых людей; - диетического и лечебно-профилактического питания; - основ гигиены питания; - санитарно-гигиенических требований предприятий общественного питания; - гигиенических особенностей организации общественного питания различных групп населения. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с микроскопом, микроскопировать бактерии, грибы, дрожжи; - культивировать микроорганизмы, отличать различные микроорганизмы на питательных средах; 	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - брать пробы воды для санитарно-бактериологического анализа; - определять среднесуточные потребности разных групп людей в энергии и ее пищевых источниках; - подбирать ассортимент продуктов и блюд при составлении суточного пищевого рациона для группы людей; - определять химический состав и энергетическую ценность блюд; - оценить степень сбалансированности пищевых рационов; - составлять диеты при различных заболеваниях; - определять санитарно-гигиенические требования. 	
ОПД 05	<p>Основы товароведения пищевых продуктов</p> <p>Проблема обеспечения населения продуктами питания; состояние и перспективы развития продовольственного рынка и отдельных его сегментов. Химический состав и свойства веществ; классификация веществ, их краткая характеристика, пищевая ценность,</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вопросов рационального питания; 	<p>ПК 3.1.3</p> <p>ПК 3.2.3</p> <p>ПК 3.1.5</p>

	<p>свойства и показатели. Товароведная характеристика отдельных групп продовольственных товаров: классификация и ассортимент, особенности пищевой ценности, факторы, формирующие качество; оценка качества; использование в кулинарии; упаковка и маркировка; условия и сроки транспортирования и хранения; потери: причины возникновения и пути сокращения.</p> <p>Основы хранения и консервирования продовольственных товаров. Основы товароведения пищевых продуктов. Фрукты и овощи. Рыба и рыбные товары. Мясо и мясные товары. Молоко и молочные товары. Яйца, яичные товары и пищевые жиры. Зерномучные товары. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия. Вкусовые товары, пищевые концентраты, красители.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - классификации, ассортимента пищевых продуктов, их химического состава, пищевой ценности; - изменений свойств под влиянием различных факторов; - требований к качеству, условий и сроков хранения пищевых продуктов; - использования пищевых продуктов в кулинарии; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классифицировать ассортимент пищевых продуктов, их химический состав, пищевую ценность; - изменение свойств под влиянием различных факторов; - требования к качеству, условию и срокам хранения пищевых продуктов; - использование пищевых продуктов в кулинарии. 	ПК 3.2.5
ОПД 06	Бухгалтерский учет на предприятиях питания	Знания:	ПК 3.1.4

	<p>Цели, задачи, сущность, бухгалтерский баланс и система счетов, хозяйственные средства; план счетов, документация хозяйственных операций; организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания;</p> <p>виды цен, механизм ценообразования, торговые наценки, план-меню; калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства; учет сырья, полуфабрикатов, продукции и тары; учет денежных средств, расчетных операций, принципы организации учета наличных средств, правила ведения кассовых операций; учет денежных средств на расчетном и валютном счетах, основные виды и формы безналичных расчетов, учет расчетов с потребителями и заказчиками, дебиторами и кредиторами, бюджетом, расчетов по оплате труда; учет расходов, доходов и финансовых результатов; бухгалтерская отчетность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - документации бухгалтерского учета и отчетности; - классификации бухгалтерского счета, учета, их построение; - калькуляции свободных розничных цен на продукцию; - учетной политики предприятия, учет расходов, доходов; <p>Умения :</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализовывать план счетов; - документировать хозяйственные операции; - организовывать бухгалтерский учет; - определять учет сырья, полуфабрикатов, продукции и тары; - составлять отчет о товародвижении, учет товарных потерь; - проводить учет денежных средств, расчетных операций; 	<p>ПК 3.1.6</p> <p>ПК 3.2.4</p> <p>ПК 3.2.7</p>
--	--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> - проводить учет денежных средств на расчетном и валютном счетах; - проводить бухгалтерскую отчетность. 	
ОПД 07	<p>Аналитическая химия</p> <p>Качественный анализ. Классификация катионов и анионов. Первая группа катионов. Вторая группа катионов. Третья группа катионов. Четвертая группа катионов. Анионы. Анализ сухой соли. Количественный анализ. Классификация методов количественного анализа. Гравиметрический метод анализа. Объемный метод анализа. Метод окисления-восстановления. Методы осаждения и комплексообразования. Физико-химические методы анализа.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретических основ аналитической химии; - качественного и количественного анализа; - классификации катионов; - значение катионов в осуществлении химико-технологического контроля; - классификации анионов и их значение в осуществлении химико-технологического контроля; - аналитических и теххимических весов и правила взвешивания; - метода анализа; - физико-химических методов анализа; <p>Умения:</p>	<p>ПК 3.1.3</p> <p>ПК 3.1.5</p> <p>ПК 3.2.3</p> <p>ПК 3.2.5</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - проводить опыты частных реакций; - приготавливать стандартные растворы; - устанавливать нормальность и титрование растворов; - взвешивать навески на химических весах; - подготавливать вещества к анализу; - приготавливать растворы точно заданной концентрации. 	
ОПД 08	<p>Физическая и коллоидная химия</p> <p>Строение вещества. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия. Химическая кинетика и катализ. Химическое равновесие. Свойства растворов неэлектролитов. Свойства растворов электролитов. Дисперсионные и коллоидные системы. Поверхностные явления. Адсорбция. Коллоидные растворы. Грубодисперсионные системы. Растворы высокомолекулярных соединений.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - строения веществ; - основных понятий и законов термодинамики; - термохимии; - химической кинетики и катализа; - свойств растворов; 	<p>ПК 3.1.3</p> <p>ПК 3.1.5</p> <p>ПК 3.2.3</p> <p>ПК 3.2.5</p>

		<ul style="list-style-type: none">- дисперсионных и коллоидных системы;- поверхностные явления и адсорбцию;- грубодисперсионные системы. <p>Умения :</p> <ul style="list-style-type: none">- измерить поверхностное натяжение;- измерить вязкость;- использовать методы сублимации при производстве пищевых продуктов;- проводить рефрактометрический анализ;- использовать факторы, влияющие на состояние равновесия при производстве полуфабрикатов;- проводить калориметрический метод анализа;- определить рН растворов;- использовать адсорбцию при производстве продуктов;	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - проводить хроматографический метод анализа; - использовать денатурацию белков при производстве продукции. 	
ОПД 09	<p>Экономика предприятий питания</p> <p>Предприятия питания в системе экономики. Сущность, особенности и функции системы питания. Виды предприятия. Розничный товароборот предприятий питания. Емкость рынка и покупательные фонды населения. Производственная мощность предприятия. Анализ показателей производственной программы и планирование товарооборота и выпуска продукции. Издержки производства и обращения. Анализ и планирование издержек производства и обращения. Себестоимость продукции предприятий питания. Роль цены в развитии экономики. Система цен. Ценообразование в предприятиях питания. Валовой доход предприятия. Прибыль и рентабельность предприятий питания. Налогообложение прибыли предприятий питания. Особенности труда в предприятиях питания. Организация оплаты труда в предприятиях питания. Финансы предприятий питания в современных условиях.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законов РК "О собственности", "О предпринимательской деятельности", особенности системы питания; - состава и значения розничного товарооборота; - сущности издержек производства и обращения; - порядка и особенности ценообразования в предприятиях питания; - о производительности и эффективности труда, тарифную систему оплаты труда; - функции финансов в условиях рыночной экономики; - принципов кредитования; 	<p>ПК 3.1.2</p> <p>ПК 3.1.4</p> <p>ПК 3.2.2</p> <p>ПК 3.2.4</p>

		<ul style="list-style-type: none">- основных и оборотных средств, классификации и источников образования; <p>Умения :</p> <ul style="list-style-type: none">- различать предприятия питания по организации финансово-хозяйственной деятельности;- оценить финансово-хозяйственную деятельность предприятия;- рассчитать эффективность затрат издержек производства и обращения;- работать с нормативными документами и инструкциями, справочниками о расходе сырья, нормах убыли и отходах, применять сборник рецептур;- работать с нормативными документами и инструкциями отчисления в различные фонды части прибыли, о порядке начисления и уплаты в бюджет налога на прибыль;- работать с нормативными документами и справочниками, тарифных ставок по оплате труда, коэффициентами надбавок к оплате квалификационными	
--	--	---	--

		<p>справочниками, должностных характеристик и т.д.</p> <p>- использовать бухгалтерскую статистическую отчетность по предприятию для составления финансового плана предприятия;</p> <p>- анализировать отчетные данные по основным экономическим показателям.</p>	
ОПД 10	<p>Охрана труда на предприятиях питания</p> <p>Законодательные положения по охране труда. Основные законодательные положения и организация охраны труда в РК.</p> <p>Мероприятия по предупреждению травматизма. Гигиена труда и производственная санитария. Вредные производственные факторы и меры защиты. Понятия о санитарно-гигиенических условиях труда и их влияние на организм человека. Шум и вибрация. Вентиляция и кондиционирование воздуха.</p> <p>Производственное освещение. Требования техники безопасности, производственной санитарии к устройству и содержанию территории и помещений предприятий питания. Требования техники безопасности и организации технологических процессов и рабочих мест. Электробезопасность. Техника безопасности при эксплуатации</p>	<p>Знания:</p> <p>- законодательных положений по охране труда;</p> <p>- организации работы по охране труда;</p> <p>- мероприятий по предупреждению травматизма;</p> <p>- гигиены труда и производственной санитарии;</p> <p>- вредных производственных факторов и меры защиты;</p>	<p>ПК 3.1.5</p> <p>ПК 3.1.7</p> <p>ПК 3.2.5</p> <p>ПК 3.2.6</p> <p>ПК 3.2.8</p>

	<p>технологического, холодильного и теплового оборудования. Техника безопасности при обслуживании торговых автоматов и оборудования. Требования и техника безопасности при проведении погрузочно-разгрузочных работ и эксплуатации подъемно-транспортного оборудования. Противопожарная безопасность. Организация пожарной охраны на предприятиях питания. Противопожарная профилактика.</p>	<ul style="list-style-type: none">- санитарно-гигиенических условий труда и их влияние на организм человека;- источников шума и вибрации на производстве;- ГОСТов, санитарных правил для предприятий питания, правил техники безопасности и производственной санитарии на предприятиях питания;- правил пожарной безопасности, классификации объектов по степени пожарной безопасности; <p>Умения :</p> <ul style="list-style-type: none">- рационально использовать и организовывать законодательные положения по охране труда и техники безопасности на предприятиях питания;- использовать рациональное оборудование на предприятиях питания;- обеспечить электробезопасность технологического процесса, визуально определять техническую безопасность установок;	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - определять технику безопасности механического оборудования; - определять технику безопасности теплового и холодильного оборудования; - правильно эксплуатировать торговые автоматы и оборудование; - эксплуатировать торгово-технологическое и холодильное оборудование; - визуально определять технику безопасности; - использовать средства тушения пожаров, правильно пользоваться ими, организацию эвакуации персонала. 	
ОПД 11	<p>Информационные технологии в профессиональной деятельности Понятие информационных технологий.</p> <p>Экономическая информация. Экономические информационные системы.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - об информации и информационных процессах, устройство компьютера и его программное обеспечение; -офисных компьютерных приложений; 	<p>ПК 3.1.1</p> <p>ПК 3.1.5</p> <p>ПК 3.2.1</p> <p>ПК 3.2.5</p>

	<p>Технические средства обработки информации.</p> <p>Офисные компьютерные приложения.</p> <p>Системы работы с документами.</p> <p>Вычислительные офисные приложения.</p> <p>Настольные базы данных для офиса.</p> <p>Информационные технологии на предприятиях питания. Комплексная автоматизация управления.</p> <p>Сетевые информационные технологии.</p> <p>Организация работы в вычислительных сетях. Защита информации.</p>	<p>-экономических приложений; компьютерных сетей;</p> <p>-информационных технологий в учетной деятельности предприятия;</p> <p>-инструментальных средств автоматизации бухгалтерского учета;</p> <p>Умения:</p> <p>- использовать информационное моделирование при решении задач с помощью компьютера;</p> <p>-использовать современные информационные технологии в сфере управления;</p> <p>-структурировать и обрабатывать большие объемы информации;</p> <p>- использовать информационные ресурсы компьютерной сети;</p> <p>- использовать достоверную информацию, обобщенные знания во всех социально значимых видах человеческой деятельности.</p>	
--	--	--	--

<p>ОПД 12</p>	<p>Психология и этика в профессиональной деятельности</p> <p>Эстетическая культура. Этическая культура. Психология общения. Культура общения в сфере деятельности. Коммуникация.</p> <p>Этикет в деловом общении; стили общения. Основные правила поведенческого этикета. Имидж. Культура речи. Техника ведения и этикет обслуживания посетителей. Деловой протокол.</p> <p>Понятие о дипломатическом этикете.</p> <p>Протокол встреч, переговоров в практике международного общения. Правила, традиции, условности в международном общении.</p> <p>Интерьер рабочего помещения как область делового этикета. Правила содержания помещений и рабочих мест.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общих сведений о психологии; - функции, видов, средств общения; - принципов ведения партнерской беседы; - требований к обслуживающему персоналу и его деятельности; - понятия, истории, назначения этики; - этики взаимоотношений с клиентами; - норм и правил современного этикета; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеризовать особенности личности, их проявления в поведении и профессиональной деятельности; - воспринимать социально-ролевое общение; - взаимодействовать в группе; 	<p>ПК 3.1.8</p> <p>ПК 3.2.8</p>
---------------	---	---	---------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> - применять профессиональную этику в сфере обслуживания; - соблюдать речевой этикет, культуру обслуживания; - вести деловой этикет и протокол. 	
СД 00	Специальные дисциплины		
Квалификация: 122603 3 – "Технолог"			
СД 01	<p>Технология приготовления пищи</p> <p>Приемы кулинарной обработки пищевых продуктов. Технологические процессы механической обработки сырья и производство полуфабрикатов. Обработка овощей, плодов, грибов. Обработка рыбных и нерыбных продуктов моря. Обработка мяса. Обработка сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Изменение основных пищевых веществ в процессе приготовления пищи. Формирование вкуса, аромата и цвета готовых блюд и изделий. Технологические процессы приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий. Супы. Соусы. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Блюда из мяса и мясопродуктов. Блюда из</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретических основ технологии, основных понятий; - способов кулинарной обработки пищевых продуктов; - классификации и ассортимента кулинарной продукции; - ресурсо - и энергосберегающих технологий производства продукции; - технологических процессов кулинарной обработки сырья и приготовления 	<p>ПК 3.1.9</p> <p>ПК 3.1.12</p> <p>ПК 3.1.14</p> <p>ПК 3.1.18</p>

	<p>сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Блюда из яиц и творога. Холодные блюда и закуски. Сладкие блюда. Горячие и холодные безалкогольные напитки. Мучные, кондитерские и кулинарные изделия. Мучные блюда. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического и лечебно-профилактического питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для учащихся общеобразовательных, профессионально-технических школ и лицеев, гимназий. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий зарубежной кухни.</p>	<p>полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;</p> <p>Умения :</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать основные приемы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; - приготавливать различные полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные, кондитерские изделия; - использовать процессы, формирующие качество продукции общественного питания; - соблюдать требования к качеству; - производить технологические расчеты по расходу сырья, определения отходов по выходу полуфабрикатов и готовых блюд; - использовать нормы взаимозаменяемости при приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд; - использовать рациональные методы приготовления пищи. 	
--	--	--	--

<p>СД 02</p>	<p>Организация производства на предприятиях питания</p> <p>Общественное питание в современных условиях. Классификация предприятий общественного питания. Особенности. Организация снабжения предприятий питания. Организация складского и тарного хозяйства. Структура производства. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Основы рациональной организации труда. Организация производства. Правила внутренней торговли, порядок по уничтожению или дальнейшей переработке продукции и товаров в случае признания их не пригодными. Должностные инструкции работников производства. Ценообразование и калькулирование, общие вопросы учета и контроля. Формы документов, применяемых на предприятиях общественного питания. Учет сырья, товаров в кладовых. Учет сырья и готовой продукции на производстве. Внутренний контроль, основные методы контроля, инвентаризация продуктов в кладовой, на производстве и в буфетах.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отраслевых особенностей общественного питания; - производственной инфраструктуры; - организации снабжения, складского и тарного хозяйства; - структуры производства, производственных и технологических процессов; - организации процессов производства продукции и работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений; - порядка аттестации рабочих мест; - порядка проведения контроля за выпуском продукции; - составления плана-меню; - организации работы во всех цехах; 	<p>ПК 3.1.11</p> <p>ПК 3.1.13</p> <p>ПК 3.1.14</p> <p>ПК 3.1.15</p> <p>ПК 3.1.18</p>
--------------	---	---	--

		<ul style="list-style-type: none">- выполнения технологических расчетов по курсовому проектированию;- правил внутренней торговли;- порядка по уничтожению или дальнейшей переработке продукции товаров в случае признания их непригодными;- должностных инструкций работников производства;- форм документов, применяемых на предприятиях общественного питания;- учета сырья, готовой продукции и товаров; <p>Умения :</p> <ul style="list-style-type: none">- составлять план-меню;- организовать работу во всех цехах;- рассчитывать количество сырья и отходов;	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - составлять графики выхода на работу производственных работников; - составлять производственную программу на каждый день; - составлять договор поставки сырья от поставщика на предприятия общественного питания; - вести отчетную документацию; - проводить контроль за выпуском продукции и ее качеством; - вести технику расчета сырья по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий; - проводить технологические и потребительские конференции. 	
СД 03	<p>Организация обслуживания на предприятиях питания</p> <p>Общая характеристика процесса обслуживания. Подготовка к обслуживанию потребителей. Организация обслуживания потребителей в ресторанах. Банкеты и приемы. Специальные формы услуг. Услуги по организации обслуживания иностранных</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обслуживания: цели, задачи, правил, нормы, перспективы; - услуги предприятий общественного питания; 	<p>ПК 3.1.13</p> <p>ПК 3.1.14</p>

	<p>туристов. Организация социального питания. Организация труда обслуживающего персонала.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - методов и формы обслуживания; - материально-технического и информационного обеспечения обслуживания; - этапов организации обслуживания; - организации труда обслуживающего персонала; <p>Умения :</p> <ul style="list-style-type: none"> - обслуживать потребителей в ресторанах, на приемах и банкетах; - использовать специальные виды услуг и формы обслуживания; - выполнять услуги по организации обслуживания иностранных туристов; - составлять банкетное меню, рассчитывать загрузку торгового зала; - рассчитывать количество сырья на проведение вечеров, банкетов, приемов; 	
--	---	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - составлять графики выхода на работу работников торгового зала; - обеспечить высокую культуру обслуживания в торговых залах предприятий; - организовывать обслуживание в торговых и банкетных залах. 	
СД 04	<p>Оборудование на предприятиях питания</p> <p>Основные сведения о подборе, техническом оснащении предприятий питания. Торговый инвентарь и тара-оборудование. Весоизмерительное оборудование. Контрольно-кассовые машины. Детали машин. Элементы электросилового оборудования. Механическое оборудование. Подъемно-транспортное оборудование. Холодильное оборудование. Торговые автоматы. Оборудование иностранного производства. Организация ремонта и технического обслуживания торгово-технологического оборудования.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы технического оснащения предприятий питания; - меры массы и их вместимости, правила эксплуатации; - правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов; - сведений о материалах, деталях машин применяемых в машиностроении; - типов электроприводов, принципы действия, схему электроснабжения и учет расхода электроэнергии; - назначение, применение, структуру, принцип действия и типы механического, 	<p>ПК 3.1.10</p> <p>ПК 3.1.15</p> <p>ПК 3.1.16</p>

		<p>теплового, холодильного оборудования и торговых автоматов;</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять заказы и заявки на приобретение оборудования; - определить типы и рассчитать потребность; - определять назначения приборов управления, защиты и дистанционного управления, правильно эксплуатировать; - эксплуатировать торгово-технологическое и холодильное оборудование, торговые автоматы. 	
СД 05	<p>Контроль качества продукции и услуг</p> <p>Организация контроля качества продукции в общественном питании. Контроль, осуществляемый на предприятиях. Контроль, осуществляемый технологическими и санитарно-технологическими лабораториями. Органолептический анализ продукции общественного питания. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа. Физико-химические методы, применяемые при контроле полуфабрикатов и готовой продукции. Контроль качества</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - службы стандартизации в общественном питании; - видов контроля качества продукции в общественном питании; - органолептического анализа продукции общественного питания; 	<p>ПК 3.1.11</p> <p>ПК 3.1.17</p> <p>ПК 3.1.18</p>

	<p>полуфабрикатов. Лабораторный контроль качества блюд и кулинарных изделий. Определение химического состава и энергетической ценности пищи. Оформление результатов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - порядка отбора проб; - физико-химических методов контроля качества продукции общественного питания; - лабораторного контроля качества блюд и кулинарных изделий; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отбирать и подготовить пробы к анализу; - проводить органолептический анализ продукции общественного питания; - исследовать и оценить качества полуфабрикатов; - исследовать и оценить качества готовой продукции; - проводить лабораторные методы оценки качества продукции: химические, физико-химические, биохимические, технохимические; - оформлять результаты анализов. 	
--	--	---	--

<p>СД 06</p>	<p>Менеджмент на предприятиях питания</p> <p>Сущность и теоретические основы менеджмента. Эволюция концепции менеджмента. Стратегия и тактика менеджмента в сфере общественного питания. Основные функции менеджмента в сфере общественного питания. Соотношение целей и ресурсов. Управление по целям. Организация взаимодействия и полномочия. Сущность "мотивации". Сущность и смысл контроля. Дополнительные функции менеджмента. Методы управления. Внутренняя управленческая структура предприятий питания. Управленческие решения. Модели и методы принятия управленческих решений. Информация, технология и техника управления. Управление персоналом. Материальное и моральное стимулирование. Принципы подбора кадров. Руководство, власть, личное влияние. Стиль управления. Теория лидерства. Менеджер, его деятельность. деловые качества менеджера.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущности и основ менеджмента; - основных функций менеджмента; - основных различий менеджмента в сфере общественного питания; - методов управления; - внутренней структуры управления предприятием питания; - управленческих решений и методов принятия решений; - технологии и техники управления; - делопроизводства и документооборота; - принципов подбора кадров; - стиля управления предприятием питания; - деловых качеств менеджера; <p>Умения:</p>	<p>ПК 3.1.7</p> <p>ПК 3.1.8</p>
--------------	--	---	---------------------------------

		<ul style="list-style-type: none">- выполнять основные функции менеджмента;- управлять по целям;- принять управленческие решения;- применять информацию при управлении;- организовать деловые встречи;- составлять деловые бумаги, письма;- применять основные принципы подбора кадров;- налаживать отношения с коллективом;- быть коммуникабельным;- применять теорию лидерства;- использовать при управлении основные темпераменты и психологию подчиненных;- реализовать основные деловые качества менеджера.	
--	--	---	--

<p>СД 07</p>	<p>Маркетинг в общественном питании</p> <p>Сущность и теоретические основы маркетинга в общественном питании. Рынок, его характеристика. Содержание и стратегия маркетинга в общественном питании. Основные функции маркетинга в общественном питании. Сегментация рынка. Выбор целевых сегментов, в зависимости от спроса на продукции и услуг общественного питания. Конкуренция. Конкурентоспособность продукции и услуг. Методы продвижения, сбыта продукции и оказания услуг. Важнейшие функции системы сбыта. Структура торговой подсистемы в общественном питании. Франчайзинг. Реклама в общественном питании. Стратегия ценообразования, виды цен. Взаимосвязь цены с потребительскими свойствами товара. Ценовая политика на новую продукцию. Сервис. Принципы современного сервиса. Обеспечение свободы покупателя в выборе сервисных услуг, эластичность сервиса. Организационные службы маркетинга на предприятиях питания. Внешнеэкономическая деятельность. Международный маркетинг. Изучение среды, характеристика системы ограничений и возможностей международной торговли. Методы выхода на зарубежный рынок. Пути вовлечения товаров в международный рынок.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - видов рынка, элементов конъюнктуры рынка; - содержания и стратегии маркетинга; - основных функций маркетинга в общественном питании; - внутренней отчетности, техники проведения анкетного опроса потребителей; - законов рынка по вопросам сегментации; - типов конкуренции и конкурентоспособности товаров и услуг; - основ рыночной экономики; - сущности и задачи рекламы; - каналов сбыта продукции и услуг; - видов цен и ценовой политики предприятия; 	<p>ПК 3.1.2</p> <p>ПК 3.1.7</p>
--------------	--	--	---------------------------------

	<p>Стратегия и стимулирования сбыта товара и его адаптация зарубежному рынку.</p>	<ul style="list-style-type: none">- основы международного маркетинга. Умения:- изучить спрос на продукцию и услуги предприятий питания; - планировать маркетинговую деятельность предприятий питания; - определять емкость рынков и отдельных его сегментов; - проводить маркетинговые исследования; - прогнозировать спрос; - определять основные конкуренты; - составлять рекламные форматы; - разрабатывать новые каналы сбыта товаров и услуг; - определять цены на товары и услуги; - разрабатывать новые сервисные форматы в сфере общественного питания;	
--	---	---	--

		- вовлекать товары на международный рынок.	
Квалификация: 122604 3 – "Техник-технолог"			
СД 01	<p>Технология приготовления пищи</p> <p>Приемы кулинарной обработки пищевых продуктов. Технологические процессы механической обработки сырья и производство полуфабрикатов. Обработка овощей, плодов, грибов. Обработка рыбных и нерыбных продуктов моря. Обработка мяса. Обработка сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Изменение основных пищевых веществ в процессе приготовления пищи. Формирование вкуса, аромата и цвета готовых блюд и изделий. Технологические процессы приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий. Супы. Соусы. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Блюда из мяса и мясопродуктов. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Блюда из яиц и творога. Холодные блюда и закуски. Сладкие блюда. Горячие и холодные безалкогольные напитки. Мучные, кондитерские и кулинарные изделия. Мучные блюда. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического и</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретических основ технологии, основных понятий; - способов кулинарной обработки пищевых продуктов; - классификации и ассортимента кулинарной продукции; - ресурсо- и энергосберегающих технологий производства продукции; - технологических процессов кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий; - отраслевых особенностей общественного питания; - производственной инфраструктуры; 	<p>ПК 3.2.7</p> <p>ПК 3.2.12</p> <p>ПК 3.2.13</p> <p>ПК 3.2.14</p> <p>ПК 3.2.15</p> <p>ПК 3.2.18</p> <p>ПК 3.2.20</p>

	<p>лечебно-профилактического питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для учащихся общеобразовательных, профессионально-технических школ и лицеев, гимназий. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий зарубежной кухни.</p>	<ul style="list-style-type: none">- организации снабжения, складского и тарного хозяйства; - структуры производства, производственных и технологических процессов; - организации процессов производства продукции и работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений; - порядка аттестации рабочих мест; - порядка проведения контроля за выпуском продукции; - составления плана-меню; - организации работы во всех цехах; - выполнения технологических расчетов по курсовому проектированию; - правил внутренней торговли; - порядка по уничтожению или дальнейшей переработке продукции	
--	--	---	--

		<p>товаров в случае признания их непригодными;</p> <ul style="list-style-type: none">- должностных инструкций работников производства;- формы документов, применяемых на предприятиях общественного питания;- учета сырья, готовой продукции и товаров; <p>Умения :</p> <ul style="list-style-type: none">- использовать основные приемы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов;- приготавливать различные полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные, кондитерские изделия;- использовать процессы, формирующие качество продукции общественного питания;- соблюдать требования к качеству;- производить технологические расчеты по расходу сырья, определения отходов, выходу полуфабрикатов и готовых блюд;	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none">- использовать нормы взаимозаменяемости при приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд; - использовать рациональные методы приготовления пищи; - составлять план-меню; - организовать работу во всех цехах; - рассчитывать количество сырья и отходов; - составлять графики выхода на работу производственных работников; - составлять производственную программу на каждый день; - составлять договор поставки сырья от поставщика на предприятия общественного питания; - вести отчетную документацию; - проводить контроль за выпуском продукции и ее качеством;	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - вести технику расчета сырья по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий; - проводить технологические и потребительские конференции. 	
СД 02	<p>Организация производства на предприятиях питания</p> <p>Общественное питание в современных условиях. Классификация предприятий общественного питания. Особенности. Организация снабжения предприятий питания. Организация складского и тарного хозяйства. Структура производства. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Основы рациональной организации труда. Организация производства. Правила внутренней торговли, порядок по уничтожению или дальнейшей переработке продукции и товаров в случае признания их непригодными. Должностные инструкции работников производства. Ценообразование и калькулирование, общие вопросы учета и контроля. Формы документов, применяемых на предприятиях общественного питания. Учет сырья, товаров в кладовых. Учет сырья и готовой продукции на производстве. Внутренний контроль, основные методы контроля, инвентаризация</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отраслевых особенностей общественного питания; - производственной инфраструктуры; - организации снабжения, складского и тарного хозяйства; - структуры производства, производственных и технологических процессов; - организации процессов производства продукции и работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений; - порядка аттестации рабочих мест; 	<p>ПК 3.2.7</p> <p>ПК 3.2.12</p> <p>ПК 3.2.14</p> <p>ПК 3.2.15</p> <p>ПК 3.2.17</p> <p>ПК 3.2.18</p> <p>ПК 3.2.20</p>

	<p>продуктов в кладовой, на производстве и в буфетах.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - порядка проведения контроля за выпуском продукции; - составления плана-меню; - организации работы во всех цехах; - выполнения технологических расчетов по курсовому проектированию; - правил внутренней торговли; - порядка по уничтожению или дальнейшей переработке продукции товаров в случае признания их непригодными; - должностных инструкций работников производства; - формы документов, применяемых на предприятиях общественного питания; - учета сырья, готовой продукции и товаров; <p>Умения :</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять план-меню; 	
--	---	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - организовать работу во всех цехах; - рассчитывать количество сырья и отходов; - составлять графики выхода на работу производственных работников; - составлять производственную программу на каждый день; - составлять договор поставки сырья от поставщика на предприятия общественного питания; - вести отчетную документацию; - проводить контроль за выпуском продукции и ее качеством; - вести технику расчета сырья по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий; - проводить технологические и потребительские конференции. 	
СД 03	Организация обслуживания в предприятиях питания	Знания:	ПК 3.2.6

	<p>Общая характеристика процесса обслуживания. Подготовка к обслуживанию потребителей. Организация обслуживания потребителей в ресторанах. Банкеты и приемы. Специальные формы услуг. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов: организация тематических шведских столов и буфетов, стол-экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, презентации, кофе-брейк, "Happy hour" - "Счастливые часы", "Linner", диннер-ужин, "репинский стол", кейтеринг и др. Организация социального питания. Организация труда обслуживающего персонала.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обслуживания: цели, задачи, правила, нормы, перспективы; - услуги предприятий общественного питания; - методов и форм обслуживания; - материально-технического и информационного обеспечения обслуживания; - этапов организации обслуживания; - организации труда обслуживающего персонала; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обслуживать потребителей в ресторанах, на приемах и банкетах; - использовать специальные виды услуг и формы обслуживания; - выполнять услуги по организации обслуживания иностранных туристов; 	<p>ПК 3.2.7</p> <p>ПК 3.2.16</p> <p>ПК 3.2.18</p>
--	---	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> - составлять банкетное меню, рассчитывать загрузку торгового зала; - рассчитывать количество сырья на проведение вечеров, банкетов, приемов; - составлять графики выхода на работу работников торгового зала; - обеспечить высокую культуру обслуживания в торговых залах предприятий; - организовывать обслуживание в торговых и банкетных залах. 	
СД 04	<p>Оборудование на предприятиях питания</p> <p>Общие сведения о структуре машин и механизмов, деталях машин, применяемых материалах; электросиловые аппараты. Требования, предъявляемые к машинам и их структурам. Классификация оборудования, Характеристика отдельных групп механического, теплового, холодильного оборудования. Назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип действия, отличительные особенности отдельных типов. Правила эксплуатации и техники безопасности, оценка эксплуатационных характеристик,</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы технического оснащения предприятий питания; - меры массы и их вместимости, правила эксплуатации; - правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов; - сведений о материалах, деталях машин применяемых в машиностроении; 	ПК 3.2.17

	<p>критерии выбора. Оборудование иностранного производства. Организация ремонта и технического обслуживания торгово-технологического оборудования.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - типов электроприводов, принципы действия, схему электроснабжения и учет расхода электроэнергии; - назначения, применения, структуры, принципа действия и типы механического, теплового, холодильного оборудования и торговых автоматов; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять заказы и заявки на приобретение оборудования; - определить типы и рассчитать потребность; - определять назначения приборов управления, защиты и дистанционного управления, правильно эксплуатировать; - эксплуатировать торгово-технологическое и холодильное оборудование, торговые автоматы. 	
<p>СД 05</p>	<p>Контроль качества продукции и услуг Организация контроля качества продукции в общественном питании. Контроль, осуществляемый на предприятиях. Контроль, осуществляемый технологическими и санитарно-технологическими лабораториями.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - службы стандартизации в общественном питании; 	<p>ПК 3.2.18 ПК 3.2.19</p>

	<p>Органолептический анализ продукции общественного питания. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа. Физико-химические методы, применяемые при контроле полуфабрикатов и готовой продукции. Контроль качества полуфабрикатов. Лабораторный контроль качества блюд и кулинарных изделий. Определение химического состава и энергетической ценности пищи. Оформление результатов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - видов контроля качества продукции в общественном питании; - органолептического анализа продукции общественного питания; - порядка отбора проб; - физико-химических методов контроля качества продукции общественного питания; - лабораторного контроля качества блюд и кулинарных изделий; <p>Умения :</p> <ul style="list-style-type: none"> - отбирать и подготовить пробы к анализу; - проводить органолептический анализ продукции общественного питания; - исследовать и оценить качества полуфабрикатов; - исследовать и оценить качества готовой продукции; - проводить лабораторные методы оценки качества продукции: химические, 	<p>ПК 3.2.20</p>
--	--	---	------------------

		<p>физико-химические, биохимические, теххимические;</p> <p>- оформлять результаты анализов.</p>	
СД 06	<p>Менеджмент на предприятиях питания</p> <p>Сущность и теоретические основы менеджмента. Стратегия и тактика менеджмента. Классификация и характеристика функций управления: планирование, организация, мотивация, контроль. Сущность стратегического планирования. Тактика и политика в реализации стратегического плана. Соотношение целей и ресурсов. Управление по целям. Проверка и оценка исполнения государственного регулирования. Национальные программы, прогнозы и их адаптация в условиях рынка. Контроль, сущность и смысл контроля. Стратегия управления. Управленческие решения, сущность и виды. Информация, технология и техника управления. Управление персоналом. Материальное и моральное стимулирование персонала. Обучение и повышение квалификации кадров в современных условиях.</p>	<p>Знания:</p> <p>- сущности и основы менеджмента;</p> <p>- основных функций менеджмента;</p> <p>- основных различий менеджмента в сфере общественного питания;</p> <p>- методов управления;</p> <p>- внутренней структуры управления предприятием питания;</p> <p>- управленческих решений и методов принятия решений;</p> <p>- технологии и техники управления;</p> <p>- делопроизводства и документооборота;</p> <p>- принципов подбора кадров;</p>	<p>ПК 3.2.10</p> <p>ПК 3.2.11</p> <p>ПК 3.2.12</p> <p>ПК 3.2.15</p> <p>ПК 3.2.16</p> <p>ПК 3.2.18</p>

		<ul style="list-style-type: none">- стилия управления предприятием питания;- деловых качеств менеджера; <p>Умения :</p> <ul style="list-style-type: none">- выполнять основные функции менеджмента;- управлять по целям;- принять управленческие решения;- применять информацию при управлении;- организовать деловые встречи;- составлять деловые бумаги, письма;- применять основные принципы подбора кадров;- налаживать отношения с коллективом;- быть коммуникабельным;- применять теорию лидерства;	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - использовать при управлении основные темпераменты и психологию подчиненных; - реализовать основные деловые качества менеджера. 	
СД 07	<p>Маркетинг в общественном питании</p> <p>Сущность и теоретические основы маркетинга в общественном питании. Рынок, его характеристика. Содержание и стратегия маркетинга в общественном питании. Основные функции маркетинга в общественном питании. Сегментация рынка. Выбор целевых сегментов, в зависимости от спроса на продукции и услуг общественного питания. Конкуренция.</p> <p>Конкурентоспособность продукции и услуг. Методы продвижения, сбыта продукции и оказания услуг. Важнейшие функции системы сбыта. Структура торговой подсистемы в общественном питании. Франчайзинг. Реклама в общественном питании. Стратегия ценообразования, виды цен. Взаимосвязь цены с потребительскими свойствами товара. Ценовая политика. Сервис. Принципы современного сервиса. Обеспечение свободы покупателя в выборе сервисных услуг, эластичность сервиса. Организационные службы маркетинга на предприятиях питания. Внешнеэкономическая деятельность. Международный маркетинг.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - видов рынка, элементы конъюнктуры рынка; - содержания и стратегии маркетинга; - основных функций маркетинга в общественном питании; - внутренней отчетности, техники проведения анкетного опроса потребителей; - законов рынка по вопросам сегментации; - типов конкуренции и конкурентоспособности товаров и услуг; - основы рыночной экономики; - сущности и задачи рекламы; 	ПК 3.2.2

	<p>Изучение среды, характеристика системы ограничений и возможностей международной торговли. Методы выхода на зарубежный рынок. Пути вовлечения товаров в международный рынок. Стратегия и стимулирования сбыта товара и его адаптация зарубежному рынку.</p>	<ul style="list-style-type: none">- каналов сбыта продукции и услуг;- видов цен и ценовой политики предприятия;- основы международного маркетинга; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">- изучить спрос на продукцию и услуги предприятий питания;- планировать маркетинговую деятельность предприятий питания;- определять емкость рынков и отдельных его сегментов;- проводить маркетинговые исследования;- прогнозировать спрос;- определять основные конкуренты;- составлять рекламные форматы;- разрабатывать новые каналы сбыта товаров и услуг;	
--	---	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - определять цены на товары и услуги; - разрабатывать новые сервисные форматы в сфере общественного питания; - вовлекать товары на международный рынок. 	
--	--	---	--

Типовые образовательные учебные программы технического и профессионального образования по специальности: 1226000
 – Технология и организация производства продукции предприятий питания

Содержание образовательной учебной программы по циклам дисциплин и профессиональной практике (повышенный уровень)

Индекс цикла (дисциплин)	Наименование и основные разделы дисциплины, практики	Формируемые знания, умения и навыки	Код формируемой компетенции
ООД 00	Общеобразовательные дисциплины		
ОГД 00	Общегуманитарные дисциплины		
ОГД.01	Профессиональный казахский (русский) язык Фонетика, лексика, морфология и синтаксис казахского языка. Развитие речи по специальности. Умение вести делопроизводство на государственном языке. Знание нормативных документов делопроизводства Республики Казахстан. Техника перевода (со словарем), профессиональное общение. Фонетика, лексика, морфология и синтаксис русского языка. Профессиональная лексика. Работа с	Знания: – русского (казахского) языка и владение необходимым лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для работы и анализа текстов профессиональной направленности; Умения:	БК 4 БК 8

	<p>технической книгой на русском языке. Использование словаря по специальности. Развитие речи и профессиональное общение.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - вести диалог, читать документы с применением существующей терминологией в отрасли; - устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи; - использовать словарь по специальности. 	
ОГД. 02	<p>Профессиональный иностранный язык Основы делового языка по специальности, профессиональная лексика, фразеологические обороты и термины. Техника перевода профессионально-ориентированных текстов. Профессиональное общение. Обязательный уровень говорения, аудирования, чтение и письмо, устный и письменный перевод, понимание речи на слух.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лексико-грамматического материала по специальности, необходимый для профессионального общения; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - различать виды речевой деятельности и формы речи (устной, письменной, монологической, диалогической); - владеть элементарными умениями общения на иностранном языке. 	БК 4
ОГД. 04	<p>Физическая культура Социальное значение физической культуры; основные системы физической культуры и самовоспитания; факторы, определяющие здоровый образ жизни; способы и средства восстановления работоспособности; режимы двигательной активности и</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных составляющих здорового образа жизни; 	БК 10

	<p>работоспособности; основы физического самосовершенствования; профессионально-прикладная физическая подготовка, необходимость и направленность профессионально-прикладной физической подготовки.</p>	<p>- социально-биологических и психофизиологических основ физической культуры;</p> <p>Умения:</p> <p>- систематически поддерживать физическую активность, заниматься спортом;</p> <p>- применять знания физической культуры для самосовершенствования и укрепления здоровья.</p>	
ОПД.00	Общепрофессиональные дисциплины		
ОПД 01	<p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Основные понятия информационных технологий в экономике и управления.</p> <p>Экономическая информация. Экономические информационные системы. Технические средства обработки информации.</p> <p>Офисные компьютерные приложения.</p> <p>Системы работы с документами.</p>	<p>Знания:</p> <p>- об информации и информационных процессах, устройство компьютера и его программном обеспечении;</p> <p>-офисных компьютерных приложений;</p> <p>-экономических приложений компьютерных сетей;</p> <p>-информационных технологий в учетной деятельности предприятия;</p>	БК 3

	<p>Вычислительные офисные приложения.</p> <p>Настольные базы данных для офиса.</p> <p>Информационные технологии в предприятии питания. Комплексная автоматизация управления. Сетевые информационные технологии.</p> <p>Организация работы в вычислительных сетях. Защита информации.</p>	<p>-инструментальных средств автоматизации бухгалтерского учета;</p> <p>Умения :</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать информационное моделирование при решении задач с помощью компьютера; -использовать современные информационные технологии в сфере управления; -структурировать проблемы и организовать и обработать большие объемы информации; - использовать информационные ресурсы в компьютерной сети; - использовать достоверную информацию, обобщенные знания во всех социально значимых видах человеческой деятельности. 	
ОПД 02	<p>Основы экономики</p> <p>Введение в экономику;</p> <p>основные принципы рыночной экономики мониторинг, спрос и предложение; рыночная система, монополия и конкуренция;</p>	<p>Знания :</p> <ul style="list-style-type: none"> - общих положений экономической теории; 	<p>БК 4</p> <p>БК 9</p>

	<p>развитие предпринимательства и субъекты рыночных отношений; экономические затраты и результаты деятельности предприятий; маркетинг и реклама; цена и ценообразование; эффективность производства – хозяйственной деятельности; налоги и налогообложение.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - основы макро- и микроэкономики, о налоговой, денежно-кредитной, социальной и инвестиционной политике; - основных понятий по затратам, субъектам рынка; - сущности, принципов и определение маркетинга; - рекламы, виды рекламы; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определить цену себестоимости товара, цену производства, оптовую цену, розничную цену (методом примера); - составить бизнес-план. 	
ОПД 03	<p>Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии</p> <p>Основы микробиологии. Морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Распространение микроорганизмов в природе. Влияние условий внешней среды на микроорганизм. Микробиологические процессы и их роль. Микробиология важнейших пищевых продуктов. Пищевая гигиена. Понятие об</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - краткой истории микробиологии; - классификации, морфологию и физиологию микроорганизмов; - биохимических процессов, вызываемых микроорганизмами, их использование в пищевых производствах; 	<p>БК 2</p> <p>БК 5</p>

	<p>основах эпидемиологии. Пищевые инфекции и отравления. Гельминты.</p> <p>Пищеварение. Пищевые вещества и их значение. Физиологические основы составления пищевых рационов. Питание различных групп взрослого населения. Особенности питания детей и подростков. Диетическое и лечебно-профилактическое питание. Питание студентов. Питание людей умственного труда. Питание работающих на промышленных предприятиях и в сельском хозяйстве. Питание спортсменов и туристов. Питание пожилых людей. Диетическое питание в предприятиях питания. Роль питания в профилактике некоторых распространенных болезней цивилизации. Основы гигиены питания. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Санитарно-гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Заболевания, передающие с пищей, и их профилактика. Санитарная охрана пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарно-</p>	<ul style="list-style-type: none"> - микрофлоры сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, микробиологические процессы производства засолки овощей; - пищевых веществ, значение, энергетическую ценность, понятия о процессе пищеварения, обмене веществ и энергии, питание различных групп населения; - основы гигиены труда, личной гигиены, санитарной культуры, медицинского обследования, доврачебной помощи; - санитарно-пищевого законодательства, организации санитарно-пищевого надзора; - пищевых инфекций и отравлений, понятия и меры предупреждения; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеризовать патогенные микроорганизмы и их токсины; - работать с микроскопом, микроскопировать бактерии, грибы, дрожжи; 	
--	---	--	--

	<p>гигиенические требования к хранению, раздаче и приему пищи. Гигиенические особенности организации общественного питания различных групп населения.</p>	<ul style="list-style-type: none">- культивировать микроорганизмы, отличать различных микроорганизмов на питательных средах; - брать пробы воды для санитарно-бактериологического анализа; - практически использовать факторы внешней среды при хранении и производстве продуктов; - проводить бактериологическое исследование пищевых продуктов, определять свежесть продукта по стандарту; - соблюдать санитарный режим на производстве; - оказывать доврачебную помощь пострадавшему; - выбирать технологическое оборудование, посуду и инвентарь; - соблюдать режим хранения продуктов и правила реализации готовой продукции; - не допускать пищевые отравления;	
--	---	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарно-гигиенические требования для предприятий питания. 	
ОПД 04	<p>Психология и этика профессиональной деятельности</p> <p>Понятие о психологии как науке. Основные отрасли психологии, методы психологии и возможности их применения для исследования проблем на предприятиях питания. Задачи психологии. Понятие о психике и сознании, их свойства. Память и ее значение. Процессы и виды памяти. Развитие профессиональной памяти. Внимание, его виды и роль в организации психических процессов. Мышление и речь. Воображение и речь. Эмоции и чувства. Психология личности. Особенности личности, их проявления в поведении и трудовой деятельности. Психология общения и ее особенности в предприятиях питания. Этические принципы профессионального поведения работников предприятий питания. Противоречия в производственно-деловых отношениях работников предприятий питания. Конфликты и их разрешение. Способы регулирования конфликтных ситуации. Психологические и эстетические аспекты процесса реализации товаров и услуг. Психология управления трудовым коллективом. Социально-психологические и педагогические аспекты руководства.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общих сведений о психологии; - функции, видов, средств общения; - принципов ведения партнерской беседы; - требований к обслуживающему персоналу и его деятельности; - нормы и правила современного этикета; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - воспринимать социально-ролевое общение; - взаимодействовать в группе; - применять профессиональную этику в сфере обслуживания; - соблюдать речевой этикет, культуру обслуживания. 	БК 9

	<p>Основы психологии предприятий питания. Эмоциональный климат процесса обслуживания и его коррекция. Саморегуляция. Психологические средства стрессоустойчивости. Психогигиена работников отрасли.</p>		
ОПД 05	<p>Охрана труда на предприятиях питания Законодательные положения по охране труда. Основные законодательные положения и организации охраны труда в РК. Организация работы по охране труда. Мероприятия по предупреждению травматизма. Гигиена труда и производственная санитария. Вредные производственные факторы и меры защиты. Понятие о санитарно-гигиенических условиях труда и их влияние на организм человека. Шум и вибрация. Вентиляция и кондиционирование воздуха. Производственное освещение. Требование техники безопасности, производственной санитарии к устройству и содержанию территории и помещений предприятий питания. Требования техники безопасности и организации технологических процессов и рабочих мест. Электробезопасность. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования. Техника безопасности при</p>	<p>Знания: – законодательных положений по охране труда; – организации работы по охране труда; – мероприятий по предупреждению травматизма; – гигиены труда и производственной санитарии; – вредных производственных факторов и меры защиты; – санитарно-гигиенических условий труда и их влияния на организм человека; – источников шума и вибрации на производстве;</p>	<p>БК 1 БК 2 БК 5 ПК 2.1.5 ПК 2.2.6 ПК 2.3.7</p>

	<p>эксплуатации холодильного оборудования. Техника безопасности при обслуживании торговых автоматов и оборудовании. Требования техники безопасности при организации погрузочно-разгрузочных работ и эксплуатации подъемно-транспортного оборудования. Противопожарная безопасность. Организация пожарной охраны на предприятиях питания. Противопожарная профилактика.</p>	<ul style="list-style-type: none">- ГОСТов, санитарных правил для предприятий питания и правила техники безопасности, производственной санитарии на предприятиях питания;- правила пожарной безопасности, классификации объектов по степени пожарной безопасности; <p>Умения :</p> <ul style="list-style-type: none">- рационально использовать и организовывать законодательные положения по охране труда и техники безопасности на предприятиях питания;- использовать рациональное оборудование на предприятиях питания;- обеспечить электробезопасность технологического процесса, визуально определять техническую безопасность установок;- определять технику безопасности механического оборудования;- определять технику безопасности теплового и холодильного оборудования;	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - правильно эксплуатировать торговые автоматы и оборудование; - эксплуатировать торгово-технологическое и холодильное оборудование; - визуально определять технику безопасности; - использовать средства тушения пожаров, правильно пользоваться ими, организовать эвакуацию персонала. 	
ОПД 06	<p>Охрана окружающей среды Охрана окружающей среды и экология, экологические факторы и организмы. Популяция. Биоценоз. Экосистема. Биосфера и природообразующая деятельность человека. Искусственные биоценозы. Агроббиоценоз. Охрана природных ресурсов в сельскохозяйственном производстве. Защита от шума. Защита от электромагнитных и ионизирующих излучений. Проблемы экологии и природообразования в условиях рыночных отношений. Охрана атмосферного воздуха. Охрана и рациональное использование земель и недр. Охрана растительного и животного миров. Организация охраны</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -понятие об экологии; -о структуре современной экологии; -истории развития экологии; -об аутоэкологии, демэкологии, синэкологии и биосфере; -об экологических факторах и их классификации; -о факторах среды; 	<p>БК 9</p> <p>ПК 2.1.5</p> <p>ПК 2.2.6</p> <p>ПК 2.3.7</p>

	<p>природы и заповедного дела в Республике Казахстан. Международное сотрудничество.</p>	<ul style="list-style-type: none">-популяЦИИ, сообществе и биоценозе;-об экологических системах и их классификации;- о биогеохимических циклах;-об экологических сукцессиях;-об учении В. И. Вернадского - о биосфере;-о функциях живого вещества в биосфере;-о биогеохимическом круговороте основных химических элементов;-о биотехносфере и ноосфере;-об эволюции биосферы; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">-уметь решать экологические проблемы природоохранной деятельности, агроэкологии;	
--	---	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> -определять: биогеохимические круговороты основных химических элементов; -определять экологические факторы и их влияние на живые организмы; - определять продуктивность экосистем; - проводить мероприятия по природоохранной деятельности; - применять нормативные документы по охране окружающей среды. 	
ОПД 07	<p>Основы маркетинга</p> <p>Понятие маркетинга, его цели, функции, принципы, классификация. Основные концепции рыночной деятельности.</p> <p>Сегментирование рынка. Объекты и субъекты маркетинга. Маркетинговая среда. Средства маркетинга. Методы изучения, формирования, прогнозирования и эластичности спроса, стимулирования сбыта, продвижения товаров и услуг на рынке. Реклама. Сбытовая и ценовая политика. Задачи и стратегия ценообразования. Классификация цен.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие маркетинга, его цели, функции, принципы, классификацию; - основных концепций рыночной деятельности; - стратегии ценообразования; - классификации цен; - информационной системы маркетинга, стратегии и тактику маркетинга; 	<p>БК 4</p> <p>БК 7</p>

	<p>Маркетинговые исследования рынка.</p> <p>Информационная система маркетинга, стратегия и тактика маркетинга.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - объектов и субъектов маркетинга; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять сегментирование рынка; - использовать маркетинговую среду; - использовать средства маркетинга; -проводить методы изучения, формирования и прогнозирования спроса; - рекламировать; - выявлять сбыт и ценовую политику; - исследовать маркетинг рынка. 	
ОПД 08	<p>Основы менеджмента</p> <p>Понятие, сущность и развитие менеджмента. Менеджеры в организации и их роль. Функции менеджмента. Понятие, признаки, виды организации. Структура управления. Стили управления. Власть, ее формы, виды, баланс. Понятие, причины, виды конфликтов и методы разрешения.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущности менеджмента; -принципов менеджмента; -функции менеджмента; -методов менеджмента; 	<p>БК 4</p> <p>БК 7</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - понятие, видов решения, методов принятия решений; -понятие власти, виды и формы; -стиля управления; -коммуникации; -причины, последствия, типы конфликтов; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь определять роль менеджеров; -строить структуру управления организации; -принимать решения различными способами; -использовать различные методы управления и стили менеджмента; - разрешать конфликты; -строить коммуникации. 	
СД 00	Специальные дисциплины		

Квалификация: 1226012 – Лаборант

СД 01	Контроль качества продукции и услуг Санитарно-техническое оборудование лаборатории. Взвешивание: методы, способы, техника. Экстракция и высаливание. Фильтрование. Центрифугирование. Дистилляция. Возгонка. Выпаривание и упаривание. Нагревание и прокаливание. Сушка. Кристаллизация. Охлаждение. Пробоотбор. Ошибки: виды, способы оценки. Стандартизация и контроль качества анализов. Эталон: назначение, виды. Контроль, осуществляемый на предприятиях. Контроль, осуществляемый технологическими и санитарно-техническими пищевыми лабораториями. Органолептический анализ продукции общественного питания (бракеража). Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа. Физико-химические методы, применяемые при контроле полуфабрикатов и готовой продукции. Контроль качества полуфабрикатов. Лабораторный контроль качества блюд и кулинарных изделий. Определение химического состава и энергетической ценности пищи. Контроль правильности проведения технологического процесса. Оформление результатов анализов.	Знания: - назначения лаборатории; - видов санитарно-технического оборудования лаборатории; - техники работы с посудой и пробами; - классификации весов; - оборудования для высокого давления и вакуума в лаборатории; - стандартизации и контроля качества анализов; - видов контроля; - органолептического анализа продукции общественного питания; - порядка отбора проб; - физико-химических методов контроля; - контроля качества полуфабрикатов;	ПК 2.1.6 ПК 2.1.7 ПК 2.1.8 ПК 2.1.9 ПК 2.1.10
-------	---	---	---

		<ul style="list-style-type: none">- контроля качества блюд и изделий; - контроля правильности проведения технологического процесса; Умения:- проводить основные лабораторные операции; - выполнять измельчение и смешивание; - проводить расчеты, определение концентрации; - производить математическую обработку экспериментальных данных; - производить отбор проб; - контролировать качества анализов; - проводить физико-химические методы при контроле полуфабрикатов и готовой продукции; - проводить контроль качества полуфабрикатов;	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - проводить лабораторный контроль качества блюд и кулинарных изделий; - определить химический состав и энергетическую ценность пищи; - проводить контроль правильности проведения технологического процесса; - оформлять результаты анализов. 	
СД 02	<p>Общая технология производства</p> <p>Приемы кулинарной обработки пищевых продуктов. Технологические процессы механической обработки сырья и производство полуфабрикатов. Обработка овощей, плодов, грибов. Обработка рыбных и нерыбных продуктов моря. Обработка мяса. Обработка сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Изменение основных пищевых веществ в процессе приготовления пищи. Формирование вкуса, аромата и цвета готовых блюд и изделий. Технологические процессы приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий. Супы. Соусы. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Блюда из мяса и мясопродуктов. Блюда из</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретических основ технологии, основных понятий; - способов кулинарной обработки пищевых продуктов; - классификации и ассортимента кулинарной продукции; - ресурсо- и энергосберегающих технологий производства продукции; - технологических процессов кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий; 	ПК 2.1.11

	<p>сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Блюда из яиц и творога. Холодные блюда и закуски. Сладкие блюда. Горячие и холодные безалкогольные напитки. Мучные, кондитерские и кулинарные изделия. Мучные блюда. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического и лечебно-профилактического питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для учащихся общеобразовательных, профессионально-технических школ и лицеев, гимназий.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать основные приемы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; - приготавливать различные полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные, кондитерские изделия; - использовать процессы, формирующие качество продукции общественного питания; - соблюдать требования к качеству; - производить технологические расчеты по расходу сырья, определения отходов, выходу полуфабрикатов и готовых блюд; - использовать нормы взаимозаменяемости при приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд; - использовать рациональные методы приготовления пищи. 	
<p>СД 03</p>	<p>Основы стандартизации, сертификации и метрологии</p> <p>Основные понятия, объекты и субъекты метрологии, виды и методы измерений, средства измерений, Государственная</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы метрологии, стандартизации и сертификации; 	<p>ПК 2.1.13</p>

	<p>система обеспечения единства измерений, государственный метрологический контроль и надзор, сертификация средств измерений. Основы стандартизации: методологический основы стандартизации, объекты стандартизации и их классификация, органы и службы стандартизации РК, принципы и методы стандартизации, средства стандартизации, порядок разработки и утверждения национальных стандартов, нормативные документы по стандартизации, системы стандартизации. Техническое регулирование. Государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов и государственных стандартов. Международная стандартизация. Основные понятия в области оценки и подтверждения соответствия. Цели и принципы подтверждения соответствия. Роль сертификации в повышении качества продукции. Обязательная и добровольная сертификация. Условия ввоза на территорию РК продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия. Декларирование соответствия. Субъекты сертификации. Средства и методы сертификации. Правовые основы сертификации. Система сертификации ГОСТ РК. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лаборатории. Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья. Государственный</p>	<ul style="list-style-type: none"> - основных понятий и определений; - нормативно-технической и технологической документации на продукцию общественного питания; - контроля качества продукции; - концепции электронной управляющей системы; - методов и средства измерений; <p>Умения :</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить технические измерения; - определять соответствие изделий Государственным стандартам или другим нормативно-технологическим документам; - осуществлять методику оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 	
--	--	---	--

	<p>контроль за соблюдением правил обязательной сертификации и за сертифицированной продукцией. Сертификация услуг общественного питания.</p>		
<p>Квалификация: 1226022 – Засольщик овощей</p>			
<p>СД 01</p>	<p>Технология квашения капусты, соления овощей и плодов Растительное сырье. Строение растительной ткани. Химический состав плодов и овощей. Сортоотбор сырья для консервного производства. Созревание плодов и овощей. Стадии зрелости. Сбор, доставка, приемка и хранение плодов и овощей. Химические процессы, протекающие при квашении овощей и плодов. Квашеная капуста. Засоленные огурцы. Засоленные томаты. Засоленные арбузы. Квашенные фаршированные овощи. Овощи крепкого засола. Консервированные оливки (маслины). Моченые плоды.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - строения растительного сырья; - химического состава плодов и овощей; - стадии зрелости плодоовощного сырья; - правила ферментации капусты; - правила засолки и ухода за солеными огурцами и помидорами; - технологии засолки овощей; - правила заливки рассолом емкостей с подготовленными овощами; - рецептуры засолки овощей, приготовления рассола; - установления дозы используемых пряностей; 	<p>ПК 2.2.1 ПК 2.2.2 ПК 2.2.3 ПК 2.2.4</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - правила трамбовки капусты в дошниках, чанах, цементных бассейнах, бочках; <p>Умения :</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять засолку овощей и плодов; - приготавливать растворы для засолки; - осуществлять наблюдение за ферментацией капусты и процессом засолки огурцов, помидоров, других овощей, содержанием дошников, чанов, цементных бассейнов, бочек с засоленными и заквашенными овощами; - соблюдать санитарные нормы содержания емкостей с засоленными и заквашенными овощами. 	
СД 02	<p>Оборудование для квашения капусты, соления овощей и мочения плодов</p> <p>Основные понятия и определения деталей механизмов и машин. Механическое оборудование и тепловая аппаратура предприятий по переработке. Подготовка тары. Планировочно – конструктивные особенности предприятий по квашению, солению и мочению. Хранилища и линии по переработке для фермерских хозяйств. Современные виды упаковки и тары из</p>	<p>Знания :</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные детали машин; - эксплуатацию современного механического оборудования по переработке плодов и овощей; - требования к санитарному содержанию оборудования, инвентаря; 	<p>ПК 2.2.5</p> <p>ПК 2.2.6</p>

	<p>пластиковых, картонных, многослойных материалов.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать соблюдение требований охраны труда, окружающей среды, пожарной и электробезопасности; - выбирать виды тар и упаковок. 	
<p>СД 03</p>	<p>Основы товароведения и стандартизации овощей и плодов</p> <p>История возникновения и этапы развития товароведения. Химический состав и пищевая ценность плодов и овощей. Условия уборки и хранения плодов и овощей. Способы транспортирования. Послеуборочная товарная обработка плодов и овощей. Болезни и повреждения плодов и овощей. Меры борьбы по снижению потерь и сохранению качества сельскохозяйственной продукции. Показатели качества нормируемые стандартами.</p> <p>Правила оформления документации на партии плодов и овощей. Требования к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению по стандарту.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторов, влияющие на качество продукции; - основных показателей качества продукции; - способов определения качества продукции; - понятия о партии и товарном сорте; - методов отбора средней пробы от партии продукции, правила приемки; - классификации овощей и плодовых культур; 	<p>ПК 2.2.4</p> <p>ПК 2.2.6</p>

		<p>- сущности квашения, мочения и соления плодовоошной продукции;</p> <p>Умения :</p> <p>- оформлять документации партии плодовоошной продукции;</p> <p>- определять пищевую ценность;</p> <p>- делать экспертизу качества культур с учетом требований стандартов;</p>	
СД 04	<p>Технология хранения сырья и готовой продукции</p> <p>Биологические и биохимические процессы при хранении сырья. Химический состав и качество плодов и овощей при хранении. Методы определения оптимальной зрелости плодов и овощей. Условия уборки, хранения, способы и транспортировки плодовоошной продукции. Методы товарной обработки и промышленного хранения плодов и овощей. Типы временных и стационарных хранилищ.</p> <p>Меры борьбы по снижению потерь и сохранению качества плодов и овощей. Методы борьбы по снижению потерь и сохранения качества. Предотвращения</p>	<p>Знания :</p> <p>-химического состава и качество сырья;</p> <p>-условия уборки, хранения;</p> <p>-способов транспортировки;</p> <p>-типов хранилищ;</p> <p>-технологии хранения;</p> <p>-меры борьбы по снижению потерь и сохранения качеств;</p> <p>Умения :</p>	ПК 2.2.7

	загрязнения окружающей среды отходами хранения.	<ul style="list-style-type: none"> - знать биологические и биохимические процессы при хранении плодов и овощей; - определять методы оптимальной зрелости плодов и овощей; - определять методы товарной обработки; - разрабатывать технологию хранения; - определять назначения хранилищ, типов, вести борьбу от загрязнения окружающей среды отходами хранения. 	
Квалификация: 1226052 – Изготовитель пищевых полуфабрикатов			
СД 01	<p>Специальная технология</p> <p>Приемы кулинарной обработки пищевых продуктов. Технологические процессы механической обработки сырья и производство полуфабрикатов. Обработка овощей, плодов, грибов. Обработка рыбных и нерыбных продуктов моря. Обработка мяса. Обработка сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Тепловые способы приготовления пищи. Изменение основных пищевых веществ в процессе приготовления пищи. Формирование вкуса, аромата и цвета готовых блюд и изделий. Мучные, кондитерские и кулинарные изделия.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретической основы технологии, основных понятий; - способов кулинарной обработки пищевых продуктов; - классификации и ассортимента кулинарной продукции; - ресурсо-и энергосберегающие технологии производства продукции; 	<p>ПК 2.3.1</p> <p>ПК 2.3.2</p> <p>ПК 2.3.3</p> <p>ПК 2.3.4</p> <p>ПК 2.3.5</p>

	<p>Приготовление, расфасовка и упаковка полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать основные приемы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; - приготавливать различные полуфабрикаты, быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия, мучные кондитерские изделия; - поддерживать высокий уровень качества. 	
<p>СД 02</p>	<p>Организация производства на предприятиях питания</p> <p>Рациональная организация кулинарной продукции. Классификация предприятий питания. Характер производства в предприятиях питания. Организация снабжения предприятий питания. Организация складского и тарного хозяйства. Структура производства. Цех, производственный участок, рабочее место. Основы рациональной организации труда. Организация производства. Порядок</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - типов предприятий питания; - характера производственного цикла; - видов поставщиков; - нормы товарных запасов; - способов доставки; 	<p>ПК 2.3.7</p> <p>ПК 2.3.8</p> <p>ПК 2.3.9</p> <p>ПК 2.3.10</p>

	<p>уничтожения или переработки брака. Оценка качества готовой продукции. Расфасовка, упаковка и экспедирование готовой продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none">- требований к складским помещениям;- способов и условий хранения;- требований к организации рабочих мест;- требований к аттестации;- порядка контроля над процессом производства продукции;- порядка составления плана-меню;- квалификационных характеристик работы; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">- осуществлять приемку товаров;- оформлять товарно-транспортные накладные;- размещать товары на хранение;- отпускать товары на производство;	
--	---	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место в соответствии с полученным заданием; - поддерживать рабочее место в надлежащем санитарном состоянии; - оценивать самостоятельно результаты собственной деятельности. 	
СД 03	<p>Оборудование на предприятиях питания</p> <p>Общие сведения о структуре машин и механизмов, деталях машин, применяемых материалах; электросиловые аппараты. Требования, предъявляемые к машинам и их структурам. Классификация оборудования, Характеристика отдельных групп механического, теплового, холодильного оборудования. Назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип действия, отличительные особенности отдельных типов. Правила эксплуатации и техники безопасности, оценка эксплуатационных характеристик, критерии выбора. Оборудование иностранного производства. Организация ремонта и технического обслуживания торгово-технологического оборудования.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы технического оснащения предприятий питания; - меры массы и их вместимости, правила эксплуатации; - правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов; - сведения о материалах, деталях машин применяемых в машиностроении; - типов электроприводов, принципы действия, схему электроснабжения и учет расхода электроэнергии; - назначение, применение, структуру, принципы действия и типы механического, 	<p>ПК 2.3.6</p> <p>ПК 2.3.8</p> <p>ПК 2.3.9</p>

		<p>теплового, холодильного оборудования и торговых автоматов;</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять заказы и заявки на приобретение оборудования; - определить типы и рассчитать потребность; - определять назначения приборов управления, защиты и дистанционного управления, правильно эксплуатировать; - эксплуатировать торгово-технологическое и холодильное оборудование, торговые автоматы. 	
СД 04	<p>Контроль качества продукции и услуг</p> <p>Санитарно-техническое оборудование лаборатории. Взвешивание: методы, способы, техника. Экстракция и высаливание. Фильтрование. Центрифугирование. Дистилляция. Возгонка. Выпаривание и упаривание. Нагревание и прокаливание. Сушка. Кристаллизация. Охлаждение. Пробоотбор. Ошибки: виды, способы оценки. Стандартизация и контроль качества анализов. Эталон: назначение, виды. Контроль, осуществляемый на</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение лаборатории; - видов санитарно-технического оборудования лаборатории; - техники работы с посудой и пробами; - классификации весов; 	ПК 2.3.11

	<p>предприятиях. Контроль, осуществляемый технологическими и санитарно-техническими пищевыми лабораториями. Органолептический анализ продукции общественного питания (бракеража). Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа. Физико-химические методы, применяемые при контроле полуфабрикатов и готовой продукции. Контроль качества полуфабрикатов. Лабораторный контроль качества блюд и кулинарных изделий. Определение химического состава и энергетической ценности пищи. Контроль правильности проведения технологического процесса. Оформление результатов анализов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оборудования для высокого давления и вакуума в лаборатории; - стандартизации и контроля качества анализов; - видов контроля; - органолептического анализа продукции общественного питания; - порядка отбора проб; - физико-химического метода контроля; - контроля качества полуфабрикатов; - контроля качества блюд и изделий; - контроля правильности проведения технологического процесса; <p>Умения :</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить основные лабораторные операции; - выполнять измельчение и смешивание; 	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - проводить расчеты, определение концентрации; - производить математическую обработку экспериментальных данных; - производить отбор проб; - контролировать качества анализов; - проводить физико-химические методы при контроле полуфабрикатов и готовой продукции; - проводить контроль качества полуфабрикатов; - проводить лабораторный контроль качества блюд и кулинарных изделий; - определить химический состав и энергетическую ценность пищи; - проводить контроль правильности проведения технологического процесса; - оформлять результаты анализов. 	
ПО и ПП 00	Производственное обучение и профессиональная практика		

	Квалификация: 122601 2 – Лаборант		
ПП 01	Учебная практика	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарно-гигиенические требования на производстве; - отбирать и подготавливать пробы для лабораторного анализа; <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения физико-химического анализа полуфабрикатов, блюд и готовых изделий. 	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 1-7</p>
ПП 02	Технологическая практика	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отбирать и подготавливать пробы для лабораторного анализа; - проводить органолептическую оценку полуфабрикатов, блюд и готовых изделий; - проводить физико-химический анализ полуфабрикатов, блюд и готовых изделий; <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществления контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий; 	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 1-13</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - регистрации показаний различных приборов; - оформления результатов анализов. 	
ПП 03	Производственная практика	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять лабораторный контроль качества блюд и кулинарных изделий; - осуществлять органолептические и физико-химические методы оценки качества полуфабрикатов, блюд и готовых изделий. <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществления контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий; - определения химического состава и энергетической ценности пищи; - оформления при выемке проб акты и результаты анализов. 	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 1-13</p>
	Квалификация: 122602 2 – Засольщик овощей		
ПП 01	Учебная практика	<p>Умения:</p>	БК 1-10

		<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарно-гигиенические требования, требования промышленной санитарии; - использовать различное оборудование. <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки сырья для засолки, квашения и мочения. 	ПК 1-3
ПП 02	Технологическая практика	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять засолку, квашение и мочение овощей, плодов; <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки засолочных растворов. 	БК 1-10 ПК 1-7
ПП 03	Производственная практика	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать технологический процесс засолки, квашения и мочения; - соблюдать санитарно-гигиенические требования, требования промышленной санитарии; - осуществлять наблюдение за ферментацией капусты и процессом засолки огурцов, помидоров, других овощей, содержанием дошников, чанов, 	БК 1-10 ПК 1-7

		<p>цементных бассейнов, бочек с засоленными и заквашенными овощами;</p> <p>Навыки :</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществления контроля качества растворов, заквасок, маринадов; - соблюдения санитарных норм содержания емкостей с засоленными и заквашенными овощами. 	
	Квалификация: 122605 2 – Изготовитель пищевых полуфабрикатов		
ПП 01	Учебная практика	<p>Умения :</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарно-гигиенические требования; - осуществлять первичную обработку различных видов сырья; - приготовления полуфабрикатов из различного вида сырья. <p>Навыки :</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки рабочего место для приготовления полуфабрикатов; - использования различного оборудования. 	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 1-7</p>

ПП 02	Технологическая практика	<p>Умения :</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления полуфабрикатов из различного вида сырья; -соблюдать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы, кролика, из муки. <p>Навыки :</p> <ul style="list-style-type: none"> - заполнять необходимые нормативно-технические документации; - проведения органолептической оценки полуфабрикатов. 	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 1-11</p>
ПП 03	Производственная практика	<p>Умения :</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать основные приемы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; - приготавливать различные полуфабрикаты, быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия, мучные кондитерские изделия; - поддерживать высокий уровень качества. <p>Навыки :</p>	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 1-11</p>

		<p>- проведения ресурсо-и энергосберегающих технологий производства продукции;</p> <p>- проведения технологических процессов кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий.</p>	
--	--	--	--

Примечание. Таблица 1. Базовые компетенции

Код компетенции	Базовые компетенции
БК 1	Организовать рабочее место;
БК 2	Соблюдать санитарно-гигиенический режим;
БК 3	Владеть навыками работы на компьютере;
БК 4	Обновлять свои знания и навыки в течение всей жизни;
БК 5	Выполнять действия, предусмотренные пищевой лабораторией;
БК 6	Выполнять действия, предусмотренные технологическим процессом;
БК 7	Выбирать рациональные способы и средства осуществления деятельности;

БК 8	Вести переговоры и делопроизводство на государственном и русском языках;
БК 9	Применять правовые нормы, регулировать отношения между людьми, к обществу, к окружающей среде.
БК 10	Использует физкультурно-спортивную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

Таблица 2. Профессиональные компетенции

Уровень ТипО	Квалификация	Профессиональные компетенции (ПК)
Специалист среднего звена	122603 3 – Технолог	<p>ПК 3.1.1. Применять и составлять служебные письма, квалификацию и движение документов.</p> <p>ПК 3.1.2. Распознавать конъюнктуру рынка, осуществлять мероприятия по формированию спроса и стимулированию сбыта выпускаемой продукции.</p> <p>ПК 3.1.3. Применять и знать систему стандартизации и контроля качества выпускаемой продукции предприятиями общественного питания.</p> <p>ПК 3.1.4. Применять механизм ценообразования, методов учета, товарных операции, калькуляцию блюд.</p> <p>ПК 3.1.5. Осуществлять технологические операции в соответствии с технологическим процессом производства продукции заготовочных и доготовочных цехов.</p>

		<p>ПК 3.1.6. Составлять план-меню, рассчитывать количество сырья и отходов.</p> <p>ПК 3.1.7. Применять на производстве основные направления научной организации труда.</p> <p>ПК 3.1.8. Применять на производстве основные функции и методы менеджмента;</p> <p>ПК 3.1.9. Производить расчеты сырья для приготовления различных полуфабрикатов, блюд и кулинарных, кондитерских изделий;</p> <p>ПК 3.1.10. Осуществлять технологические операции в соответствии с технологическим процессом производства; проводить аттестацию рабочих мест;</p> <p>ПК 3.1.11. Организовать проведение контроля над выпуском продукции;</p> <p>ПК 3.1.12. Определять запасы сырья и продуктов;</p> <p>ПК 3.1.13. Составлять различные меню, план-меню;</p> <p>ПК 3.1.14. Выполнять технологические расчеты по выпуску продукции предприятий питания;</p> <p>ПК 3.1.15. Выполнять требования по охране труда и технике безопасности на производстве;</p>
--	--	---

		<p>ПК 3.1.16.Проводить инструктаж персонала по правилам техники безопасности, противопожарной безопасности и эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>ПК 3.1.17.Применять принципы системы стандартизации, управления качеством продукции предприятий питания;</p> <p>ПК 3.1.18.Проводить бракераж готовой продукции, осуществлять контроль качества продукции на всех стадиях технологического процесса.</p>
	122604 3 – Техник-технолог	<p>ПК 3.2.1. Применять и составлять служебные письма, квалификацию и движение документов.</p> <p>ПК 3.2.2. Распознавать конъюнктуру рынка, осуществлять мероприятия по формированию спроса и стимулированию сбыта выпускаемой продукции.</p> <p>ПК 3.2.3. Применять и знать систему стандартизации и контроля качества выпускаемой продукции предприятиями общественного питания.</p> <p>ПК 3.2.4. Применять механизм ценообразования, методов учета, товарных операции, калькуляцию блюд.</p> <p>ПК 3.2.5. Осуществлять технологические операции в соответствии с технологическим процессом производства продукции на всех типах предприятий питания.</p>

		<p>ПК 3.2.6. Организовать обслуживание на банкетах и приемах различным контингентам посетителей, в том числе иностранным туристам; оказывать специальные услуги.</p> <p>ПК 3.2.7. Составлять план-меню, банкетное меню, рассчитывать количество сырья и отходов.</p> <p>ПК 3.2.8. Применять на производстве основные направления научной организации труда.</p> <p>ПК 3.2.9. Применять на производстве основные функции и методы менеджмента.</p> <p>ПК 3.2.10. Владеть основными принципами, методами и функциями менеджмента на предприятиях питания;</p> <p>ПК 3.2.11. Предупреждать кризисные ситуации, организовать и контролировать процесс производства;</p> <p>ПК 3.2.12. Осуществлять технологические операции в соответствии с технологическим процессом производства; проводить аттестацию рабочих мест;</p> <p>ПК 3.2.13. Организовать проведение контроля над выпуском продукции;</p> <p>ПК 3.2.14. Определять запасы сырья и продуктов;</p>
--	--	---

		<p>ПК 3.2.15. Организовать работу во всех производственных цехах, выполнять технологические расчеты по выпуску продукции предприятий питания;</p> <p>ПК 3.2.16. Организовать работу во всех торговых помещениях;</p> <p>ПК 3.2.17. Соблюдать правила эксплуатации торгово-технологического, холодильного оборудования, проводить инструктаж по технике безопасности;</p> <p>ПК 3.2.18. Проводить потребительские и технологические конференции;</p> <p>ПК 3.2.19. Применять принципы системы стандартизации, управления качеством продукции предприятий питания;</p> <p>ПК 3.2.20. Проводить бракераж готовой продукции, осуществлять контроль качества продукции на всех стадиях технологического процесса с помощью различных методов исследования, проводить лабораторные исследования образцов и проб продукции.</p>
<p>Повышенный уровень</p>	<p>122601 2 – Лаборант</p>	<p>ПК 2.1.1. Отбирать, подготавливать, транспортировать и хранить пробы полуфабрикатов, блюд и готовых изделий для лабораторного анализа.</p> <p>ПК 2.1.2. Оформлять при выемке проб акты и результаты анализов.</p> <p>ПК 2.1.3. Осуществлять органолептические и физико-химические методы оценки качества полуфабрикатов, блюд и готовых изделий.</p>

		<p>ПК 2.1.4. Регистрировать показания различных приборов.</p> <p>ПК 2.1.5. Соблюдать санитарно-гигиенические требования на производстве.</p> <p>ПК 2.1.6. Проводить органолептическую оценку полуфабрикатов, блюд и готовых изделий.</p> <p>ПК 2.1.7. Отбирать и подготавливать пробы для лабораторного анализа.</p> <p>ПК 2.1.8. Проводить физико-химический анализ полуфабрикатов, блюд и готовых изделий.</p> <p>ПК 2.1.9. Осуществлять контроль качества полуфабрикатов.</p> <p>ПК 2.1.10. Осуществлять лабораторный контроль качества блюд и кулинарных изделий.</p> <p>ПК 2.1.11. Осуществлять контроль за ведением технологического процесса.</p> <p>ПК 2.1.12. Определить химический состав и энергетическую ценность пищи.</p> <p>ПК 2.1.13. Оформлять результаты анализов.</p>
	122602 2 - Засольщик овощей	ПК 2.2.1. Готовить сырье для засолки, квашения и мочения.

		<p>ПК 2.2.2. Готовить засолочные растворы.</p> <p>ПК 2.2.3. Осуществлять засолку, квашение и мочение овощей, плодов.</p> <p>ПК 2.2.4. Осуществлять контроль качества растворов, заквасок, маринадов.</p> <p>ПК 2.2.5. Использовать различное оборудование.</p> <p>ПК 2.2.6. Соблюдать санитарно-гигиенические требования, требования промышленной санитарии.</p> <p>ПК 2.2.7. Соблюдать технологический процесс засолки, квашения и мочения.</p>
	<p>122605 2 – Изготовитель пищевых полуфабрикатов</p>	<p>ПК 2.3.1. Осуществлять первичную обработку овощей и приготавливать полуфабрикаты из овощей.</p> <p>ПК 2.3.2. Осуществлять обработку рыбы и морепродуктов и приготавливать полуфабрикаты из рыбы.</p> <p>ПК 2.3.3. Осуществлять механическую обработку мяса и приготавливать полуфабрикаты из мяса.</p> <p>ПК 2.3.4. Осуществлять обработку сельскохозяйственной птицы, кролика, приготавливать полуфабрикатов из них.</p> <p>ПК 2.3.5. Приготавливать мучные и отделочные полуфабрикаты.</p>

		<p>ПК 2.3.6. Использовать различное оборудование.</p> <p>ПК 2.3.7. Соблюдать санитарно-гигиенические требования.</p> <p>ПК 2.3.8. Подготавливать рабочее место для приготовления полуфабрикатов.</p> <p>ПК 2.3.9. Проверять готовность к работе необходимого оборудования.</p> <p>ПК 2.3.10. Соблюдать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы, кролика, из муки.</p> <p>ПК 2.3.11. Проводить органолептическую оценку полуфабрикатов и заполнять необходимые нормативно-технические документации.</p>
--	--	--