

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ООД 00	Общеобразовательные дисциплины					1448				1-2
ОГД 01	Общегуманитарные дисциплины (профессиональный казахский (русский) язык, профессиональный иностранный язык, физическая культура)					148				1-3
ОПД 01	Общепрофессиональные дисциплины		+	+		232	198	34		2-3
ОПД 1.1	Экономика предприятий питания		+	+		48	42	6		
ОПД 1.2	Психология и этика профессиональной деятельности		+	+		24	24			
ОПД 1.3	Охрана труда		+	+		32	26	6		
ОПД 1.4	Основы стандартизации, сертификации и метрологии		+	+		24	24			

ОПД 1.5	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		+	+		32	26	6		
ОПД 1.6	Организация обслуживания посетителей		+	+		36	28	8		
ОПД 1.7	Торговые вычисления		+	+		36	28	8		
СД 02	Специальные дисциплины		+	+		440	368	72		1-3
СД 2.1	Организация производства предприятий питания		+	+		48	40	8		
СД 2.2	Товароведение пищевых продуктов	+	+	+		92	80	12		
СД 2.3	Оборудование	+	+	+		88	76	12		
	Квалификация "Повар"									
СД 2.4	Технология приготовления пищи	+	+	+		212	172	40		

	Квалификация "Кондитер"									
СД 2.5	Технология мучных кондитерских изделий	+	+	+		212	172	40		
	Квалификация "Калькулятор"									
СД 2.6	Учет и калькуляция	+	+	+		212	172	40		
ДОО 00	Дисциплина, определяемая организацией образования*					36-204*				
ПО и ПП	Производственное обучение и профессиональная практика					1800				
ПП 01	Ознакомительная и учебная практика					180				
ПП 02	Технологическая практика					1080				
ПП 03	Производственная практика					540				
ПА 00	Промежуточная аттестация					144				

ИА 00	Итоговая аттестация					72				
ИА 01	Итоговая аттестация**					60				
ИА 02 (ОУППК)	Оценка уровня профессиональной подготовленности и присвоения квалификации					12				
	Итого на обязательное обучение					4320				
К	Консультация	не более 100 часов на учебный год								
Ф	Факультативные занятия	не более 4-х часов в неделю								
	Всего					4960				

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 (количество курсовых работ, контрольных работ, экзаменов), 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 дисциплинам: для квалификации "Повар" – СД (2.2; 2.3; 2.4); для квалификации "Кондитер" – СД (2.2; 2.3; 2.5); для квалификации "Калькулятор" – СД (2.2; 2.3; 2.6).

****Для квалификации "Кондитер" вместо дисциплины "Организация обслуживания посетителей" изучается дисциплина "Рисование и лепка", а для квалификации "Калькулятор" – дисциплина "Автоматизированные системы обработки информации".

***** Данный Типовой учебный план предусматривает для повышенного уровня квалификации подготовку по смежным квалификациям "Повар-Кондитер", "Повар-Калькулятор" и "Кондитер-калькулятор".

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

Перечень учебно-производственных оборудований 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 50
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: 0500000 – Сервис, экономика и управление

Специальность: 0508000 – Организация питания

Квалификация: 050801 2 - Повар

050802 2 - Кондитер

050803 2 - Калькулятор

Форма обучения: очное

Нормативный срок обучения: 1 год 10 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	контрольные работы	курсовый проект (работа)	всего	из них:			
							теоретические занятия	практические (лабораторно-практические) занятия	курсовой проект (работа)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОГД. 01	Общегуманитарные дисциплины (профессиональный казахский (русский) язык, профессиональный иностранный язык, История Казахстана, физическая культура)					344				1-2

ОПД. 01	Общепрофессиональные дисциплины		+	+		424	386	38		1-2
ОПД 1.1	Экономика предприятий питания		+	+		80	70	10		
ОПД 1.2	Психология и этика профессиональной деятельности		+	+		48	48			
ОПД 1.3	Охрана труда		+	+		68	60	8		
ОПД 1.4	Основы стандартизации, сертификации и метрологии		+	+		56	56			
ОПД 1.5	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		+	+		56	50	6		
ОПД 1.6	Организация обслуживания посетителей		+	+		58	50	8		
ОПД 1.7	Торговые вычисления		+	+		58	52	6		
СД 02	Специальные дисциплины	+	+	+		624	536	88		1-2

СД 2.1	Организация производства предприятий питания		+	+		64	56	8		
СД 2.2	Товароведение пищевых продуктов	+	+	+		156	134	22		
СД 2.3	Оборудование	+	+	+		148	130	18		
	Квалификация "Повар"									
СД 2.4	Технология приготовления пищи	+	+	+		256	216	40		
	Квалификация "Кондитер"									
СД 2.5	Технология мучных кондитерских изделий	+	+	+		256	216	40		
	Квалификация "Калькулятор"									
СД 2.6	Учет и калькуляция	+	+	+		256	216	40		
ДОО 00	Дисциплина, определяемая организацией образования*					48-310*				

ПО и ПП	Производственное обучение и профессиональная практика					1332				
ПП 01	Ознакомительная и учебная практика					180				
ПП 02	Технологическая практика					756				
ПП 03	Производственная практика					396				
ПА 00	Промежуточная аттестация					36				
ИА 00	Итоговая аттестация					72				
ИА 01	Итоговая аттестация**					60				
ИА 02 (ОУППК)	Оценка уровня профессиональной подготовленности и присвоения квалификации					12				
	Итого на обязательное обучение					2880				
К	Консультация	не более 100 часов на учебный год								
Ф	Факультативные занятия	не более 4-х часов в неделю								

	Всего					3312				
--	--------------	--	--	--	--	-------------	--	--	--	--

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 (количество курсовых работ, контрольных работ, экзаменов), 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 дисциплинам: для квалификации "Повар" – СД (2.2; 2.3; 2.4); для квалификации "Кондитер" – СД (2.2; 2.3; 2.5); для квалификации "Калькулятор" – СД (2.2; 2.3; 2.6).

****Для квалификации "Кондитер" вместо дисциплины "Организация обслуживания посетителей" изучается дисциплина "Рисование и лепка", а для квалификации "Калькулятор" – дисциплина "Автоматизированные системы обработки информации".

***** Данный Типовой учебный план предусматривает для повышенного уровня квалификации подготовку по смежным квалификациям "Повар-Кондитер", "Повар-Калькулятор" и "Кондитер-калькулятор".

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

дисциплины		экзамен	зачет	контрольные работы	курсовый проект (работа)	всего	теоретические занятия	практические (лабораторно-практические) занятия	курсовый проект (работа)	распределение по курсам
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ООД. 01	Общеобразовательные дисциплины					524				1-2
ОПД. 01	Общепрофессиональные дисциплины		+	+		160	142	18		1-2
ОПД 1.1	Экономика предприятий питания		+	+		32	26	6		
ОПД 1.2	Психология и этика профессиональной деятельности		+	+		16	16			
ОПД 1.3	Охрана труда		+	+		20	20			
ОПД 1.4	Основы стандартизации, сертификации и метрологии		+	+		20	20			

ОПД 1.5	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		+	+		24	20	4		
ОПД 1.6	Организация обслуживания посетителей		+	+		24	20	4		
ОПД 1.7	Торговые вычисления		+	+		24	20	4		
СД. 02	Специальные дисциплины	+	+	+		444	376	68		1-2
СД 2.1	Организация производства предприятий питания		+	+		40	34	6		
СД 2.2	Товароведение пищевых продуктов	+	+	+		92	82	10		
СД 2.3	Оборудование	+	+	+		84	74	10		
	Квалификация "Повар"									
СД 2.4	Технология приготовления пищи	+	+	+		228	186	42		

	Квалификация "Кондитер"									
СД 2.5	Технология мучных кондитерских изделий	+	+	+		228	186	42		
	Квалификация "Калькулятор"									
СД 2.6	Учет и калькуляция	+	+	+		228	186	42		
ДОО 00	Дисциплина, определяемая организацией образования*					24-155*				
ПО и ПП	Производственное обучение и профессиональная практика					1620				
ПП 01	Ознакомительная и учебная практика					252				
ПП 02	Технологическая практика					900				
ПП 03	Производственная практика					468				

ПА 00	Промежуточная аттестация					36				
ИА 00	Итоговая аттестация					72				
ИА 01	Итоговая аттестация**					60				
ИА 02 (ОУППК)	Оценка уровня профессиональной подготовленности и присвоения квалификации					12				
	Итого на обязательное обучение					2880				
К	Консультация	не более 100 часов на учебный год								
Ф	Факультативные занятия	не более 4-х часов в неделю								
	Всего					3312				

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 (количество курсовых работ, контрольных работ, экзаменов), 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 дисциплинам: для квалификации "Повар" – СД (2.2; 2.3; 2.4); для квалификации "Кондитер" – СД (2.2; 2.3; 2.5); для квалификации "Калькулятор" – СД (2.2; 2.3; 2.6).

****Для квалификации "Кондитер" вместо дисциплины "Организация обслуживания посетителей" изучается дисциплина "Рисование и лепка", а для квалификации "Калькулятор" – дисциплина "Автоматизированные системы обработки информации".

***** Данный Типовой учебный план предусматривает для повышенного уровня квалификации подготовку по смежным квалификациям "Повар-Кондитер", "Повар-Калькулятор" и "Кондитер-калькулятор".

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

Перечень учебно-производственных 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 52
к приказу Министра образования
и науки Республики Казахстан
от 15 июня 2015 года № 384

технического и профессионального образования

Код и профиль образования: 0500000 – Сервис, экономика и управление

Специальность: 0508000 – Организация питания

Квалификация: 050804 2 – Официант

050805 2 – Бармен

050807 2 – Метрдотель

Форма обучения: очное

Нормативный срок обучения: 2 года 10 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	контрольные работы	курсовый проект (работа)	всего	из них:			
теоретические занятия	практические (лабораторно-практические) занятия						курсовой проект (работа)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ООД. 00	Общеобразовательные дисциплины					1448				1-2

ОГД. 01	Общегуманитарные дисциплины (профессиональный казахский (русский) язык, профессиональный иностранный язык, физическая культура)				148				1-3
ОПД. 01	Общепрофессиональные дисциплины		+	+	196	170	26		1-3
ОПД 1.1	Экономика предприятий питания		+	+	48	42	6		
ОПД 1.2	Психология и этика профессиональной деятельности		+	+	24	24			
ОПД 1.3	Охрана труда		+	+	32	26	6		
ОПД 1.4	Основы стандартизации, сертификации и метрологии		+	+	24	24			
ОПД 1.5	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		+	+	32	26	6		
ОПД 1.6	Торговые вычисления				36	28	8		

СД 2.7	Приготовление коктейлей и напитков	+	+	+	+	128	88	40		
СД 2.5	Организация обслуживания посетителей	+	+	+		72	60	12		
	Квалификация "Метрдотель"									
СД 2.5	Организация обслуживания посетителей	+	+	+	+	128	88	40		
СД 2.6	Профессиональная эстетика и дизайн	+	+	+		72	60	12		
ДОО 00	Дисциплина, определяемая организацией образования*					36-204*				
ПО и ПП	Производственное обучение и профессиональная практика					1800				
ПП 01	Ознакомительная и учебная практика					180				
ПП 02	Технологическая практика					1080				
ПП 03	Производственная практика					540				

ПА 00	Промежуточная аттестация					144				
ИА 00	Итоговая аттестация					72				
ИА 01	Итоговая аттестация**					60				
ИА 02 (ОУППК)	Оценка уровня профессиональной подготовленности и присвоения квалификации					12				
	Итого на обязательное обучение					4320				
К	Консультация	не более 100 часов на учебный год								
Ф	Факультативные занятия	не более 4-х часов в неделю								
	Всего					4960				

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 (количество курсовых работ, контрольных работ, экзаменов), 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 дисциплинам: для квалификации "Официант" – СД (2.2; 2.5; 2.6); для квалификации "Бармен" – СД (2.2; 2.5; 2.7); для квалификации "Метрдотель" – СД (2.2; 2.5; 2.6).

***Для квалификации "Бармен" вместо дисциплины "Кулинарная характеристика блюд" изучается дисциплина "Учет и калькуляция".

***** Данный Типовой учебный план предусматривает для повышенного уровня квалификации подготовку по смежным квалификациям "Официант-Бармен", "Официант-Метрдотель", "Бармен-Метрдотель".

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

Перечень учебно-производственных оборудований 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.

Приложение 53
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: 0500000 – Сервис, экономика и управление

Специальность: 0508000 – Организация питания

Квалификация: 050804 2 – Официант

050805 2 – Бармен

Форма обучения: очное

Нормативный срок обучения: 1 год 10 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	контрольные работы	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
ОГД. 01	Общегуманитарные дисциплины (профессиональный казахский (русский) язык, профессиональный иностранный язык, История Казахстана, физическая культура)					344				1-2

ОПД. 01	Общепрофессиональные дисциплины		+	+		366	328	38		1-2
ОПД 1.1	Экономика предприятий питания		+	+		80	70	10		
ОПД 1.2	Психология и этика профессиональной деятельности					48	48			
ОПД 1.3	Охрана труда					68	60	8		
ОПД 1.4	Основы стандартизации, сертификации и метрологии					56	48	8		
ОПД 1.5	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены					56	50	6		
ОПД 1.6	Торговые вычисления		+	+		58	52	6		
СД 02	Специальные дисциплины	+	+	+		682	568	114		1-2
СД 2.1	Организация производства предприятий питания		+	+		64	56	8		

СД 2.2	Товароведение пищевых продуктов	+	+	+		156	134	22		
СД 2.3	Оборудование		+	+		80	62	18		
СД 2.4	Кулинарная характеристика блюд	+	+	+		96	84	12		
	Квалификация "Официант"									
СД 2.5	Организация обслуживания посетителей	+	+	+	+	208	168	40		
СД 2.6	Профессиональная эстетика и дизайн	+	+	+		78	64	14		
	Квалификация "Бармен"									
СД 2.7	Приготовление коктейлей и напитков	+	+	+	+	208	168	40		
СД 2.5	Организация обслуживания посетителей	+	+	+		78	64	14		

ДОО 00	Дисциплина, определяемая организацией образования					48-310*				
ПО и ПП	Производственное обучение и профессиональная практика					1332				
ПП 01	Ознакомительная и учебная практика					180				
ПП 02	Технологическая практика					756				
ПП 03	Производственная практика					396				
ПА 00	Промежуточная аттестация					36				
ИА 00	Итоговая аттестация					72				
ИА 01	Итоговая аттестация**					60				
ИА 02 (ОУППК)	Оценка уровня профессиональной подготовленности и присвоения квалификации					12				
	Итого на обязательное обучение					2880				

К	Консультация	не более 100 часов на учебный год							
Ф	факультативные занятия	не более 4-х часов в неделю							
	Всего					3312			

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 (количество курсовых работ, контрольных работ, экзаменов), 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 дисциплинам: для квалификации "Официант" – СД (2.2; 2.4; 2.5); для квалификации "Бармен" – СД (2.2; 2.5; 2.7).

***Для квалификации "Бармен" вместо дисциплины "Кулинарная характеристика блюд" изучается дисциплина "Учет и калькуляция".

***** Данный Типовой учебный план предусматривает для повышенного уровня квалификации подготовку по смежным квалификациям "Официант-Бармен".

					(работа)			о-практически е) занятия	(работа)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОГД. 01	Общегуманитарные дисциплины (профессиональный казахский (русский) язык, профессиональный иностранный язык, История Казахстана, физическая культура)					184				1
ОПД. 01	Общепрофессиональные дисциплины		+	+		136	104	32		1
ОПД 1.1	Экономика предприятий питания		+	+		30	24	6		
ОПД 1.2	Психология и этика профессиональной деятельности		+	+		16	16			
ОПД 1.3	Охрана труда		+	+		30	22	8		
ОПД 1.4	Основы стандартизации, сертификации и метрологии		+	+		16	10	6		

ОПД 1.5	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		+	+		20	14	6		
ОПД 1.6	Торговые вычисления		+	+		24	18	6		
СД 02	Специальные дисциплины		+	+		304	234	70		1
СД 2.1	Организация производства предприятий питания		+	+		32	26	6		
СД 2.2	Товароведение пищевых продуктов	+	+	+		56	46	10		
СД 2.3	Оборудование	+	+	+		36	30	6		
СД 2.4	Кулинарная характеристика блюд		+	+		56	40	16		
СД 2.5	Организация обслуживания посетителей					92	70	22		
СД 2.6	Профессиональная эстетика и дизайн					32	22	10		

ДОО 00	Дисциплина, определяемая организацией образования*					24-134*				
ПО и ПП	Производственное обучение и профессиональная практика					684				
ПП 01	Ознакомительная и учебная практика					180				
ПП 02	Технологическая практика					252				
ПП 03	Производственная практика					252				
ПА 00	Промежуточная аттестация					36				
ИА 00	Итоговая аттестация					72				
ИА 01	Итоговая аттестация**					60				
ИА 02 (ОУППК)	Оценка уровня профессиональной подготовленности и присвоения квалификации					12				
	Итого на обязательное обучение					1440				

К	Консультация	не более 100 часов на учебный год						
Ф	факультативные занятия	не более 4-х часов в неделю						
	Всего					1656		

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 (количество курсовых работ, контрольных работ, экзаменов), 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: для квалификации "Метрдотель" – СД (2.2; 2.5; 2.6).

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

Перечень учебно-производственных оборудований 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.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ООД. 01	Общеобразовательны е дисциплины					524				1-2
ОПД. 01	Общепрофессиональн ые дисциплины		+	+		136	122	14		1-2
ОПД 1.1	Экономика предприятий питания		+	+		32	26	6		
ОПД 1.2	Психология и этика профессиональной деятельности		+	+		16	16			
ОПД 1.3	Охрана труда		+	+		20	20			
ОПД 1.4	Основы стандартизации, сертификации и метрологии		+	+		20	20			
ОПД 1.5	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены					24	20	4		

ОПД 1.6	Торговые вычисления		+	+		24	20	4		
СД 02	Специальные дисциплины		+	+		468	390	78		1-2
СД 2.1	Организация производства предприятий питания		+	+		40	34	6		
СД 2.2	Товароведение пищевых продуктов	+	+	+		92	82	10		
СД 2.3	Оборудование		+	+		36	30	6		
СД 2.4	Кулинарная характеристика блюд	+				32	28	4		
	Квалификация "Официант"									
СД 2.5	Организация обслуживания посетителей	+	+	+	+	164	132	32		

СД 2.6	Профессиональная эстетика и дизайн	+	+	+		104	84	20		
	Квалификация "Бармен"									
СД 2.7	Приготовление коктейлей и напитков	+	+	+		164	132	32		
СД 2.5	Организация обслуживания посетителей	+	+	+		104	84	20		
	Квалификация "Метрдотель"									
СД 2.5	Организация обслуживания посетителей	+	+	+		164	132	32		
СД 2.6	Профессиональная эстетика и дизайн	+	+	+		104	84	20		
ДОО 00	Дисциплина , определяемая организацией образования*					24-155*				

ПО и ПП	Производственное обучение и профессиональная практика					1620				
ПП 01	Ознакомительная и учебная практика					252				
ПП 02	Технологическая практика					900				
ПП 03	Производственная практика					468				
ПА 00	Промежуточная аттестация					36				
ИА 00	Итоговая аттестация					72				
ИА 01	Итоговая аттестация**					60				
ИА 02 (ОУППК)	Оценка уровня профессиональной подготовленности и присвоения квалификации					12				

	Итого на обязательное обучение					2880				
К	Консультация	не более 100 часов на учебный год								
Ф	Факультативные занятия	не более 4-х часов в неделю								
	Всего					3312				

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 (количество курсовых работ, контрольных работ, экзаменов), 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 дисциплинам: для квалификации "Официант" – СД (2.2; 2.4; 2.5); для квалификации "Бармен" – СД (2.2; 2.5; 2.7); для квалификации "Метрдотель" – СД (2.2; 2.5; 2.6).

***Для квалификации "Бармен" вместо дисциплины "Кулинарная характеристика блюд" изучается дисциплина "Учет и калькуляция".

***** Данный Типовой учебный план предусматривает для повышенного уровня квалификации подготовку по смежным квалификациям "Официант-Бармен", "Официант-Метрдотель", "Бармен-Метрдотель".

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

Перечень учебно-производственных 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 56
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: 0500000 – Сервис, экономика и управление

Специальность: 0508000 – Организация питания

Квалификация: 050806 3 – Менеджер по сервису

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 6 месяцев на базе основного среднего образования

Индекс циклов и	Наименование циклов и дисциплин	Форма контроля				Объем учебного времени (час)	
							из них:

дисципли н		экзамен	заче т	контрольн ые работы	курсово й проект (работа)	всего	теоретическ ие занятия	практически е (лабораторн о- практически е) занятия	курсо вой проект (работа)	распредел ение по курсам
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ООД 01	Общеобразовательные дисциплины					1448				1-2
ОГД. 01	Общегуманитарные дисциплины (профессиональ ный казахский (русский) язык, профессиональный иностраный язык, физическая культура)					174				2-4
СЭД 02	Социально-экономические дисциплины (культурология, основы философии, основы социологии и политологии, основы экономики и основы права)					180				2-3
ОПД. 01	Общепрофессиональные дисциплины	+	+	+		476	326	150		2-3

ОПД 1.1	Делопроизводство на государственном языке		+	+		30		30		
ОПД 1.2	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		+	+		28	28			
ОПД 1.3	Экономика предприятий питания	+	+	+		46	36	10		3-4
ОПД 1.4	Бухгалтерский учет в общественном питании		+	+		30	22	8		
ОПД 1.5	Валютно-финансовые операции		+	+		24	18	6		
ОПД 1.6	Финансы, кредит, налоги		+	+		24	18	6		
ОПД 1.7	Маркетинг		+	+		24	24			
ОПД 1.8	Товароведение продовольственных товаров	+	+	+		56	46	10		

ОПД 1.9	Техническое оснащение предприятий общественного питания	+	+	+		54	42	12		
ОПД 1.10	Стандартизация, метрология и сертификация		+	+		30	22	8		
ОПД 1.11	Физиология питания, санитария и гигиена		+	+		36	26	10		
ОПД 1.12	Автоматизированные системы обработки информации		+	+		42		42		
ОПД 1.13	Психология и этика профессиональной деятельности		+	+		28	28			
ОПД 1.14	Безопасность жизнедеятельности		+	+		24	16	8		
СД 02	Специальные дисциплины		+	+		446	318	112	16	2-4
СД 2.1	Организация и технология отрасли	+	+	+	+	122	72	34	16	

СД 2.2	Менеджмент	+	+	+		90	76	14		
СД 2.3	Управление персоналом		+	+		32	24	8		
СД 2.4	Организация обслуживания посетителей	+	+	+		58	40	18		3-4
СД 2.5	Ассортимент и качество кулинарии и кондитерской продукции		+	+		40	32	8		
СД 2.6	Профессиональная эстетика и дизайн		+	+		40	28	12		
СД 2.7	Охрана труда		+	+		32	22	10		
СД 2.8	Контроль качества продукции и услуг		+	+		32	24	8		
ДОО 00	Дисциплина, определяемая организацией образования*					48-279*				
ПО и ПП	Производственное обучение и профессиональная практика					2160				

ПП 01	Ознакомительная и учебная практика					396				
ПП 02	Технологическая практика					1260				
ПП 03	Производственная практика					504				
ПА 00	Промежуточная аттестация					180				
ИА 00	Итоговая аттестация					72				
ИА 01	Итоговая аттестация**					60				
ИА 02 (ОУППК)	Оценка уровня профессиональной подготовленности и присвоения квалификации					12				
	Итого на обязательное обучение					5184				
К	Консультация	не более 100 часов на учебный год								
Ф	Факультативные занятия	не более 4-х часов в неделю								
	Всего					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 (количество курсовых работ, контрольных работ, экзаменов), 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 дисциплинам СД (2.1; 2.2).

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

Перечень учебно-производственных оборудований 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 57
к приказу Министра образования
и науки Республики Казахстан
от 15 июня 2015 года № 384

технического и профессионального образования

Код и профиль образования: 0500000 – Сервис, экономика и управление

Специальность: 0508000 Организация питания

Квалификация: 050806 3 – Менеджер по сервису

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	контрольные работы	курсовый проект (работа)	всего	из них:			
							теоретические занятия	практические (лабораторно-практические) занятия	курсовой проект (работа)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОГД. 01	Общегуманитарные дисциплины (профессиональный казахский (русский) язык, профессиональный иностранный язык, История Казахстана, физическая культура)					406				1-3

СЭД 02	Социально-экономические дисциплины (культурология, основы философии, основы социологии и политологии, основы экономики и основы права)					180				1-2
ОПД. 01	Общепрофессиональные дисциплины	+	+	+		730	512	218		1-3
ОПД 1.1	Делопроизводство на государственном языке		+	+		72		72		
ОПД 1.2	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		+	+		22	22			
ОПД 1.3	Экономика предприятий питания	+	+	+		80	70	10		2-3
ОПД 1.4	Бухгалтерский учет в общественном питании		+	+		44	36	8		
ОПД 1.5	Валютно-финансовые операции		+	+		33	27	6		

ОПД 1.6	Финансы, кредит, налоги		+	+		33	27	6		
ОПД 1.7	Маркетинг					44	36	8		
ОПД 1.8	Товароведение продовольственных товаров	+	+	+		92	76	16		
ОПД 1.9	Техническое оснащение предприятий общественного питания	+		+		92	76	16		
ОПД 1.10	Стандартизация, метрология и сертификация			+		48	38	10		
ОПД 1.11	Физиология питания, санитария и гигиена		+	+		42	32	10		
ОПД 1.12	Автоматизированные системы обработки информации		+	+		56	10	46		
ОПД 1.13	Психология и этика профессиональной деятельности		+	+		36	36			

ОПД 1.14	Безопасность жизнедеятельности		+	+		36	26	10		
СД 02	Специальные дисциплины		+	+		688	550	122	16	1-3
СД 2.1	Организация и технология отрасли	+	+	+	+	220	184	20	16	
СД 2.2	Менеджмент	+	+	+		106	94	12		
СД 2.3	Управление персоналом		+	+		48	36	12		
СД 2.4	Организация обслуживания посетителей	+	+	+		96	64	32		2-3
СД 2.5	Ассортимент и качество кулинарии и кондитерской продукции					76	64	12		
СД 2.6	Профессиональная эстетика и дизайн					56	44	12		
СД 2.7	Охрана труда					42	32	10		

СД 2.8	Контроль качества продукции и услуг					44	32	12		
ДОО 00	Дисциплина, определяемая организацией образования					48-				
ПО и ПП	Производственное обучение и профессиональная практика					1548				
ПП 01	Ознакомительная и учебная практика					360				
ПП 02	Технологическая практика					828				
ПП 03	Производственная практика					360				
ПА 00	Промежуточная аттестация					72				
ИА 00	Итоговая аттестация					72				
ИА 01	Итоговая аттестация**					60				
ИА 02 (ОУППК)	Оценка уровня профессиональной					12				

	подготовленности и присвоения квалификации									
	Итого на обязательное обучение					3744				
К	Консультация	не более 100 часов на учебный год								
Ф	Факультативные занятия	не более 4-х часов в неделю								
	Всего					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 (количество курсовых работ, контрольных работ, экзаменов), 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 дисциплинам СД (2.1; 2.2).

					(работа)			о-практически е) занятия	(работа)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОГД. 01	Общегуманитарные дисциплины (профессиональный казахский (русский) язык, профессиональный иностранный язык, физическая культура)					304				1
ОПД. 01	Общепрофессиональные дисциплины					198	110	88		1
ОПД 1.1	Делопроизводство на государственном языке		+	+		34		34		
ОПД 1.2	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		+	+		20	20			
ОПД 1.3	Экономика предприятий питания		+	+		32	22	10		
ОПД 1.4	Бухгалтерский учет в общественном питании		+	+		20	14	6		

ОПД 1.5	Валютно-финансовые операции		+	+		20	14	6		
ОПД 1.6	Финансы, кредит, налоги		+	+		20	14	6		
ОПД 1.7	Маркетинг					20	14	6		
ОПД 1.8	Автоматизированные системы обработки информации		+	+		20		20		
ОПД 1.9	Психология и этика профессиональной деятельности			+		12	12			
СД 02	Специальные дисциплины	+	+	+		230	222	8		1
СД 2.1	Организация и технология отрасли	+	+	+		54	50	4		
СД 2.2	Менеджмент	+	+	+		44	40	4		
СД 2.3	Управление персоналом		+	+		22	22			

СД 2.4	Контроль качества продукции и услуг			+	+	22	22			
СД 2.5	Ассортимент качества кулинарной и кондитерской продукции			+	+	22	22			
СД 2.6	Организация обслуживания посетителей		+	+		20	20			
СД 2.7	Профессиональная эстетика и дизайн					24	24			
СД 2.8	Охрана труда					22	22			
ДОО 00	Дисциплина, определяемая организацией образования					24-	158*			
ПО и ПП	Профессиональная практика					576				
ПА 00	Промежуточная аттестация					36				
ИА 00	Итоговая аттестация					72				
ИА 01	Итоговая аттестация**					60				

ИА 02 (ОУППК)	Оценка уровня профессиональной подготовленности и присвоения квалификации					12				
	Итого на обязательное обучение					1440				
К	Консультация	не более 100 часов на учебный год								
Ф	Факультативные занятия	не более 4-х часов в неделю								
	Всего					1656				

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 (количество курсовых работ, контрольных работ, экзаменов), 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 дисциплинам СД (2.1; 2.2).

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

Перечень учебно-производственных оборудований 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 59
к приказу Министра образования
и науки Республики Казахстан
от 15 июня 2015 года № 384

Типовые учебные программы технического и профессионального образования по специальности "Организация питания"

Сноска. Наименование приложения 59 в редакции приказа Министра образования и науки РК от 22.01.2016 № 72 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Индекс цикла (дисциплин)	Наименование и основные разделы дисциплины, практики	Формируемые знания, умения и навыки	Код формируемой компетенции
ООД 01	Общеобразовательные дисциплины		
ОГД 01	Общегуманитарные дисциплины		
ОГД 1.1	<p>Профессиональный казахский (русский) язык.</p> <p>Лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;</p> <p>различные виды речевой деятельности и формы речи (устной, письменной,</p>	<p>Знания:</p> <p>-лексико-грамматические материалы по специальности.</p> <p>Умения:</p> <p>-создавать технологическую карту и схему на казахском (русском) языке;</p>	<p>БК 1-2</p> <p>БК 4-8</p> <p>БК 10</p>

	<p>монологической, диалогической); техника перевода профессионально ориентированных текстов.</p>	<p>- составлять с новыми словами словосочетания, предложения, диалог, рассказ</p> <p>сформировать свою мысль на казахском (русском) языке;</p> <p>-различать виды речевой деятельности и формы речи: устной, письменной, монологической, диалогической.</p>	
ОГД 1.2	<p>Профессиональный иностранный язык. Лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;</p> <p>различные виды речевой деятельности и формы речи (устной, письменной, монологической, диалогической);</p> <p>техника перевода профессионально ориентированных текстов.</p>	<p>Знания: лексико-грамматические материалы по специальности.</p> <p>Умения: создавать технологическую карту и схему на английском языке;</p> <p>уметь составлять с новыми словами словосочетания, предложения, диалог, рассказ</p> <p>сформировать свою мысль на английском языке</p>	<p>БК 1-2</p> <p>БК 4-8</p> <p>БК 10</p>

		различать виды речевой деятельности и формы речи: устной, письменной, монологической, диалогической.	
ОГД 1.3	<p>Физическая культура.</p> <p>Физическое воспитание как учебный предмет в организациях ТиПО. Врачебный контроль и самоконтроль. Физическая культура в режиме труда и отдыха. Профессионально-прикладная физическая подготовка будущих специалистов. Основы здорового образа жизни. Режим двигательной активности и работоспособности.</p>	<p>Знания:</p> <p>о необходимости в потребности в физической культуре, в физической самосовершенствовании и здоровом образе жизни;</p> <p>Умения:</p> <p>повышать уровень физической подготовленности, укрепления здоровья;</p> <p>формировать осознанную потребность в физической культуре, в физическом совершенствовании и здоровом образе жизни;</p> <p>определять ключевые моменты для выполнения поставленной задачи;</p> <p>эффективно работать, как часть в группе (команде);</p> <p>улучшить физическую подготовленность, уметь применить ее на практике.</p>	БК 1-10
ОПД 01	Общепрофессиональные дисциплины		

<p>ОПД 1.1</p>	<p>Экономика предприятий питания. Введение в рыночную экономику; основные принципы рыночной экономики мониторинг, спрос и предложение; рыночная система, монополия и конкуренция; 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>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - главные вопросы экономики, виды рынков и законы спроса и предложения; - определения товар, услуга - определение конкуренция, виды конкуренции; - определение и функции банков; - основные понятия по затратам, субъекты рынка; - определения деньги, товароборот, опт и розница, прибыль, рентабельность, издержки - определение цена, себестоимость, надбавка, наценка; - виды налогов; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитать доходы, расходы; - определять цену товара, себестоимость товара, оптовую цену, розничную цену 	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 1.1.5</p> <p>ПК 2.1.7</p> <p>ПК 2.2.3</p> <p>ПК 2.3.4</p> <p>ПК 2.3.5</p> <p>ПК 2.3.6</p> <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>ПК 2.3.11</p>
----------------	---	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - составлять бизнес-план; - рассчитывать обязательные платежи в бюджет; - вести простейший учёт денежных и финансовых средств; - использовать правила торговли и решать проблемы нарушений прав потребителей; - рассчитывать себестоимость выпускаемой продукции; - вести учёт и сохранность вверенных материальных средств. 	
ОПД 1.2	<p>Психология и этика профессиональной деятельности.</p> <p>Эстетическая культура;</p> <p>этическая культура;</p> <p>психология общения;</p> <p>культура общения в сфере деятельности;</p> <p>коммуникация;</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие сведения о психологии; - о типах конфликтов; - о предпосылках возникновения конфликта; - о стратегии поведения в конфликтной ситуации; 	<p>БК 1-2</p> <p>БК 4</p> <p>БК 6</p> <p>БК 8</p> <p>БК 10</p>

<p>этикет в деловом общении; стили общения;</p> <p>основные правила поведенческого этикета;</p> <p>имидж;</p> <p>культура речи;</p> <p>техника ведения и этикет обслуживания посетителей;</p> <p>деловой протокол;</p> <p>понятие о дипломатическом этикете;</p> <p>протокол встреч, переговоров в практике международного общения;</p> <p>правила, традиции, условности в международном общении;</p> <p>интерьер рабочего помещения как область делового этикета;</p> <p>правила содержания помещений и рабочих мест.</p>	<p>-функции, виды, средства общения;</p> <p>-принципы ведения партнерской беседы;</p> <p>-требования к обслуживающему персоналу и его деятельности;</p> <p>-понятие, историю, назначение этики;</p> <p>-этику взаимоотношений с клиентами;</p> <p>нормы и правила современного этикета;</p> <p>Умения:</p> <p>-характеризовать особенности личности, их проявления в поведении и профессиональной деятельности;</p> <p>- управлять в конфликтной ситуации собой;</p> <p>- выбирать определенный стиль поведения в условиях конфликта;</p> <p>-определять субъективную предрасположенность конфликта;</p> <p>-воспринимать социально-ролевое общение;</p>	
--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> -взаимодействовать в группе; -применять профессиональную этику в сфере обслуживания; -соблюдать речевой этикет, культуру обслуживания; -вести деловой этикет и протокол; - работать с деловой корреспонденцией; -общаться по телефону; -работать с деловой корреспонденцией. 	
ОПД 1.3	<p>Охрана труда. пожарная безопасность.</p> <p>классификация оборудования:</p> <p>назначение, принципы действия, особенности устройств, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;</p> <p>охрана труда;</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -общие сведения о производственной санитарии; -технику безопасности; -основы электробезопасности; -общие сведения о пожарной безопасности; <p>Умения:</p>	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 1.1.1</p> <p>ПК 1.1.2</p> <p>ПК 1.1.3</p> <p>ПК 1.1.4</p> <p>ПК 1.2.1</p>

	<p>правовая и нормативная база;</p> <p>производственный травматизм и заболеваемость;</p> <p>факторы, влияющие на условия труда;</p> <p>мероприятия по охране труда;</p> <p>техника безопасности: виды, средства, меры предупреждения.</p>	<p>-соблюдать технику безопасности;</p> <p>-соблюдать электробезопасность;</p> <p>-оказать помощь при производственной травме;</p> <p>-соблюдать пожарную безопасность</p>	<p>ПК 1.2.2</p> <p>ПК 1.2.3</p> <p>ПК 1.2.4</p> <p>ПК 1.2.6</p> <p>ПК 2.1.1</p> <p>ПК 2.1.4</p> <p>ПК 2.2.1</p> <p>ПК 2.2.4</p> <p>ПК 2.2.5</p> <p>ПК 2.2.6</p> <p>ПК 2.2.7</p>
ОПД 1.4	<p>Стандартизация, сертификация и метрология.</p> <p>Стандартизация; принципы стандартизации в предприятиях питания; средства измерений;</p>	<p>Знания:</p> <p>- основы стандартизации;</p> <p>- принципы стандартизации в предприятиях питания;</p>	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 1.1.5</p> <p>ПК 1.2.5</p>

	<p>эталоны величин; сертификация; основы сертификации; термины и определения; сертификация услуг на предприятиях питания; метрология;</p> <p>основы метрологии;</p> <p>государственный метрологический контроль и надзор.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - основы метрологии; - основы сертификации; - средства измерений; - эталоны величин; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять термины и определения; - определять качество продукции по органолептическим показателям; - производить метрологические наблюдения. 	<p>ПК 2.1.3</p> <p>ПК 2.1.8</p> <p>ПК 2.2.3</p> <p>ПК 2.2.7</p> <p>ПК 2.2.8</p>
ОПД 1.5	<p>Физиология питания, санитария и гигиена.</p> <p>Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии предприятий общественного питания; основы физиологии питания; пищевые вещества и их значение; пищеварение и усвояемость пищи; понятие о процессе пищеварения; обмен веществ и энергии; питание различных групп населения; энергетическая ценность пищи; основы микробиологии; понятие о микроорганизмах; пищевые инфекции,</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -пищевые вещества, значение, энергетическая ценность, понятия о процессе пищеварения, обмен веществ и энергии, питание различных групп населения; -основы гигиены труда, личная гигиена, санитарная культура, медицинское обследование, доврачебная помощь; 	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 1.1.1</p> <p>ПК 1.1.3</p> <p>ПК 1.1.4</p> <p>ПК 1.2.1</p>

	<p>пищевые отравления и глистные заболевания; пищевые инфекционные заболевания; общие понятия; меры предупреждения; основы гигиены и санитарии; понятие о гигиене труда; профессиональные вредности; производственный травматизм; меры предупреждения; личная гигиена; санитарный режим работников на производстве; санитарная культура; медицинские обследования, их цель и виды; предохранительные прививки, их значение; санитарные требования; санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора.</p>	<p>-санитарно-пищевое законодательство, организация санитарно-пищевого надзора;</p> <p>-пищевые инфекции и отравления, понятия и меры предупреждения.</p> <p>Умения:</p> <p>-соблюдать санитарный режим на производстве;</p> <p>-оказывать доврачебную помощь пострадавшему;</p> <p>-выбирать технологическое оборудование, посуду и инвентарь;</p> <p>-соблюдать режим хранения продуктов и правила реализации готовой продукции;</p> <p>-не допускать пищевые отравления.</p>	<p>ПК 1.2.3</p> <p>ПК 1.2.4</p> <p>ПК 1.2.6</p> <p>ПК 2.1.1</p> <p>ПК 2.1.4</p> <p>ПК 2.1.5</p> <p>ПК 2.1.6</p> <p>ПК 2.1.7</p> <p>ПК 2.1.8</p> <p>ПК 2.2.1</p> <p>ПК 2.2.2</p> <p>ПК 2.2.4</p> <p>ПК 2.2.5</p> <p>ПК 2.2.7</p>
--	---	--	---

			ПК 2.2.8 ПК 2.3.3
ОПД 1.6	<p>Организация обслуживания посетителей. Подготовка торгового зала к обслуживанию; уборка помещений и оборудования, расстановка обеденных столов и стульев, получение столового белья, посуды, приборов; правила и порядок подготовки специй и приправ; сервировка столов; обслуживание посетителей; правила и порядок приема посетителей; подача напитков и блюд: последовательность, время подачи, набор посуды и приборов; особенности подачи отдельных видов закусок, супов, вторых блюд; правила и техника подачи вишневых и табачных изделий; расчет с посетителями; специальные формы обслуживания; виды обслуживания; особенности организации и обслуживания свадебных и праздничных вечеров на дому; обслуживание банкетов и приемов; виды банкетов, общие требования к обслуживанию и порядок обслуживания участников банкетов; виды приемов, их назначение, особенности и преимущества, особенности организации обслуживания и подготовки торгового зала, правила,</p>	<p>Знания: - категории ресторанов; - назначение и размещение торговых помещений; - способы и нормативы расстановки столов; - задачи и виды обслуживания; - виды меню, правила и порядок составления и оформления меню, преискурантов, карт вин; - виды и характеристики столовой посуды, приборов, белья; - последовательность, правила подачи блюд и напитков; - традиции, правила этикета и правила подачи меню;</p>	<p>БК 1-10 ПК 1.1.1 ПК 1.1.2 ПК 1.1.3 ПК 2.1.1 ПК 2.1.3 ПК 2.1.8 ПК 2.2.1 ПК 2.2.2 ПК 2.2.3 ПК 2.2.8</p>

	<p>последовательность и способы обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none">- алгоритм выполнения заказа;-порядок и виды расчетов с посетителями;- виды банкетов;- правила сервировки стола;- кулинарная характеристика блюд и напитков;-требования к обслуживающему персоналу; <p>Умения :</p> <ul style="list-style-type: none">-использовать основные тенденции развития современных технологий обслуживания;-применять методы и формы обслуживания;-предоставлять торговые помещения, мебель, интерьер;-создать материально-техническое и информационное обеспечение обслуживания;-организовать технологию обслуживания в предприятиях разных типов и классов;	
--	---	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - складывать салфетки; - сервировать стол; - полировать посуду; - распределять обязанности персонала; - презентовать и подавать блюда и напитки; - работать с ПК, специальными программами; - встречать гостей, соблюдая правила этикета; -подготовиться к обслуживанию; -правильно обслуживать банкеты на различных уровнях; -специальные формы обслуживания; -обслуживать иностранных туристов; 	
ОГД 1.6	Основы рисования.	Знания: понятие о картинной и предметной плоскостях, понятие о светотени,	БК 2

<p>Рисование плоских предметов геометрической формы.</p> <p>Рисование с натуры – путь активного изучения действительности, композиция рисунка</p> <p>Понятие о светотени. Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы.</p> <p>Понятие о цвете. Техника работы с акварелью и гуашью.</p> <p>Рисование с натуры фруктов и овощей.</p> <p>Рисование животных и птиц.</p> <p>Рисунки по мотивам народных сказок.</p> <p>Рисование с натуры пирожных и тортов и пирожных.</p> <p>Лепка растительного орнамента, с натуры фруктов и овощей, цветов, животных, птиц.</p>	<p>последовательность работы над рисунком, понятие о цвете, технику работы акварелью и гуашью, выполнение техники и композицию рисунка, последовательность выполнения рисунка; разновидности инструментов и материалы для лепки, основы создания скульптуры; общую технику нанесения украшений из отделочных полуфабрикатов; технику выполнения рисунка, последовательность работы над рисунком, понятие о цвете, сочетание отделочных полуфабрикатов, особенности расположения композиции;</p> <p>Умения:</p> <p>изображать реалистическую форму окружающего предмета, зрительное восприятие предметов и образов; развивать наблюдательность и художественный вкус, моделировать предмет и придавать цветовой оттенок, развивать творческое воображение и фантазию, развивать пространственное мышление, выполнять последовательность работ по лепке; изготовить отделочные полуфабрикаты, составить композицию украшения кондитерского изделия; рисовать с натуры в различных тональностях и различной формы тортов и пирожных, логически строить сюжет; подбирать цвет, лепить, конструировать; подобрать композицию по тематике, видеть</p>	<p>БК 4–8</p> <p>БК 10</p> <p>ПК 2.2.4</p> <p>ПК 2.2.5</p> <p>ПК 2.2.7</p>
--	--	--

	Изготовление макетов тортов из пластилина.	композицию в целом, подбирать нужные фрагменты.	
ОГД 1.6	<p>Автоматизированные системы обработки информации.</p> <p>Роль автоматизированных систем обработки информации (АСОИ) в организационной работе предприятия; состав АСОИ;</p> <p>сервисные программы и операционные оболочки, прикладное обеспечение АСОИ; выбор программного обеспечения профессиональной деятельности;</p> <p>локальные и глобальные информационные сети;</p> <p>работа с текстовыми редакторами; обработка текстовой и цифровой информации; графические редакторы; ввод и редактирование графических образцов;</p> <p>электронная таблица: назначение, элементы, организация управления, режим работы;</p> <p>работа с базами данных;</p>	<p>Знания:</p> <p>-значение и место персонального компьютера в организационной работе предприятия;</p> <p>-структуру персонального компьютера, программную структуру, понятие информации и виды информации;</p> <p>-современные компьютерные программы для обработки различного вида информации;</p> <p>-принципы поиска информации, поисковые системы.</p> <p>Умения:</p> <p>-производить анализ предметной области с точки зрения автоматизации обработки информации;</p> <p>-работать с формулами, функциями, выполнять простые и сложные вычисления, набирать текст, создавать, сохранять, документы, удалять, форматировать фрагменты текста, принимать и отправлять корреспонденцию по электронной почте, разрабатывать электронные базы данных,</p>	<p>БК 2</p> <p>БК 4-8</p> <p>БК 10</p> <p>ПК 2.3.4</p> <p>ПК 2.3.5</p> <p>ПК 2.3.6</p> <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>ПК 2.3.11</p>

	<p>прикладные и профессиональные пакеты программ;</p> <p>настройка программного комплекса на конкретный вид деятельности и задачу;</p> <p>ввод данных и вывод результатов.</p>	<p>создавать презентации с использованием графических изображений и гиперссылок;</p> <p>- разрабатывать технологический процесс автоматизированной обработки информации;</p> <p>- определять оптимальный состав информационно-программных и аппаратных средств.</p>	
ОГД 1.7	<p>Торговые вычисления.</p> <p>вычислительные работы в общественном питании; основные положения теории вычислений; предмет торговых вычислений; понятие мер и измерений; метрология и связь с вычислениями; международная система единиц измерения; простейшие методы и средства вычисления; расчетные таблицы; применение средств вычислительной техники.</p>	<p>Знания:</p> <p>-вычислительные работы в ОП;</p> <p>-методы и средства вычисления;</p> <p>-применение средств вычислительной техники;</p> <p>Умения:</p> <p>-производить ускоренный расчет;</p> <p>-выбирать и применять средства вычислительной техники.</p>	<p>БК 2-10</p> <p>ПК 1.1.5</p> <p>ПК 1.2.5</p> <p>ПК 2.1.3</p> <p>ПК 2.2.3</p> <p>ПК 2.3.1</p> <p>ПК 2.3.2</p> <p>ПК 2.3.3</p> <p>ПК 2.3.4</p>

			ПК 2.3.5 ПК 2.3.7 ПК 2.3.8 ПК 2.3.10
СД 02	Специальные дисциплины		
СД 2.2	<p>Организация производства предприятий питания.</p> <p>Особенности деятельности предприятий общественного питания;</p> <p>характеристика предприятий общественного питания;</p> <p>организация снабжения предприятия общественного питания;</p> <p>организация складского хозяйства;</p> <p>организация производства предприятий общественного питания;</p> <p>общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест; организация работы цехов; организация рабочих мест; состав работников, их</p>	<p>Знания:</p> <p>виды снабжения;</p> <p>нормы товарных запасов;</p> <p>виды складских помещений;</p> <p>способы складирования и условия хранения продовольственных товаров;</p> <p>типы предприятий питания;</p> <p>характер производства в различных предприятиях питания;</p> <p>характеристику кулинарной продукции по степени готовности;</p>	БК 1-10 ПК 1.1.1 ПК 1.1.2 ПК 1.2.1 ПК 1.1.2 ПК 2.1.3 ПК 2.1.6 ПК 2.2.3 ПК 2.2.7

	<p>расстановка и распределение обязанностей между ними;</p> <p>безопасность и охрана труда; организация работ раздаточной;</p> <p>организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции;</p> <p>организация работы моечных помещений; организация работы экспедиции.</p>	<p>сроки и условия хранения готовой продукции;</p> <p>состав функциональных групп помещений;</p> <p>требования к производственным помещениям;</p> <p>общие требования к организации рабочих мест;</p> <p>виды меню;</p> <p>виды нормативной документации для предприятий питания;</p> <p>правила производственной, трудовой и технологической дисциплины;</p> <p>особенности организации работы в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах и вспомогательных производственных помещениях;</p> <p>правила проведения бракеража готовой продукции</p> <p>Умения :</p>	<p>ПК 2.3.1</p> <p>ПК 2.3.2</p> <p>ПК 2.3.4</p> <p>ПК 2.3.11</p>
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - работать с различными видами весов; - составлять технологические карты на основании рецептур; - рассчитывать количество отходов, массу-брутто сырья, массу-нетто полуфабрикатов; - организовать рабочее место в соответствии с его назначением. 	
СД 2.3	<p>Товароведение пищевых продуктов. Предмет и задачи товароведения; понятие об ассортименте и товарном сорте;</p> <p>качество продовольственных товаров;</p> <p>основные зерновые культуры; крупы; мука;</p> <p>хлебобулочные изделия;</p> <p>ассортимент хлебобулочных изделий, условия и сроки хранения и транспортирования; виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения;</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие об ассортименте и товарных сортах продовольственных товаров; -качество продуктов и методы его оценки; -способы и условия хранения; -крупы, мука, хлебобулочные изделия, макаронные изделия; -плодоовощные товары; -вкусовые товары; 	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 1.1.5</p> <p>ПК 1.2.6</p> <p>ПК 2.2.7</p> <p>ПК 2.1.2</p> <p>ПК 2.1.4</p> <p>ПК 2.1.6</p> <p>ПК 2.1.7</p>

	<p>плодоовощные товары: классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования;</p> <p>вкусовые товары: классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения;</p> <p>крахмал, сахар и кондитерские товары: классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения;</p> <p>молочные товары: ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения;</p> <p>пищевые жиры: ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения; мясные товары: ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения;</p> <p>яичные товары: ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения; рыбные консервы и</p>	<p>-крахмал, сахар и плодово-ягодные кондитерские товары;</p> <p>-молочные товары;</p> <p>-пищевые жиры;</p> <p>-мясные товары;</p> <p>-яичные товары;</p> <p>-рыбные товары;</p> <p>-классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения;</p> <p>Умения:</p> <p>-определять и контролировать качество пищевых товаров;</p> <p>-определять дефекты;</p> <p>-выбирать режим хранения;</p> <p>-определять и контролировать качество зерновых культур;</p>	<p>ПК 2.1.8</p> <p>ПК 2.2.2</p> <p>ПК 2.2.8</p> <p>ПК 2.3.3</p>
--	---	---	---

	<p>пресервы; икра, табак и табачные изделия.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -определять и контролировать качество плодоовощных товаров; -определять и контролировать качество вкусовых товаров -определять и контролировать качество крахмала, сахара и плодово-ягодных кондитерских товаров; -определять и контролировать качество молочных товаров; -определять и контролировать качество пищевых жиров; -определять и контролировать качество мясных товаров; -определять и контролировать качество яичных товаров; -определять и контролировать качество рыбных товаров. 	
<p>СД 2.4</p>	<p>Оборудование. Общие сведения о машинах; понятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение; сведения о</p>	<p>Знания: - общие сведения о машинах;</p>	<p>БК 1-10 ПК 1.1.1</p>

<p>передаточных механизмах; понятие об электроприводах; аппаратура управления и защиты электроприводов; техническая документация машин; общие правила эксплуатации машин; требования безопасности труда; универсальные приводы: назначение, принцип устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления, эксплуатация, требования безопасности труда; машины для обработки овощей и картофеля: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации; машины для обработки мяса и рыбы: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации; машины для подготовки кондитерского сырья: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации; машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации; машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации; общие сведения о тепловом оборудовании:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - общие правила эксплуатации машин; - машины для обработки овощей и картофеля; - правила безопасной эксплуатации машины для обработки мяса и рыбы; - правила безопасной эксплуатации машины для подготовки кондитерского сырья; - правила безопасной эксплуатации машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов; - правила безопасной эксплуатации машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров; - общие сведения о тепловом оборудовании; - правила эксплуатации и безопасности труда пищеварочных котлов; - правила эксплуатации и безопасности труда аппаратов для жарки и выпечки; 	<p>ПК 1.1.2</p> <p>ПК 1.1.3</p> <p>ПК 1.2.1</p> <p>ПК 1.2.2</p> <p>ПК 1.2.3</p> <p>ПК 2.1.1</p> <p>ПК 2.1.3</p> <p>ПК 2.1.4</p> <p>ПК 2.2.1</p> <p>ПК 2.2.2</p> <p>ПК 2.2.3</p> <p>ПК 2.2.6</p> <p>ПК 2.3.1</p> <p>ПК 2.3.2</p>
---	---	---

	<p>классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи; автоматика безопасности; правила эксплуатации; пищеварочные котлы: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда; пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда; аппараты для жарки и выпечки: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда; варочно-жарочное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда; водогрейное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда; оборудование для раздачи пищи: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда; холодильное оборудование.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правила эксплуатации и безопасности труда варочно-жарочного оборудования; - правила эксплуатации и безопасности труда водогрейного оборудования; - правила эксплуатации и безопасности труда оборудования для раздачи пищи; - способы получения холода, правила эксплуатации и техники безопасности холодильного оборудования; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать защиту управления аппаратуры электроприводов; - оформлять техническую документацию машин; - правильно эксплуатировать машины; - соблюдать требования безопасности труда; - эксплуатировать машину для обработки овощей и картофеля; 	<p>ПК 2.3.3</p> <p>ПК 2.3.11</p>
--	---	--	----------------------------------

		<ul style="list-style-type: none">- эксплуатировать машину для обработки мяса и рыбы; - эксплуатировать машину для подготовки кондитерского сырья; - эксплуатировать машину для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов; - эксплуатировать машину для нарезки хлеба и гастрономических товаров; - применять автоматику безопасности; - эксплуатировать пищеварочные котлы; - эксплуатировать пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты; - эксплуатировать аппараты для жарки и выпечки; - эксплуатировать варочно-жарочное оборудование; - эксплуатировать водогрейное оборудование;	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - эксплуатировать оборудование для раздачи пищи; - эксплуатировать холодильное оборудование. 	
	Квалификация "Повар"		
СД 2.1	<p>Технология приготовления пищи. механическая кулинарная обработка овощей и грибов; технологический процесс; сырье; полуфабрикаты; готовая продукция; правила обработки овощей; механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря: технологический процесс, основные виды нарезки; полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения; котлетная масса: рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее; механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы: технологический процесс, последовательность операций; полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения; тепловая</p>	<p>Знания: -способы механической кулинарной обработки продуктов; специальные приемы обработки сырья; - способы тепловой обработки; -технологию приготовления супов, требования к качеству; -классификацию соусов, требования к качеству; -технологию приготовления блюд из мяса, рыбы, птицы, овощей, круп, бобовых и макаронных изделий; - технологию приготовления гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных</p>	<p>БК 1-10 ПК 1.1.1 ПК 1.1.2 ПК 1.1.3 ПК 1.1.4 ПК 1.1.5 ПК 2.1.1 ПК 2.1.2 ПК 2.1.3 ПК 2.1.4</p>

	<p>кулинарная обработка продуктов: назначение, варка и ее разновидности, жарка и ее разновидности, комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки, влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции; супы: значение в питании, классификация, технология приготовления бульонов и их разновидности, рецептуры, технология приготовления супов, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения; соусы: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения; блюда из круп, бобовых и макаронных изделий; блюда и гарниры из овощей; рыбные блюда; мясные блюда; блюда из яиц и творога; холодные блюда и закуски; сладкие блюда; блюда лечебного питания; характеристика диет; особенности приготовления диетических блюд.</p>	<p>изделий, правила подачи, условия и сроки хранения, принципы подбора к блюду;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления блюд из творога и яиц; - технологию приготовления холодных блюд и закусок; - технологию приготовления холодных и горячих сладких блюд; - технологию приготовления горячих и холодных напитков; - технологию приготовления изделий из теста, виды; - технологию приготовления фаршей; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять операции первичной механической обработки сырья; - нарезать продукты, используя различные приемы; 	<p>ПК 2.1.5</p> <p>ПК 2.1.6</p> <p>ПК 2.1.7</p> <p>ПК 2.1.8</p>
--	---	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> - применять различные способы тепловой обработки продуктов; - работать с рецептурами приготовления кулинарных блюд и изделий; использовать Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий; - подобрать посуду для подачи готового блюда; - декорировать блюдо продуктами, овощами и зеленью; - контролировать температурный режим подачи блюд и сроки их хранения - презентовать готовое блюдо. 	
	Квалификация "Кондитер"		
СД 2.1	<p>Технология мучных кондитерских изделий. Подготовка кондитерского сырья к производству;</p> <p>технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий;</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -особенности приготовления различных видов теста; -способы разрыхления теста; 	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 1.2.1</p> <p>ПК 1.1.2</p>

	<p>полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий;</p> <p>замес теста и способы его разрыхления;</p> <p>дрожжевое тесто и изделия из него;</p> <p>бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него; пряничное тесто и изделия из него;</p> <p>песочное тесто и изделия из него;</p> <p>бисквитное тесто и изделия из него;</p> <p>отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов;</p> <p>пирожные и торты;</p> <p>основные процессы изготовления пирожных и тортов; мучные кондитерские и булочные изделия пониженной калорийности.</p>	<p>-способы расчета упека и припека;</p> <p>- температурно-временной режим выпечки мучных изделий и полуфабрикатов из теста;</p> <p>-виды полуфабрикатов;</p> <p>- сущность процессов при замесе теста, способы замеса;</p> <p>-виды сырья, используемые при приготовлении теста;</p> <p>-виды отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-способы отделки пирожных и тортов;</p> <p>Умения:</p> <p>-работать с рецептурой; использовать Сборник рецептур мучных кондитерских изделий;</p> <p>-замешивать и разделявать дрожжевое тесто;</p> <p>-использовать механическое оборудование для приготовления полуфабрикатов;</p>	<p>ПК 1.1.3</p> <p>ПК 1.1.4</p> <p>ПК 1.1.5</p> <p>ПК 1.1.6</p> <p>ПК 2.2.1</p> <p>ПК 2.2.2</p> <p>ПК 2.2.3</p> <p>ПК 2.2.4</p> <p>ПК 2.2.5</p> <p>ПК 2.2.6</p> <p>ПК 2.2.7</p> <p>ПК 2.2.8</p>
--	---	---	---

		<p>- использовать тепловые аппараты в процессе изготовления кондитерских изделий;</p> <p>-декорировать готовые изделия различными отделочными полуфабрикатами.</p>	
	Квалификация "Калькулятор"		
СД 2.1	<p>Учет и калькуляции. бухгалтерский учет: понятие, задачи, метод; механизация хозяйственных операций; общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания; материальная ответственность; понятие о документах учета; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их использование; ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания; понятие о цене и ценообразовании; ценообразование в общественном питании; понятие о калькуляции; расчет количества сырья по нормативам; учет сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе; учет предметов материально-технического оснащения,</p>	<p>Знания: -бухгалтерский учет: понятия, задачи, методы; -цена и ценообразование, понятие о калькуляции, расчет количества сырья по нормативам; -учет сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе; -учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря; -документальное оформление, порядок списания.</p> <p>Умения:</p>	<p>БК 1-10</p> <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>ПК 2.3.6</p> <p>ПК 2.3.7</p> <p>ПК 2.3.8</p>

	малоценного и быстро-изнашивающегося инвентаря.	<ul style="list-style-type: none"> -организовывать учет на ПОП; -производить хозяйственные вычисления; -составлять калькуляционные карточки; -оформлять документы по учету сырой и готовой продукции; -производить учет предметов материально-технического оснащения. 	<p>ПК 2.3.9</p> <p>ПК 2.3.10</p> <p>ПК 2.3.11</p>
ПО и ПП	Производственное обучение и профессиональная практика		
	<i>Квалификация "Повар"</i>		
ПП 01 ПП 02 ПП 03	<p>Производить обвалку туш. Выполнять сортировку мяса в соответствии с назначением подготавливаемых полуфабрикатов. Производить обвалку тушек птицы и изготавливать полуфабрикаты.</p> <p>Производить обработку рыбы и изготавливать полуфабрикаты из нее.</p> <p>Готовить супы.</p>	<p>Умения и навыки:</p> <p>Производить первичную обработку мясного сырья, изготавливать полуфабрикаты из различных видов мяса; производить первичную обработку рыбного сырья и нерыбных продуктов моря, изготавливать полуфабрикаты из них; производить первичную обработку овощей и грибов, изготавливать полуфабрикаты из них; производить подготовку продовольственных товаров, используемых для приготовления пищи (плоды, ягоды, зерновые, бобовые, яйца, молоко, жиры, пряности, приправы и т.д.). Производить подготовку продуктов</p>	<p>БК 1-10</p> <p>ПК</p>

	<p>Готовить горячие блюда.</p> <p>Готовить холодные блюда и закуски.</p> <p>Готовить мучные и хлебобулочные изделия.</p> <p>Отпускать пищу с раздачи для быстрого обслуживания.</p>	<p>для приготовления холодных блюд и закусок; готовить и оформлять холодные закуски и блюда (салаты, бутерброды, супы, десерты и т.д.). Производить подготовку продуктов и готовить из них супы, соусы. Готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, зерновых и бобовых. Готовить и оформлять блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Готовить и оформлять блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы. Готовить и оформлять блюда из яиц, молочных продуктов и муки. Готовить и оформлять напитки и десерты.</p>	
	<p><i>Квалификация "Кондитер"</i></p>		
<p>ПП 01</p> <p>ПП 02</p> <p>ПП 03</p>	<p>Приготовление и оформление изделий из дрожжевого теста. Приготовление и оформление изделий из сдобного пресного теста.</p> <p>Приготовление и оформление изделий из песочного теста. Приготовление и оформление изделий из заварного теста</p> <p>Приготовление и оформление изделий из слоеного теста.</p> <p>Приготовление и оформление изделий из бисквитного теста. Приготовление и</p>	<p>Умения и навыки:</p> <p>Осуществлять замес разных видов теста.</p> <p>Формовать полуфабрикаты из теста.</p> <p>Выпекать мучные изделия и полуфабрикаты. Готовить отделочные полуфабрикаты.</p> <p>Оформлять массовые кондитерские изделия. Оформлять заказные кондитерские изделия.</p>	<p>БК 1-10</p> <p>ПК</p>

	оформление национальных мучных кондитерских изделий.		
	Квалификация "Калькулятор"		
ПП 01	Использовать рецептуры блюд и изделий.	Умения и навыки: Использовать рецептуры блюд и изделий. Выполнять расчеты для быстрого обслуживания гостей. Составлять калькуляции на приготовленные блюда и изделия. Использовать различные средства вычисления; правильно выполнять арифметические действия; решать задачи на проценты (определение % отходов при кулинарной обработке); правильно заполнять бланки, производить расчет продажной стоимости продукции собственного изготовления. Пользоваться натуральными и денежными измерителями, правильно оформлять инвентаризационную опись; распределять персональную ответственность между материально-ответственными лицами; осуществлять статистический оперативный учет.	БК 1-10
ПП 02	Выполнять расчеты для быстрого обслуживания гостей. Составлять		ПК
ПП 03	калькуляции на приготовленные блюда и изделия.		

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

Индекс цикла (дисциплин)	Наименование и основные разделы дисциплины, практики	Формируемые знания, умения и навыки	Код формируемой компетенции
ООД 01	Общеобразовательные дисциплины		
ОГД 01	Общегуманитарные дисциплины		
ОГД 1.1	<p>Профессиональный казахский (русский) язык. Лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;</p> <p>различные виды речевой деятельности и формы речи (устной, письменной, монологической, диалогической);</p> <p>техника перевода профессионально ориентированных текстов.</p>	<p>Знания:</p> <p>-технику перевода профессионально-ориентированных текстов;</p> <p>-лексико-грамматические материалы по специальности.</p> <p>Умения:</p> <p>-создавать технологическую карту и схему на казахском (русском) языке;</p> <p>-уметь составлять с новыми словами словосочетания, предложения, диалог, рассказ</p> <p>сформировать свою мысль на казахском (русском) языке;</p> <p>-различать виды речевой деятельности и формы речи: устной, письменной, монологической, диалогической.</p>	<p>БК 1-2</p> <p>БК 4-8</p> <p>БК10</p> <p>ПК 2.1.7</p> <p>ПК 2.1.11</p> <p>ПК 2.1.12</p> <p>ПК 2.1.14</p> <p>ПК 2.1.18</p> <p>ПК 2.1.19</p>
ОГД 1.2	Профессиональный иностранный язык.	Знания:	БК 1-2

	<p>Лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;</p> <p>различные виды речевой деятельности и формы речи (устной, письменной, монологической, диалогической);</p> <p>техника перевода профессионально ориентированных текстов.</p>	<p>технику перевода профессионально-ориентированных текстов;</p> <p>лексико-грамматические материалы по специальности.</p> <p>Умения:</p> <p>создавать технологическую карту и схему на английском языке;</p> <p>составлять с новыми словами словосочетания, предложения, диалог, рассказ</p> <p>сформировать свою мысль на английском языке</p> <p>различать виды речевой деятельности и формы речи: устной, письменной, монологической, диалогической.</p>	<p>БК 4-8</p> <p>БК10</p> <p>КҚ 2.1.7</p> <p>КҚ 2.1.11</p> <p>КҚ 2.1.12</p> <p>КҚ 2.1.14</p> <p>КҚ 2.1.18</p> <p>КҚ 2.1.19</p>
ОГД 1.3	<p>Физическая культура.</p> <p>Физическое воспитание как учебный предмет в организациях ТиПО. Врачебный контроль и самоконтроль. Физическая культура в режиме труда и отдыха. Профессионально-прикладная физическая подготовка будущих специалистов. Основы здорового образа</p>	<p>Знания:</p> <p>о необходимости в потребности в физической культуре, в физической самосовершенствовании и здоровом образе жизни;</p> <p>Умения:</p>	<p>БК 5-10</p>

	жизни. Режим двигательной активности и работоспособности.	<p>повышать уровень физической подготовленности, укрепления здоровья;</p> <p>формировать осознанную потребность в физической культуре, в физическом совершенствовании и здоровом образе жизни;</p> <p>определять ключевые моменты для выполнения поставленной задачи;</p> <p>эффективно работать, как часть в группе (команде);</p> <p>улучшить физическую подготовленность, уметь применить ее на практике.</p>	
ОГД 1.4.	История Казахстана		БК 1-5
ОПД 01	Общепрофессиональные дисциплины		
ОПД 1.1	<p>Экономика предприятий питания. Введение в рыночную экономику;</p> <p>основные принципы рыночной экономики мониторинг, спрос и предложение;</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определения продукта, товара - определение конкуренции сущность и функции; 	<p>БК 2-8</p> <p>БК10</p> <p>ПК 2.1.16</p>

	<p>рыночная система, монополия и конкуренция;</p> <p>развитие предпринимательства и субъекты рыночных отношений;</p> <p>экономические затраты и результаты деятельности предприятий;</p> <p>маркетинг и реклама;</p> <p>цена и ценообразование;</p> <p>эффективность производства – хозяйственной деятельности;</p> <p>налоги и налогообложение.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение и функции банков; - основные понятия по затратам, субъекта рынка; - сущность, принципы и определение маркетинга; - рекламы, виды рекламы; - определение цены; - виды налогов; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитать доходы, расходы; - определить цену себестоимости товара, цену производства, оптовую цену, розничную цену (методом примера); - составить бизнес-план; - объяснить сущность налога. 	<p>ПК 2.2.6</p> <p>ПК 2.2.9</p> <p>ПК 2.2.11</p> <p>ПК 2.2.14</p> <p>ПК 2.2.15</p> <p>ПК 2.2.16</p> <p>ПК 2.3.15</p>
ОПД 1.2	Психология и этика профессиональной деятельности.	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -общие сведения о психологии; 	БК 1-10

Эстетическая культура;	-функции, виды, средства общения;	ПК 2.1.11
этическая культура;	-принципы ведения партнерской беседы;	ПК 2.1.12
психология общения;	-требования к обслуживающему персоналу и его деятельности;	ПК 2.1.13
культура общения в сфере деятельности;	-понятие, историю, назначение этики;	ПК 2.1.17
коммуникация;	-этику взаимоотношений с клиентами;	ПК 2.2.7
этикет в деловом общении; стили общения;	нормы и правила современного этикета;	ПК 2.3.2
основные правила поведенческого этикета;	Умения:	ПК 2.3.6
имидж;	-характеризовать особенности личности, их проявления в поведении и профессиональной деятельности;	ПК 2.3.8
культура речи;	-воспринимать социально-ролевое общение;	ПК 2.3.9
техника ведения и этикет обслуживания посетителей;	-взаимодействовать в группе;	ПК 2.3.11
деловой протокол;	-применять профессиональную этику в сфере обслуживания;	ПК 2.3.12
понятие о дипломатическом этикете;	-соблюдать речевой этикет, культуру обслуживания;	ПК 2.3.16
протокол встреч, переговоров в практике международного общения;		

	<p>правила, традиции, условности в международном общении;</p> <p>интерьер рабочего помещения как область делового этикета;</p> <p>правила содержания помещений и рабочих мест.</p>	-вести деловой этикет и протокол.	
ОПД 1.3	<p>Охрана труда. пожарная безопасность.</p> <p>классификация оборудования:</p> <p>назначение, принципы действия, особенности устройств, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;</p> <p>охрана труда;</p> <p>правовая и нормативная база;</p> <p>производственный травматизм и заболеваемость;</p> <p>факторы, влияющие на условия труда;</p> <p>мероприятия по охране труда;</p>	<p>Знания:</p> <p>-общие сведения о производственной санитарии;</p> <p>-технику безопасности;</p> <p>-основы электробезопасности;</p> <p>-общие сведения о пожарной безопасности;</p> <p>Умения:</p> <p>-соблюдать технику безопасности;</p> <p>-соблюдать электробезопасность;</p> <p>-оказать помощь при производственной травме;</p>	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 2.1.1</p> <p>ПК 2.1.2</p> <p>ПК 2.1.3</p> <p>ПК 2.1.4</p> <p>ПК 2.2.1</p> <p>ПК 2.2.2</p> <p>ПК 2.2.3</p> <p>ПК 2.2.4</p>

	техника безопасности: виды, средства, меры предупреждения.	-соблюдать пожарную безопасность	ПК 2.2.8 ПК 2.2.10 ПК 2.3.1 ПК 2.3.7 ПК 2.3.15
ОПД 1.4	<p>Стандартизация, сертификация и метрология. Стандартизация; принципы стандартизации в предприятиях питания; средства измерений;</p> <p>эталоны величин; сертификация; основы сертификации; термины и определения; сертификация услуг на предприятиях питания; метрология;</p> <p>основы метрологии;</p> <p>государственный метрологический контроль и надзор.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы стандартизации; - принципы стандартизации в предприятиях питания; - основы метрологии; - основы сертификации; - средства измерений; - эталоны величин; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять термины и определения; 	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 2.1.5</p> <p>ПК 2.1.6</p> <p>ПК 2.1.18</p> <p>ПК 2.2.5</p> <p>ПК 2.2.6</p> <p>ПК 2.2.11</p> <p>ПК 2.2.16</p> <p>ПК 2.3.13</p>

		<p>- определять качество продукции по органолептическим показателям;</p> <p>- производить метрологические наблюдения.</p>	ПК 2.3.14
ОПД 1.5	<p>Физиология питания, санитария и гигиена. Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии предприятий общественного питания; основы физиологии питания; пищевые вещества и их значение; пищеварение и усвояемость пищи; понятие о процессе пищеварения; обмен веществ и энергии; питание различных групп населения; энергетическая ценность пищи; основы микробиологии; понятие о микроорганизмах; пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания; пищевые инфекционные заболевания; общие понятия; меры предупреждения; основы гигиены и санитарии; понятие о гигиене труда; профессиональные вредности; производственный травматизм; меры предупреждения; личная гигиена; санитарный режим работников на производстве; санитарная культура; медицинские обследования, их цель и виды; предохранительные прививки, их значение; санитарные требования; санитарно-пищевое</p>	<p>Знания: -пищевые вещества, значение, энергетическая ценность, понятия о процессе пищеварения, обмен веществ и энергии, питание различных групп населения;</p> <p>-основы гигиены труда, личная гигиена, санитарная культура, медицинское обследование, доврачебная помощь;</p> <p>-санитарно-пищевое законодательство, организация санитарно-пищевого надзора;</p> <p>-пищевые инфекции и отравления, понятия и меры предупреждения.</p> <p>Умения: -соблюдать санитарный режим на производстве;</p>	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 2.1.1</p> <p>ПК 2.1.2</p> <p>ПК 2.1.3</p> <p>ПК 2.1.4</p> <p>ПК 2.1.5</p> <p>ПК 2.1.9</p> <p>ПК 2.1.17</p> <p>ПК 2.2.1</p> <p>ПК 2.2.2</p> <p>ПК 2.2.3</p>

	<p>законодательство и организация санитарно-пищевого надзора.</p>	<p>-оказывать доврачебную помощь пострадавшему;</p> <p>-выбирать технологическое оборудование, посуду и инвентарь;</p> <p>-соблюдать режим хранения продуктов и правила реализации готовой продукции;</p> <p>-не допускать пищевые отравления.</p>	<p>ПК 2.2.4</p> <p>ПК 2.2.10</p> <p>ПК 2.3.1</p> <p>ПК 2.3.3</p> <p>ПК 2.3.7</p> <p>ПК 2.3.8</p> <p>ПК 2.3.13</p> <p>ПК 2.3.15</p>
<p>ОПД 1.6</p>	<p>Торговые вычисления. Вычислительные работы в общественном питании; основные положения теории вычислений; предмет торговых вычислений; понятие мер и измерений; метрология и связь с вычислениями; международная система единиц измерения; простейшие методы и средства вычисления; расчетные таблицы; применение средств вычислительной техники.</p>	<p>Знания:</p> <p>-вычислительные работы в ОП;</p> <p>-методы и средства вычисления;</p> <p>-применение средств вычислительной техники;</p> <p>Умения:</p> <p>-производить ускоренный расчет;</p>	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 2.1.16</p> <p>ПК 2.2.6</p> <p>ПК 2.2.9</p> <p>ПК 2.2.11</p> <p>ПК 2.2.14</p>

		-выбирать и применять средства вычислительной техники.	ПК 2.2.15 ПК 2.2.16 ПК 2.3.15
СД 02	Специальные дисциплины		
СД 2.1	<p>Организация производства предприятий питания.</p> <p>Особенности деятельности предприятий общественного питания;</p> <p>характеристика предприятий общественного питания;</p> <p>организация снабжения предприятия общественного питания;</p> <p>организация складского хозяйства;</p> <p>организация производства предприятий общественного питания;</p> <p>общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест; организация работы цехов; организация рабочих мест; состав работников, их</p>	<p>Знания:</p> <p>виды снабжения;</p> <p>нормы товарных запасов;</p> <p>виды складских помещений;</p> <p>способы складирования и условия хранения продовольственных товаров;</p> <p>типы предприятий питания;</p> <p>характер производства в различных предприятиях питания;</p> <p>характеристику кулинарной продукции по степени готовности;</p> <p>сроки и условия хранения готовой продукции;</p>	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 2.1.1</p> <p>ПК 2.1.2</p> <p>ПК 2.1.3</p> <p>ПК 2.1.6</p> <p>ПК 2.1.9</p> <p>ПК 2.1.18</p> <p>ПК 2.2.1</p> <p>ПК 2.2.2</p> <p>ПК 2.2.10</p>

	<p>расстановка и распределение обязанностей между ними;</p> <p>безопасность и охрана труда; организация работ раздаточной;</p> <p>организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции;</p> <p>организация работы моечных помещений;</p> <p>организация работы экспедиции.</p>	<p>состав функциональных групп помещений;</p> <p>требования к производственным помещениям;</p> <p>общие требования к организации рабочих мест;</p> <p>виды меню;</p> <p>виды нормативной документации для предприятий питания;</p> <p>правила производственной, трудовой и технологической дисциплины;</p> <p>особенности организации работы в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах и вспомогательных производственных помещениях;</p> <p>правила проведения бракеража готовой продукции</p> <p>Умения:</p> <p>- работать с различными видами весов;</p>	<p>ПК 2.2.11</p> <p>ПК 2.2.16</p> <p>ПК 2.3.1</p> <p>ПК 2.3.5</p> <p>ПК 2.3.7</p> <p>ПК 2.3.9</p> <p>ПК 2.3.14</p> <p>ПК 2.3.15</p> <p>ПК 2.3.16</p>
--	---	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - составлять технологические карты на основании рецептур; - рассчитывать количество отходов, массу-брутто сырья, массу-нетто полуфабрикатов; - организовать рабочее место в соответствии с его назначением. 	
СД 2.2	<p>Товароведение пищевых продуктов. Предмет и задачи товароведения; понятие об ассортименте и товарном сорте;</p> <p>качество продовольственных товаров;</p> <p>основные зерновые культуры; крупы; мука;</p> <p>хлебобулочные изделия;</p> <p>ассортимент хлебобулочных изделий, условия и сроки хранения и транспортирования; виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения;</p> <p>плодоовощные товары: классификация, характеристика основных видов, показатели</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие об ассортименте и товарных сортах продовольственных товаров; -качество продуктов и методы его оценки; -способы и условия хранения; -крупы, мука, хлебобулочные изделия, макаронные изделия; -плодоовощные товары; -вкусовые товары; -крахмал, сахар и кондитерские товары; 	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 2.1.5</p> <p>ПК 2.1.14</p> <p>ПК 2.2.5</p> <p>ПК 2.2.9</p> <p>ПК 2.2.13</p> <p>ПК 2.3.3</p> <p>ПК 2.3.4</p> <p>ПК 2.3.5</p>

	<p>качества, условия хранения и транспортирования;</p> <p>вкусовые товары: классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения;</p> <p>крахмал, сахар и кондитерские товары: классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения;</p> <p>молочные товары: ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения;</p> <p>пищевые жиры: ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения;</p> <p>мясные товары: ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения;</p> <p>яичные товары: ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения;</p>	<p>-молочные товары:</p> <p>-пищевые жиры;</p> <p>-мясные товары;</p> <p>-яичные товары;</p> <p>-рыбные товары;</p> <p>-табак и табачные изделия;</p> <p>-классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения;</p> <p>Умения:</p> <p>-определять и контролировать качество пищевых товаров;</p> <p>-определять дефекты;</p> <p>-выбирать режим хранения;</p> <p>-определять и контролировать качество зерновых культур;</p>	<p>ПК 2.3.15</p> <p>ПК 2.3.14</p>
--	--	---	-----------------------------------

	<p>рыбные консервы и пресервы; икра, табак и табачные изделия.</p>	<p>-определять и контролировать качество плодовоовощных товаров;</p> <p>-определять и контролировать качество вкусовых товаров</p> <p>-определять и контролировать качество крахмала, сахара и кондитерских товаров;</p> <p>-определять и контролировать качество молочных товаров;</p> <p>-определять и контролировать качество пищевых жиров;</p> <p>-определять и контролировать качество мясных товаров;</p> <p>-определять и контролировать качество яичных товаров;</p> <p>-определять и контролировать качество рыбных товаров.</p>	
<p>ОПД 2.3</p>	<p>Оборудование. Общие сведения о машинах; понятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение; сведения о</p>	<p>Знания: - общие сведения о машинах;</p>	<p>БК 1-10 ПК 2.1.1</p>

<p>передаточных механизмах; понятие об электроприводах; аппаратура управления и защиты электроприводов; техническая документация машин; общие правила эксплуатации машин; требования безопасности труда; универсальные приводы: назначение, принцип устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления, эксплуатация, требования безопасности труда; машины для обработки овощей и картофеля: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации; машины для обработки мяса и рыбы: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации; машины для подготовки кондитерского сырья: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации; машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации; машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации; общие сведения о тепловом оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи; автоматика</p>	<p>- общие правила эксплуатации машин;</p>	<p>ПК 2.1.2</p>
	<p>- машины для обработки овощей и картофеля;</p>	<p>ПК 2.1.3</p>
	<p>- правила безопасной эксплуатации машины для обработки мяса и рыбы;</p>	<p>ПК 2.1.4</p>
	<p>- правила безопасной эксплуатации машины для подготовки кондитерского сырья;</p>	<p>ПК 2.1.8</p>
	<p>- правила безопасной эксплуатации машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов;</p>	<p>ПК 2.2.1</p>
	<p>- правила безопасной эксплуатации машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров;</p>	<p>ПК 2.2.2</p>
	<p>- правила безопасной эксплуатации машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов;</p>	<p>ПК 2.2.3</p>
	<p>- правила безопасной эксплуатации машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров;</p>	<p>ПК 2.2.4</p>
	<p>- правила безопасной эксплуатации машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров;</p>	<p>ПК 2.2.8</p>
	<p>- общие сведения о тепловом оборудовании;</p>	<p>ПК 2.2.10</p>
	<p>- общие сведения о тепловом оборудовании;</p>	<p>ПК 2.2.11</p>
	<p>- правила эксплуатации и безопасности труда пищеварочных котлов;</p>	<p>ПК 2.3.1</p>
	<p>- правила эксплуатации и безопасности труда аппаратов для жарки и выпечки;</p>	<p>ПК 2.3.5</p>
<p>- правила эксплуатации и безопасности труда аппаратов для жарки и выпечки;</p>	<p>ПК 2.3.7</p>	

	<p>безопасности; правила эксплуатации; пищеварочные котлы: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда; пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда; аппараты для жарки и выпечки: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда; варочно-жарочное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда; водогрейное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда; оборудование для раздачи пищи: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда; холодильное оборудование.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правила эксплуатации и безопасности труда варочно-жарочного оборудования; - правила эксплуатации и безопасности труда водогрейного оборудования; - правила эксплуатации и безопасности труда оборудования для раздачи пищи; - способы получения холода, правила эксплуатации и техники безопасности холодильного оборудования; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать защиту управления аппаратуры электроприводов; - оформлять техническую документацию машин; - правильно эксплуатировать машины; - соблюдать требования безопасности труда; - эксплуатировать машину для обработки овощей и картофеля; 	<p>ПК 2.3.13</p> <p>ПК 2.3.15</p>
--	---	--	-----------------------------------

		<ul style="list-style-type: none">- эксплуатировать машину для обработки мяса и рыбы; - эксплуатировать машину для подготовки кондитерского сырья; - эксплуатировать машину для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов; - эксплуатировать машину для нарезки хлеба и гастрономических товаров; - применять автоматику безопасности; - эксплуатировать пищеварочные котлы; - эксплуатировать пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты; - эксплуатировать аппараты для жарки и выпечки; - эксплуатировать варочно-жарочное оборудование; - эксплуатировать водогрейное оборудование;	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - эксплуатировать оборудование для раздачи пищи; - эксплуатировать холодильное оборудование. 	
СД 2.4	<p>Кулинарная характеристика блюд. Блюда и гарниры из овощей</p> <p>Блюда из рыбы. Блюда из мяса.</p> <p>Блюда из птицы, дичи и кролика. Супы. Соусы.</p> <p>Блюда из яиц. Блюда из творога. Холодные блюда и закуски. Сладкие блюда.</p> <p>Изделия из теста. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>Блюда лечебного питания.</p> <p>Национальные блюда.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сроки и условия хранения готовой продукции; - виды меню; - последовательность осуществления технологических процессов приготовления пищи; - правила проведения бракеража готовой продукции; - классификацию столовой посуды, белья и приборов; - виды сервировки; - формы обслуживания <p>способы подачи блюд и напитков;</p>	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 2.1.5</p> <p>ПК 2.1.12</p> <p>ПК 2.1.14</p> <p>ПК 2.2.5</p> <p>ПК 2.2.9</p> <p>ПК 2.2.12</p> <p>ПК 2.2.13</p> <p>ПК 2.2.3</p> <p>ПК 2.2.4</p>

		<p>- кулинарную характеристику блюд и напитков.</p> <p>Умения:</p> <p>- организовать рабочее место в соответствии с его назначением.</p> <p>- составлять технологические карты на основании рецептур;</p> <p>- подготовиться к обслуживанию;</p> <p>- классифицировать кулинарную характеристику блюд и напитков.</p>	
СД 2.5	<p>Организация обслуживания посетителей. Подготовка торгового зала к обслуживанию; уборка помещений и оборудования, расстановка обеденных столов и стульев, получение столового белья, посуды, приборов; правила и порядок подготовки специй и приправ; сервировка столов; обслуживание посетителей; правила и порядок приема посетителей; подача напитков и блюд: последовательность, время подачи, набор посуды и приборов; особенности подачи отдельных видов закусок, супов, вторых блюд; правила и техника подачи вишневых и табачных изделий; расчет с посетителями;</p>	<p>Знания:</p> <p>-задачи обслуживания;</p> <p>-основные правила и нормы международного сервиса;</p> <p>-понятие, классификации, виды, характеристики услуг;</p> <p>-правила и порядок составления и оформления меню, преискурантов, карт вин;</p>	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 2.1.1</p> <p>ПК 2.1.2</p> <p>ПК 2.1.3</p> <p>ПК 2.1.4</p> <p>ПК 2.1.7</p>

<p>специальные формы обслуживания; виды обслуживания; особенности организации и обслуживания свадебных и праздничных вечеров на дому; обслуживание банкетов и приемов; виды банкетов, общие требования к обслуживанию и порядок обслуживания участников банкетов; виды приемов, их назначение, особенности и преимущества, особенности организации обслуживания и подготовки торгового зала, правила, последовательность и способы обслуживания.</p>	<p>-характеристики посуды, приборов, белья;</p>	<p>ПК 2.1.8</p>
	<p>-последовательность, правила подачи блюд и напитков;</p>	<p>ПК 2.1.9</p>
	<p>-порядок и виды расчетов с клиентами;</p>	<p>ПК 2.1.10</p>
	<p>-требования к обслуживающему персоналу;</p>	<p>ПК 2.1.12</p>
	<p>Умения:</p>	<p>ПК 2.1.13</p>
	<p>-использовать основные тенденции развития современных технологий обслуживания;</p>	<p>ПК 2.1.15</p>
	<p>-применять методы и формы обслуживания;</p>	<p>ПК 2.1.17</p>
	<p>-предоставлять торговые помещения, мебель, интерьер;</p>	<p>ПК 2.2.1</p>
	<p>-создать материально-техническое и информационное обеспечение обслуживания;</p>	<p>ПК 2.2.2</p>
	<p>-использовать средства информации потребителей;</p>	<p>ПК 2.2.3</p>
	<p>ПК 2.2.4</p>	
	<p>ПК 2.2.7</p>	
	<p>ПК 2.2.8</p>	
	<p>ПК 2.2.9</p>	

		-организовать технологию обслуживания в предприятиях разных типов и классов;	ПК 2.2.11
			ПК 2.2.12
		-подготовиться к обслуживанию;	ПК 2.2.13
		-правильно обслуживать банкеты на различных уровнях;	ПК 2.2.14
			ПК 2.2.15
		-специальные формы обслуживания;	ПК 2.2.16
		-обслуживать иностранных туристов;	ПК 2.3.1
		-организовать обслуживание по месту работы, учебы;	ПК 2.3.2
			ПК 2.3.3
		-предоставлять дополнительные услуги;	ПК 2.3.4
		-обеспечить организацию труда рабочих мест	ПК 2.3.5
			ПК 2.3.8
			ПК 2.3.9
			ПК 2.3.12

			ПК 2.3.14 ПК 2.3.15 ПК 2.3.16
СД 2.6	<p>Профессиональная эстетика и дизайн. Эстетика: понятие, основные направления развития;</p> <p>категории эстетики, их взаимосвязь;</p> <p>эстетическая культура сферы обслуживания;</p> <p>элементы, формирующие эстетические показатели;</p> <p>композиция: понятие, элементы и приемы построения;</p> <p>дизайн: понятие, виды;</p> <p>оформление, обеспечение и оценка эстетических свойств готовой продукции;</p> <p>эстетика и дизайн интерьера предприятия;</p>	<p>Знания: -понятие и основные направления развития эстетики;</p> <p>-категории эстетики, их взаимосвязь;</p> <p>-эстетическую культуру сферы обслуживания;</p> <p>-элементы, формирующие эстетические показатели;</p> <p>-понятие, элементы и приемы построения композиции;</p> <p>-понятие и виды дизайна;</p> <p>-фирменный стиль;</p> <p>-эстетику рекламы;</p>	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 2.1.2</p> <p>ПК 2.1.7</p> <p>ПК 2.1.11</p> <p>ПК 2.1.12</p> <p>ПК 2.1.13</p> <p>ПК 2.1.17</p> <p>ПК 2.2.2</p> <p>ПК 2.2.7</p> <p>ПК 2.3.2</p> <p>ПК 2.3.8</p>

	<p>эстетические требования к залам, мебели, посуде, внешнему облику персонала, организации обслуживания;</p> <p>фирменный стиль;</p> <p>эстетика рекламы;</p> <p>дизайн тематических столов.</p>	<p>-дизайн тематических столов</p> <p>Умения:</p> <p>-оформлять, обеспечивать и оценить эстетические свойства готовой продукции;</p> <p>-определять эстетику и дизайн интерьера предприятия;</p> <p>-выполнять эстетические требования к залам, мебели, посуде, внешнему облику персонала, организации обслуживания.</p>	<p>ПК 2.3.9</p> <p>ПК 2.3.11</p> <p>ПК 2.3.12</p> <p>ПК 2.3.13</p> <p>ПК 2.3.16</p>
<p>СД 2.7</p>	<p>Технология приготовления коктейлей и напитков.</p> <p>Определение, классификация по содержанию алкоголя; характеристика основных алкогольных напитков, используемых в роли баз при приготовлении коктейлей; характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов; характеристика основных алкогольных и безалкогольных напитков, используемых в роли наполнителей в изготовлении коктейлей; характеристика сопутствующих компонентов, участвующих в приготовлении коктейлей; основы технологии приготовления смешанных напитков; технология приготовления безалкогольных</p>	<p>Знания:</p> <p>ассортимент алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>виды барного оборудования, посуды, инструментов, инвентаря;</p> <p>меню, карту вин и коктейлей бара;</p> <p>-стили работы бармена.</p>	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 2.1.2</p> <p>ПК 2.1.3</p> <p>ПК 2.1.5</p> <p>ПК 2.1.12</p> <p>ПК 2.1.14</p> <p>ПК 2.1.15</p>

	<p>коктейлей; технология приготовления долгих и средних алкогольных коктейлей, их определение, классификация, характеристика групп, правила подачи; технология приготовления и подачи оригинальных коктейлей, их определение, классификация, формула построения, особенности приготовления, оформления и подачи; технология приготовления коротких смешанных напитков; технология приготовления и подачи групповых смешанных напитков; технология приготовления и подачи молочных безалкогольных коктейлей; приготовление горячих напитков.</p>	<p>характеристика и классификация основных алкогольных напитков по содержанию спирта и сахара;</p> <p>ароматическая группа, соковая группа, вкусо-ароматические компоненты, ликеры, кремы, настойки, наливки, бальзамы;</p> <p>лед, его разновидности, правила приготовления и хранения, ароматические горечи;</p> <p>группы смешанных напитков, их определение, классификация, способы приготовления и оформления;</p> <p>безалкогольные коктейли, классификация, способы приготовления, требования к качеству, молочные коктейли;</p> <p>горячие напитки: виды, характеристика, способы приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации;</p> <p>Умения :</p>	<p>ПК 2.1.17</p> <p>ПК 2.2.2</p> <p>ПК 2.2.3</p> <p>ПК 2.2.4</p> <p>ПК 2.2.5</p> <p>ПК 2.2.9</p> <p>ПК 2.2.12</p> <p>ПК 2.2.13</p> <p>ПК 2.2.14</p> <p>ПК 2.2.15</p> <p>ПК 2.3.4</p> <p>ПК 2.3.7</p> <p>ПК 2.3.8</p> <p>ПК 2.3.14</p>
--	---	--	---

		<p>подготавливать бар к обслуживанию;</p> <p>разливать основные напитки;</p> <p>подавать табачные изделия;</p> <p>обслуживать посетителей бара;</p> <p>вести отчетную документацию;</p> <p>обслуживать посетителей на специальных мероприятиях</p> <p>характеризовать алкогольные напитки;</p> <p>использовать при приготовлении коктейлей смягчающе-сглаживающие компоненты;</p> <p>использовать сопутствующие компоненты;</p> <p>готовить коктейли;</p> <p>готовить безалкогольные коктейли;</p> <p>готовить горячие напитки</p>	
--	--	--	--

ПО и ПП	Производственное обучение и профессиональная практика		
	<p>Квалификация "Официант".</p> <p>Консультировать гостей при выборе блюд по меню.</p> <p>Обслуживать гостей в обеденном зале: завтрак, бизнес-ланч, обед, ужин.</p> <p>Обслуживать банкеты и приемы.</p> <p>Обслуживать массовые мероприятия.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально распределить мебель в торговом зале; - подготавливать предварительную сервировку и исполнительную сервировку стола; - создавать благоприятную атмосферу; - правильно подать и презентовать меню; - выполнять подачу блюд и напитков используя различные способы; - подавать блюда и напитки, различными способами; - убирать использованную посуду специальным способом; - производить расчет гостей, подавать бланк счета, соблюдая правила этикета. <p>Навыки:</p>	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.3</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - расставлять столы в соответствии с видом; - выполнять предварительную или исполнительную сервировку столов; - создавать гостеприимную атмосферу; - давать кулинарную характеристику блюдам, включенным в меню; - подавать блюда к столу, используя различные техники; - разливать напитки; - работать в команде при обслуживании массовых торжеств; - заменять и убирать использованную посуду; - заполнять бланки счетов в соответствии с требованиями ресторана. 	
	<p>Квалификация "Бармен". Разливать холодные напитки.</p>	<p>Умения:</p>	<p>БК 1-10</p>

	<p>Готовить и оформлять горячие напитки.</p> <p>Готовить и оформлять смешанные напитки.</p> <p>Готовить и подавать напитки для компании (parti)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подачи напитков приготовление коктейлей; - составление документации; - работы с оборудованием и инвентарем; - рассчитать необходимое количество продукции на рабочий день; - расставлять продукцию на витрине с учетом ее востребованности <p>работы с оборудованием и инвентарем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила подачи напитков. <p>Навыки :</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять заказы; - заполнять бланки реестров; - приготавливать коктейли и смешанные напитки; - составлять заявку на товары; 	<p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.3</p>
--	---	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - согласно рецептуре готовить напитки для гостей; - встречать гостей, соблюдая правила этикета; - создавать благоприятную атмосферу. 	
	<p><i>Квалификация "Метрдотель".</i></p> <p>Тренинги и инструктажи. Правила делового стиля и опрятности. Организация встреч и приветствие VIP гостей. Учет кассы. Организация и проведение банкетов. Составление отчетной документации.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вопросах организации мероприятий по соблюдению требований и инструкций санитарно – эпидемиологических станций; - в применении современных форм и методов обслуживания; - в составлении меню банкета; - в правильной эксплуатации оборудования; - в области трудового законодательства РК; - в работе со всеми автоматическими системами управления; 	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.3</p>

		<ul style="list-style-type: none">- в составлении документации и бланков; - в составлении административно – инструктивной документации; - в оформлении различной документации; Навыки :- применять инновационные формы обслуживания; - организовать инструктаж персонала по ОТ и ТБ, применять ТБ при обслуживании и эксплуатации торгово-технического и холодильного оборудования; - свободно разговаривает, организовывать обслуживание потребителей банкетов и приемов иностранных туристов, специальных форм услуг; - подобрать наиболее удобный вид банкета по мероприятию;	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - работать на всем оборудовании комплекса; - уметь принять на работу персонал; - работает с автоматической системой управления; - принимает заказы и заполнять счет-заказ; - применять на производстве основные направления рациональной организации труда, применять порядок разработки и утверждения норм выработки, применять правила внутреннего трудового распорядка; - заполнять бланки счетов, бланки реестров, служебные записки. 	
--	--	--	--

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 01	Общеобразовательные дисциплины		

ОГД 01	Общегуманитарные дисциплины		
ОГД 1.1	<p>Профессиональный казахский (русский) язык. Лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;</p> <p>различные виды речевой деятельности и формы речи (устной, письменной, монологической, диалогической);</p> <p>техника перевода профессионально ориентированных текстов.</p>	<p>Знания: -технику перевода профессионально-ориентированных текстов;</p> <p>-лексико-грамматические материалы по специальности.</p> <p>Умения: -создавать технологическую карту и схему на казахском (русском) языке;</p> <p>- составлять с новыми словами словосочетания, предложения, диалог, рассказ</p> <p>сформировать свою мысль на казахском (русском) языке;</p> <p>-различать виды речевой деятельности и формы речи: устной, письменной, монологической, диалогической.</p>	<p>БК 1-2</p> <p>БК 4-8</p> <p>БК10</p> <p>ПК 3.1.3</p> <p>ПК 3.1.7</p> <p>ПК 3.1.8</p>
ОГД 1.2	<p>Профессиональный иностранный язык. Лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;</p>	<p>Знания: технику перевода профессионально-ориентированных текстов;</p>	<p>БК 1-2</p> <p>БК 4-8</p> <p>БК10</p>

	<p>различные виды речевой деятельности и формы речи (устной, письменной, монологической, диалогической);</p> <p>техника перевода профессионально ориентированных текстов.</p>	<p>лексико-грамматические материалы по специальности.</p> <p>Умения:</p> <p>создавать технологическую карту и схему на английском языке;</p> <p>составлять с новыми словами словосочетания, предложения, диалог, рассказ</p> <p>сформировать свою мысль на английском языке</p> <p>различать виды речевой деятельности и формы речи: устной, письменной, монологической, диалогической.</p>	<p>ПК 3.1.3</p> <p>ПК 3.1.7</p> <p>ПК 3.1.8</p>
<p>ОГД 1.3</p>	<p>Физическая культура.</p> <p>Физическое воспитание как учебный предмет в организациях ТиПО. Врачебный контроль и самоконтроль. Физическая культура в режиме труда и отдыха. Профессионально-прикладная физическая подготовка будущих специалистов. Основы здорового образа жизни. Режим двигательной активности и работоспособности.</p>	<p>Знания:</p> <p>о необходимости в потребности в физической культуре, в физической самосовершенствовании и здоровом образе жизни;</p> <p>Умения:</p> <p>повышать уровень физической подготовленности, укрепления здоровья;</p> <p>формировать осознанную потребность в физической культуре, в физическом</p>	<p>БК 5-10</p>

		<p>совершенствовании и здоровом образе жизни;</p> <p>определять ключевые моменты для выполнения поставленной задачи;</p> <p>эффективно работать, как часть в группе (команде);</p> <p>улучшить физическую подготовленность, уметь применить ее на практике.</p>	
СЭД 02	Социально-экономические дисциплины		
СЭД 2.1	<p>Культурология. Культурология и ее роль в жизни общества;</p> <p>многообразие подходов в исследовании культуры;</p> <p>культура и цивилизация;</p> <p>становление культуры;</p> <p>конфуцианско-даосистский тип культуры;</p> <p>индо-буддийский тип культуры;</p>	<p>Знания: -основные понятия;</p> <p>- понятия: конфуцианство; даосизм; искусство Китая; иероглифика; пейзажная живопись Китая;</p> <p>- особенности индийской культуры и ее основные достижения.</p> <p>- понятия: ислам; курайш; Мухаммед; Коран; Аллах; Мекка;</p> <p>- основные принципы христианского учения и его ценностные ориентации;</p>	БК 1-10

	<p>мир исламской культуры;</p> <p>христианский тип культуры;</p> <p>западноевропейская культура и ее влияние на развитие современного мира;</p> <p>особенность и уникальность африканской культуры;</p> <p>проблема расизма;</p> <p>возникновение и уникальность кочевой цивилизации;</p> <p>культура Казахстана в период Средневековья;</p> <p>культурные традиции казахов в период 17-19 веков;</p> <p>культура современного Казахстана;</p>	<p>- культуру Франции: Ашельскую культуру, проманыонцы, галлы, франки, литература, философия;</p> <p>- об образе жизни и системе ценностей кочевников;</p> <p>- сформировать знания о культурном фундаменте казахского этноса в период средневековья;</p> <p>- о влиянии тюркской и арабской культуры на средневековую культуру Казахстана;</p> <p>Умения:</p> <p>- раскрыть особенности китайской культуры;</p> <p>-свободно пользоваться понятиями культурологи;</p> <p>-прослеживать;</p> <p>- показать специфику материальной и духовной культуры кочевников, ее место в общественной культуре.</p>	
СЭД 2.2	Основы философии.	Знания:	БК 1-10

	<p>Предмет философии, основные вехи мировой философской мысли;</p> <p>природа человека и</p> <p>смысл его существования; человек и Бог;</p> <p>человек и космос;</p> <p>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>-представление о философских, научных и религиозных картинах мира, смысле жизни человека;</p> <p>-представление о роли науки и научного познания, его структуре, формах и методах, социальных и этических проблемах;</p> <p>Умения:</p> <p>? определять поведение человека в биологическом и социальном, телесном и духовном началах, сущности его сознания, сознательного и бессознательного поведении;</p> <p>- регулировать нравственные нормы отношений между людьми в обществе;</p>	
СЭД 2.3	<p>Основы социологии и политологии.</p> <p>Социология как наука;</p> <p>общество как социокультурная система;</p> <p>социальные общности;</p> <p>социальные и этнонациональные отношения;</p>	<p>Знания:</p> <p>-представление о социологическом подходе в понимании закономерностей;</p> <p>-представление о социальной структуре, социальном расслоении, социальном взаимодействии;</p> <p>-знать особенности процесса социализации личности, формы регуляции;</p>	БК 1-10

	<p>социальные процессы;</p> <p>социальные институты и организации;</p> <p>личность: ее социальные роли и социальное поведение;</p> <p>предмет политологии;</p> <p>политическая власть и властные отношения;</p> <p>политическая система;</p> <p>социально-экономические процессы в Казахстане ОГСЭ.</p>	<p>Умения:</p> <p>-развивать социальные движения и другие факторы социального изменения и развития;</p> <p>-выявлять сущность власти, субъекты политики, политические отношения и процессы (в Казахстане и в мире в целом);</p> <p>-составить представление о политических системах и политических режимах.</p>	
СЭД 2.4	<p>Основы экономики.</p> <p>Цели, основные понятия, функции, сущность, принципы; формы и виды собственности, управление собственностью;</p> <p>виды планов, их основные этапы, содержание, стратегическое планирование; методы экономического обоснования планов и разработки</p>	<p>Знания:</p> <p>- общие положения экономической теории;</p> <p>- экономические ситуации в стране и за рубежом;</p> <p>- основы макро- и микроэкономики, о налоговой, денежно-кредитной, социальной и инвестиционной политике;</p> <p>Умения:</p>	БК 1-10

	<p>прогнозов; бизнес-планирование; экономический анализ;</p> <p>анализ со стояния рынка товаров народного потребления и услуг; рыночная инфраструктура.</p>	<p>- находить и использовать экономическую информацию, необходимую для ориентации в своей профессиональной деятельности;</p>	
СЭД 2.5	<p>Основы права. Право, понятие, система, источники, Конституция Республика Казахстан – ядро правовой системы;</p> <p>Всеобщая декларация прав человека, личность, право, правовое государство, юридическая ответственность и ее виды, основные отрасли права, судебная система Республика Казахстан, правоохранительные органы.</p>	<p>Знания: -права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</p> <p>-знать правовые и нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>Умения: ? уметь использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность специалиста.</p>	БК 1-10
ОПД 01	Общепрофессиональные дисциплины		
ОПД 1.1	<p>Делопроизводство на государственном языке. Предмет, цели и задачи курса; общая характеристика средств оргтехники, их назначение и внедрение в</p>	<p>Знания: -предмет, цели и задачи курса;</p> <p>-общую характеристику средств оргтехники, их назначение и внедрение в</p>	<p>БК 1-2</p> <p>БК 4-8</p> <p>БК10</p>

	<p>организационные и управленческие процессы на предприятии;</p> <p>понятие о делопроизводстве и корреспонденции;</p> <p>способы создания и функции документов;</p> <p>классификация, носители, назначение, составные части, правила оформления документов;</p> <p>унифицированная система организационно-распорядительной документации (ОРД): понятие, классификация, характеристика, особенности оформления; другие виды документов;</p> <p>Государственная система документационного обеспечения управления (ГСДОУ); организация работы с документами, документооборот, документопотоки, их виды; регистрация, учет, хранение и контроль исполнения документов; компьютеризация делопроизводства: значение, задачи, перспективы, составные части, основные принципы, организация; оформление документов на ПЭВМ.</p>	<p>организационные и управленческие процессы на предприятии;</p> <p>-понятие о делопроизводстве и корреспонденции;</p> <p>-способы создания и функции документов;</p> <p>-классификацию, носители, назначение, составные части, правила оформления документов;</p> <p>-понятия, классификацию, характеристику, особенности оформления организационно-распорядительной документации (ОРД);</p> <p>-другие виды документов;</p> <p>-Государственную систему документационного обеспечения управления (ГСДОУ);</p> <p>-значение, задачи, перспективы, составные части, основные принципы компьютеризации делопроизводства;</p> <p>Умения:</p> <p>-унифицировать систему организационно-распорядительной документации (ОРД);</p>	<p>ПК 3.1.3</p> <p>ПК 3.1.7</p> <p>ПК 3.1.8</p>
--	---	---	---

		<p>-организовывать работу с документами, документооборотом, документопотоком;</p> <p>-регистрировать, вести учет, хранить и контролировать исполнение документов;</p> <p>-оформлять документы на ПЭВМ.</p>	
ОПД 1.2	<p>Правовое обеспечение профессиональной деятельности.</p> <p>Гражданское законодательство: гражданские правоотношения, субъекты гражданского права, объекты гражданских правоотношений, представительство и доверенности, исковая давность, сделки, право собственности, обязательное право; договоры: купли-продажи, поставки, контрактации, мены, имущественного найма (аренда), подряда, страхования, перевозки, хранения, комиссии, поручения, о совместной деятельности; кредитные договоры; организационно-правовые формы организаций и предприятий;</p> <p>законодательство об административной ответственности; федеральные законы в области защиты прав потребителей;</p>	<p>Знания:</p> <p>- правила составления трудового договора и оформление на работу;</p> <p>- права и обязанности трудоустраиваемого гражданина</p> <p>порядок и условия выплаты заработной платы;</p> <p>- понятие трудовой дисциплины, порядок привлечения работников к дисциплинарной ответственности, порядок привлечения работников к материальной ответственности;</p> <p>- основы правовой защиты объектов информационных правоотношений внешних от угроз;</p> <p>Умения:</p>	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 3.1.2</p> <p>ПК 3.1.3</p> <p>ПК 3.1.10</p> <p>ПК 3.1.12</p> <p>ПК 3.1.18</p>

	арбитражное и трудовое.	<ul style="list-style-type: none"> - составлять и оформлять документы, необходимые при приеме на работу и увольнения с работы; - применять нормы трудового права для разрешения трудовых споров; - работать с нормативными актами, регулирующими трудовые отношения. 	
ОПД 1.3	<p>Экономика предприятий питания. Цели, основные понятия, функции, сущность, принципы;</p> <p>формы и виды собственности, управление собственностью, экономическое обоснование деятельности организаций, планирование деятельности;</p> <p>виды планов, их основные этапы, содержание, стратегическое планирование;</p> <p>методы экономического обоснования планов и разработки прогнозов;</p> <p>информация, используемая при планировании;</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определения продукта, товара - определение конкуренции сущность и функции; - определение и функции банков; - основные понятия по затратам, субъекта рынка; - сущность, принципы и определение маркетинга; - рекламы, виды рекламы; - определение цены; 	<p>БК 2-8</p> <p>БК10</p> <p>ПК 3.1.3</p> <p>ПК 3.1.6</p> <p>ПК 3.1.8</p> <p>ПК 3.1.11</p> <p>ПК 3.1.12</p> <p>ПК 3.1.13</p> <p>ПК 3.1.14</p>

	<p>бизнес-планирование: назначение, содержание, структура бизнес-плана, контроль за выполнением планов, их корректировка;</p> <p>экономический анализ: понятие, виды, назначение, источники информации, этапы; анализ состояния рынка товаров народного потребления и услуг;</p> <p>рыночная инфраструктура: понятие, составные элементы, формирование.</p>	<p>- виды налогов;</p> <p>Умения:</p> <p>- рассчитать доходы, расходы;</p> <p>- определить цену себестоимости товара, цену производства, оптовую цену, розничную цену (методом примера);</p> <p>- составить бизнес-план;</p> <p>- объяснить сущность налога.</p>	<p>ПК 3.1.15</p> <p>ПК 3.1.16</p> <p>ПК 3.1.17</p>
<p>ОПД 1.4</p>	<p>Бухгалтерский учет в общественном питании.</p> <p>Цели, задачи, сущность, положение о бухгалтерском учете и отчетности, бухгалтерский баланс и система счетов, хозяйственные средства, их классификация, счета бухгалтерского учета, их построение; план счетов, документация хозяйственных операций;</p> <p>организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания;</p>	<p>Знания:</p> <p>-цели, задачи, сущность, положение о бухгалтерском учете и отчетности;</p> <p>-классификацию бухгалтерского счета, учета, их построение;</p> <p>-контролировать бухгалтерский баланс и систему счетов;</p> <p>-виды цен, механизм ценообразования, торговые наценки, план-меню;</p> <p>-калькуляцию свободных розничных цен на продукцию;</p>	<p>БК 2-8</p> <p>БК10</p> <p>ПК 3.1.3</p> <p>ПК 3.1.6</p> <p>ПК 3.1.8</p> <p>ПК 3.1.11</p> <p>ПК 3.1.12</p>

	<p>виды цен, механизм ценообразования, торговые наценки, план-меню;</p> <p>калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>учет сырья, полуфабрикатов, продукции и тары: порядок, документальное оформление;</p> <p>учет денежных средств, расчетных операций, принципы организации учета наличных средств, правила ведения кассовых операций, документальное оформление;</p> <p>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; учетная политика предприятия, учет расходов, доходов и финансовых результатов; бухгалтерская отчетность.</p>	<p>-порядок документального оформления;</p> <p>-принципы организации учета наличных средств;</p> <p>-основные виды и формы безналичных расчетов;</p> <p>-учетную политику предприятия, учет расходов, доходов.</p> <p>Умения:</p> <p>-реализовывать план счетов;</p> <p>-документировать хозяйственные операции;</p> <p>-организовывать бухгалтерский учет;</p> <p>-определять учет сырья, полуфабрикатов, продукции и тары;</p> <p>-составлять отчет о товародвижении, учет товарных потерь;</p> <p>-проводить учет денежных средств, расчетных операций;</p>	<p>ПК 3.1.13</p> <p>ПК 3.1.14</p> <p>ПК 3.1.15</p> <p>ПК 3.1.16</p> <p>ПК 3.1.17</p>
--	---	---	--

		<p>-проводить учет денежных средств на расчетном и валютном счетах;</p> <p>-проводить бухгалтерскую отчетность</p>	
ОПД 1.5	<p>Валютно-финансовые операции. Валюта: понятие, назначение, виды;</p> <p>международные валютные и кредитно-финансовые отношения;</p> <p>валютные система и операции: понятие, классификация;</p> <p>валютное планирование и формы расчетов;</p> <p>особенности обслуживания и расчетов за валюту;</p> <p>оформление расчетов.</p>	<p>Знания:</p> <p>-понятие, назначение, виды валюты;</p> <p>-понятие, классификацию валютной системы и операции;</p> <p>-особенности обслуживания и расчетов за валюту;</p> <p>Умения:</p> <p>-применять международные валютные и кредитно-финансовые отношения;</p> <p>-планировать формы расчета валюты;</p> <p>-оформлять расчеты.</p>	<p>БК 2-8</p> <p>БК10</p> <p>ПК 3.1.3</p> <p>ПК 3.1.6</p> <p>ПК 3.1.8</p> <p>ПК 3.1.11</p> <p>ПК 3.1.12</p> <p>ПК 3.1.13</p> <p>ПК 3.1.14</p> <p>ПК 3.1.15</p> <p>ПК 3.1.16</p>

			ПК 3.1.17
ОПД 1.6	<p>Финансы, кредит, налоги. Деньги и финансы: сущность, функции, роль в экономике;</p> <p>денежное обращение; финансовые ресурсы, политика, система: содержание, функции, основы организации; государственные финансы;</p> <p>бюджет и бюджетная система; внебюджетные фонды, финансы предприятий; страховое дело; ссудный капитал; кредит: сущность, назначение, формы; основные принципы кредитования;</p> <p>банки и банковская система; рынок ценных бумаг;</p> <p>финансирование и кредитование капитальных вложений;</p> <p>финансовое планирование и методы финансового контроля;</p> <p>налоги и налоговая система; организация налоговой службы; налогообложение: сущность, функции, налоговая реформа, федеральные налоги: виды, методика</p>	<p>Знания: -сущность, функции, роль финансов в экономике;</p> <p>-страховое дело;</p> <p>-сущность, назначение, формы кредита;</p> <p>-основные принципы кредитования;</p> <p>-систему банка;</p> <p>-рынок ценных бумаг;</p> <p>-сущность, функции налоговой службы;</p> <p>-виды налогообложения;</p> <p>Умения: -использовать денежное обращение;</p> <p>-классифицировать</p>	<p>БК 2-8</p> <p>БК10</p> <p>ПК 3.1.3</p> <p>ПК 3.1.6</p> <p>ПК 3.1.8</p> <p>ПК 3.1.11</p> <p>ПК 3.1.12</p> <p>ПК 3.1.13</p> <p>ПК 3.1.14</p> <p>ПК 3.1.15</p> <p>ПК 3.1.16</p> <p>ПК 3.1.17</p>

	<p>расчета; налоги субъектов Республики Казахстан; налоги с физических лиц; особенности налогообложения иностранных юридических и физических лиц;</p> <p>организация налогового контроля.</p>	<p>бюджетные организации;</p> <p>-преобразовывать внебюджетные фонды, финансы предприятий;</p> <p>-применять ссудный капитал;</p> <p>-располагать финансированием и кредитованием капитальных вложений;</p> <p>-планировать финансовый капитал и методы финансового контроля;</p> <p>-контролировать налоги и налоговую систему;</p> <p>-выявлять налоги субъектов РК;</p> <p>-заключать налоги с физических лиц;</p> <p>-контролировать налоги организации.</p>	
<p>ОПД 1.7</p>	<p>Маркетинг.</p> <p>Основные концепции рыночной деятельности;</p> <p>понятие маркетинга, его цели, функции, принципы, классификация;</p>	<p>Знания:</p> <p>-основные концепции рыночной деятельности;</p> <p>-понятие маркетинга, его цели, функции, принципы, классификация;</p>	<p>БК 2-8</p> <p>БК10</p> <p>ПК 3.1.3</p>

	<p>сегментирование рынка; объекты и субъекты маркетинга; маркетинговая окружающая среда; средства маркетинга; методы изучения, формирования и прогнозирования спроса, стимулирования сбыта</p> <p>и продвижения товаров и услуг на рынке; реклама; сбытовая и ценовая политика; стратегия ценообразования; классификация цен;</p> <p>маркетинговые исследования рынка;</p> <p>информационная система маркетинга, стратегия и тактика маркетинга.</p>	<p>-стратегию ценообразования;</p> <p>классификацию цен;</p> <p>-информационную систему маркетинга, стратегию и тактику маркетинга объекты и субъекты маркетинга;</p> <p>Умения:</p> <p>-определять сегментирование рынка;</p> <p>-использовать маркетинг окружающей среды;</p> <p>-использовать средства маркетинга;</p> <p>-проводить методы изучения, формирования и прогнозирования спроса;</p> <p>-рекламировать;</p> <p>-выявлять сбыт и ценовую политику;</p> <p>-исследовать маркетинг рынка.</p>	<p>ПК 3.1.6</p> <p>ПК 3.1.8</p> <p>ПК 3.1.11</p> <p>ПК 3.1.12</p> <p>ПК 3.1.13</p> <p>ПК 3.1.14</p> <p>ПК 3.1.15</p> <p>ПК 3.1.16</p> <p>ПК 3.1.17</p>
<p>ОПД 1.8</p>	<p>Товароведение продовольственных товаров</p> <p>Проблема обеспечения населения продуктами питания; состояние и</p>	<p>Знания:</p> <p>- понятие об ассортименте и товарных сортах продовольственных товаров;</p>	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 3.1.6</p>

<p>перспективы развития продовольственного рынка и отдельных его сегментов;</p> <p>химический состав и свойства веществ;</p> <p>классификация веществ, их краткая характеристика, пищевая ценность, свойства и показатели;</p> <p>товароведная характеристика отдельных групп продовольственных товаров: классификация и ассортимент, особенности пищевой ценности, факторы, формирующие качество; оценка качества;</p> <p>использование в кулинарии;</p> <p>упаковка и маркировка;</p> <p>условия и сроки транспортирования и хранения; потери: причины возникновения и пути сокращения.</p>	<p>-качество продуктов и методы его оценки;</p>	ПК 3.1.12
	<p>-способы и условия хранения;</p>	ПК 3.1.13
	<p>-крупы, мука, хлебобулочные изделия, макаронные изделия;</p>	ПК 3.1.14
	<p>-плодоовощные товары;</p>	ПК 3.1.17
	<p>-вкусовые товары;</p>	
	<p>-крахмал, сахар и кондитерские товары;</p>	
	<p>-молочные товары;</p>	
	<p>-пищевые жиры;</p>	
	<p>-мясные товары;</p>	
	<p>-яичные товары;</p>	
<p>-рыбные товары;</p>		
<p>-табак и табачные изделия;</p>		

		<p>-классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения;</p> <p>Умения:</p> <p>-определять и контролировать качество пищевых товаров;</p> <p>-определять дефекты;</p> <p>-выбирать режим хранения;</p> <p>-определять и контролировать качество зерновых культур;</p> <p>-определять и контролировать качество плодоовощных товаров;</p> <p>-определять и контролировать качество вкусовых товаров</p> <p>-определять и контролировать качество крахмала, сахара и кондитерских товаров;</p> <p>-определять и контролировать качество молочных товаров;</p>	
--	--	---	--

		<p>-определять и контролировать качество пищевых жиров;</p> <p>-определять и контролировать качество мясных товаров;</p> <p>-определять и контролировать качество яичных товаров;</p> <p>-определять и контролировать качество рыбных товаров.</p>	
ОПД 1.9	<p>Техническое оснащение предприятий общественного питания.</p> <p>Направления научно-технического прогресса в отрасли;</p> <p>классификация оборудования;</p> <p>характеристика отдельных групп оборудования: назначение, принципы действия, особенности устройств, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;</p> <p>организация оснащения и технического обслуживания оборудования;</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие сведения о машинах; - общие правила эксплуатации машин; - машины для обработки овощей и картофеля; - правила безопасной эксплуатации машины для обработки мяса и рыбы; - правила безопасной эксплуатации машины для подготовки кондитерского сырья; 	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 3.1.2</p> <p>ПК 3.1.3</p> <p>ПК 3.1.4</p> <p>ПК 3.1.5</p> <p>ПК 3.1.6</p> <p>ПК 3.1.17</p>

	<p>охрана труда;</p> <p>правовая и нормативная база;</p> <p>производственный травматизм и заболеваемость;</p> <p>факторы, влияющие на условия труда; мероприятия по охране труда; техника безопасности: виды, средства, меры предупреждения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правила безопасной эксплуатации машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов; - правила безопасной эксплуатации машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров; - общие сведения о тепловом оборудовании; - правила эксплуатации и безопасности труда пищеварочных котлов; - правила эксплуатации и безопасности труда аппаратов для жарки и выпечки; - правила эксплуатации и безопасности труда варочно-жарочного оборудования; - правила эксплуатации и безопасности труда водогрейного оборудования; - правила эксплуатации и безопасности труда оборудования для раздачи пищи; - способы получения холода, правила эксплуатации и техники безопасности холодильного оборудования; <p>Умения:</p>	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none">- использовать защиту управления аппаратуры электроприводов; - оформлять техническую документацию машин; - правильно эксплуатировать машины; - соблюдать требования безопасности труда; - эксплуатировать машину для обработки овощей и картофеля; - эксплуатировать машину для обработки мяса и рыбы; - эксплуатировать машину для подготовки кондитерского сырья; - эксплуатировать машину для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов; - эксплуатировать машину для нарезки хлеба и гастрономических товаров; - применять автоматику безопасности;	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - эксплуатировать пищеварочные котлы; - эксплуатировать пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты; - эксплуатировать аппараты для жарки и выпечки; - эксплуатировать варочно-жарочное оборудование; - эксплуатировать водогрейное оборудование; - эксплуатировать оборудование для раздачи пищи; - эксплуатировать холодильное оборудование. 	
	<p>Оборудование. Направления научно-технического прогресса в отрасли;</p> <p>классификация оборудования;</p> <p>характеристика отдельных групп оборудования: назначение, принципы действия, особенности устройств,</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие сведения о машинах; - общие правила эксплуатации машин; - машины для обработки овощей и картофеля; 	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 3.1.2</p> <p>ПК 3.1.3</p> <p>ПК 3.1.4</p>

	<p>критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;</p> <p>организация оснащения и технического обслуживания оборудования;</p> <p>охрана труда;</p> <p>правовая и нормативная база;</p> <p>производственный травматизм и заболеваемость;</p> <p>факторы, влияющие на условия труда; мероприятия по охране труда; техника безопасности: виды, средства, меры предупреждения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правила безопасной эксплуатации машины для обработки мяса и рыбы; - правила безопасной эксплуатации машины для подготовки кондитерского сырья; - правила безопасной эксплуатации машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов; - правила безопасной эксплуатации машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров; - общие сведения о тепловом оборудовании; - правила эксплуатации и безопасности труда пищеварочных котлов; - правила эксплуатации и безопасности труда аппаратов для жарки и выпечки; - правила эксплуатации и безопасности труда варочно-жарочного оборудования; - правила эксплуатации и безопасности труда водогрейного оборудования; 	<p>ПК 3.1.5</p> <p>ПК 3.1.6</p> <p>ПК 3.1.17</p>
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none">- правила эксплуатации и безопасности труда оборудования для раздачи пищи;- способы получения холода, правила эксплуатации и техники безопасности холодильного оборудования; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">- использовать защиту управления аппаратуры электроприводов;- оформлять техническую документацию машин;- правильно эксплуатировать машины;- соблюдать требования безопасности труда;- эксплуатировать машину для обработки овощей и картофеля;- эксплуатировать машину для обработки мяса и рыбы;- эксплуатировать машину для подготовки кондитерского сырья;	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none">- эксплуатировать машину для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов; - эксплуатировать машину для нарезки хлеба и гастрономических товаров; - применять автоматику безопасности; - эксплуатировать пищеварочные котлы; - эксплуатировать пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты; - эксплуатировать аппараты для жарки и выпечки; - эксплуатировать варочно-жарочное оборудование; - эксплуатировать водогрейное оборудование; - эксплуатировать оборудование для раздачи пищи; - эксплуатировать холодильное оборудование.	
--	--	--	--

<p>ОПД 1.10</p>	<p>Стандартизация, сертификация и метрология. Стандартизация, возникновение и развитие стандартизации; Закон РК "О стандартизации"; принципы стандартизации в предприятиях питания; международная региональная стандартизация, международное сотрудничество; средства измерений; эталоны величин; сертификация; основы сертификации; термины и определения; Закон РК "О сертификации"; сертификация услуг на предприятиях питания; качество продукции и декларация о соответствии; разработка и внедрение системы менеджмента качества; метрология; основы метрологии; государственный метрологический контроль и надзор.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы стандартизации; - принципы стандартизации в предприятиях питания; - основы метрологии; - основы сертификации; - средства измерений; - эталоны величин; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять термины и определения; - определять качество продукции по органолептическим показателям; - производить метрологические наблюдения. 	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 3.1.2</p> <p>ПК 3.1.3</p> <p>ПК 3.1.4</p> <p>ПК 3.1.5</p> <p>ПК 3.1.6</p> <p>ПК 3.1.17</p>
<p>ОПД 1.11</p>	<p>Физиология питания, санитария и гигиена. Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии предприятий общественного питания;</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -пищевые вещества, значение, энергетическая ценность, понятия о процессе пищеварения, обмен веществ и энергии, питание различных групп населения; 	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 3.1.2</p> <p>ПК 3.1.3</p>

	<p>основы физиологии питания; пищевые вещества и их значение; пищеварение и усвояемость пищи; понятие о процессе пищеварения; обмен веществ и энергии; питание различных групп населения; энергетическая ценность пищи; основы микробиологии; понятие о микроорганизмах; пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания; основы гигиены и санитарии; понятие о гигиене труда; профессиональные вредности; производственный травматизм; личная гигиена; санитарная культура; медицинские обследования, их цель и виды; санитарные требования; санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора.</p>	<p>-основы гигиены труда, личная гигиена, санитарная культура, медицинское обследование, доврачебная помощь;</p> <p>-санитарно-пищевое законодательство, организация санитарно-пищевого надзора;</p> <p>-пищевые инфекции и отравления, понятия и меры предупреждения.</p> <p>Умения:</p> <p>-соблюдать санитарный режим на производстве;</p> <p>-оказывать доврачебную помощь пострадавшему;</p> <p>-выбирать технологическое оборудование, посуду и инвентарь;</p> <p>-соблюдать режим хранения продуктов и правила реализации готовой продукции;</p> <p>-не допускать пищевые отравления.</p>	<p>ПК 3.1.4</p> <p>ПК 3.1.5</p> <p>ПК 3.1.6</p> <p>ПК 3.1.17</p>
<p>ОПД 1.12</p>	<p>Автоматизированные системы обработки информации.</p> <p>Роль автоматизированных систем обработки информации (АСОИ) в</p>	<p>Знания:</p>	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 3.1.2</p>

	<p>организационной работе предприятия; состав АСОИ;</p> <p>сервисные программы и операционные оболочки, прикладное обеспечение АСОИ; выбор программного обеспечения профессиональной деятельности;</p> <p>локальные и глобальные информационные сети;</p> <p>работа с текстовыми редакторами; обработка текстовой и цифровой информации; графические редакторы; ввод и редактирование графических образцов;</p> <p>электронная таблица: назначение, элементы, организация управления, режим работы;</p> <p>работа с базами данных;</p> <p>прикладные и профессиональные пакеты программ;</p> <p>настройка программного комплекса на конкретный вид деятельности и задачу;</p> <p>ввод данных и вывод результатов.</p>	<p>-значение и место персонального компьютера в организационной работе предприятия;</p> <p>-структуру персонального компьютера, программную структуру, понятие информации и виды информации;</p> <p>-современные компьютерные программы для обработки различного вида информации;</p> <p>-принципы поиска информации, поисковые системы.</p> <p>Умения:</p> <p>-производить анализ предметной области с точки зрения автоматизации обработки информации;</p> <p>-работать с формулами, функциями, выполнять простые и сложные вычисления, набирать текст, создавать, сохранять, документы, удалять, форматировать фрагменты текста, принимать и отправлять корреспонденцию по электронной почте, разрабатывать электронные базы данных, создавать презентации с использованием графических изображений и гиперссылок;</p>	<p>ПК 3.1.3</p> <p>ПК 3.1.9</p> <p>ПК 3.1.10</p> <p>ПК 3.1.18</p>
--	---	--	---

		<p>- разрабатывать технологический процесс автоматизированной обработки информации;</p> <p>- определять оптимальный состав информационно-программных и аппаратных средств.</p>	
ОПД 1.13	<p>Психология и этика профессиональной деятельности. Эстетическая культура. этическая культура. психология общения. культура общения в сфере деятельности; коммуникация; этикет в деловом общении; стили общения; основные правила поведенческого этикета; имидж; культура речи; деловой протокол;</p>	<p>Знания: -общие сведения о психологии; -функции, виды, средства общения; -принципы ведения партнерской беседы; -требования к обслуживающему персоналу и его деятельности; -понятие, историю, назначение этики; -этику взаимоотношений с клиентами; нормы и правила современного этикета; Умения: -характеризовать особенности личности, их проявления в поведении и профессиональной деятельности;</p>	<p>БК 1-10 ПК 3.1.1 ПК 3.1.3 ПК 3.1.7 ПК 3.1.8 ПК 3.1.11 ПК 3.1.12 ПК 3.1.17 ПК 3.1.18</p>

	<p>понятие о дипломатическом этикете;</p> <p>протокол встреч, переговоров в практике международного общения;</p> <p>правила, традиции, условности в международном общении.</p>	<p>-воспринимать социально-ролевое общение;</p> <p>-взаимодействовать в группе;</p> <p>-применять профессиональную этику в сфере обслуживания;</p> <p>-соблюдать речевой этикет, культуру обслуживания;</p> <p>-вести деловой этикет и протокол.</p>	
<p>ОПД 1.14</p>	<p>Безопасность жизнедеятельности.</p> <p>Современное состояние и негативные факторы среды обитания;</p> <p>принципы обеспечения безопасности взаимодействия человека со средой обитания;</p> <p>рациональные условия деятельности;</p> <p>последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов, принципы их идентификации;</p>	<p>Знания:</p> <p>-современное состояние и негативные факторы среды обитания;</p> <p>-принципы обеспечения безопасности взаимодействия человека со средой обитания;</p> <p>-правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности;</p> <p>Умения:</p> <p>-применять рациональные условия деятельности;</p>	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 3.1.2</p> <p>ПК 3.1.3</p> <p>ПК 3.1.4</p> <p>ПК 3.1.5</p> <p>ПК 3.1.6</p> <p>ПК 3.1.17</p>

	<p>средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов;</p> <p>устойчивость функционирования объектов экономики и технических систем в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ликвидация последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий;</p> <p>правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности.</p>	<p>-оказать помощь в последствии воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов;</p> <p>-использовать средства и методы безопасности технических средств и технологических процессов;</p> <p>-соблюсти устойчивость функционирования объектов экономики и технических систем в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>-ликвидировать последствия аварий, катастроф и стихийных бедствий.</p>	
СД 02	Специальные дисциплины		
СД 2.1	<p>Организация и технология отрасли. Основные понятия и принципы организации производства; категории производства; организационная и производственная структура предприятия; состав функциональных групп предприятий питания;</p> <p>особенности деятельности предприятий питания;</p>	<p>Знания: основные понятия и категории производства; состав функциональных групп помещений ресторана; типы предприятий питания; характер производства в предприятиях оказывающих услуги питания; виды графиков выхода на работу; виды снабжения; требования к организации продовольственного снабжения;</p> <p>нормы товарных запасов;</p>	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 3.1.2</p> <p>ПК 3.1.3</p> <p>ПК 3.1.4</p> <p>ПК 3.1.5</p> <p>ПК 3.1.6</p>

	<p>характеристика предприятий, оказывающих услуги питания; организация труда в предприятиях питания;</p> <p>организация снабжения предприятия питания;</p> <p>организация складского хозяйства;</p> <p>организация производства в предприятиях, оказывающих услуги питания;</p> <p>общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Этапы технологического процесса приготовления пищи; полуфабрикаты, кулинарные изделия и блюда; способы механической кулинарной обработки; способы термической (тепловой и холодной) кулинарной обработки; способы химической и биохимической кулинарной обработки; требования к качеству холодных закусок и блюд, правила подачи, условия и сроки хранения; требования к качеству горячих закусок и блюд, правила подачи, условия и сроки хранения;</p>	<p>виды складских помещений;</p> <p>способы складирования и условия хранения продовольственных товаров;</p> <p>сроки и условия хранения готовой продукции;</p> <p>требования к производственным помещениям;</p> <p>общие требования к организации рабочих мест;</p> <p>виды меню;</p> <p>виды нормативной документации для предприятий питания;</p> <p>правила производственной, трудовой и технологической дисциплины;</p> <p>особенности организации работы в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах и вспомогательных производственных помещениях; последовательность осуществления технологических процессов приготовления пищи; правила проведения бракеража готовой продукции;</p>	<p>ПК 3.1.8</p> <p>ПК 3.1.12</p> <p>ПК 3.1.13</p> <p>ПК 3.1.16</p> <p>ПК 3.1.17</p>
--	---	--	---

	<p>организация работы раздаточной; правила хранения и отпуска готовой продукции.</p> <p>Этапы подготовки обеденного зала к обслуживанию; виды обслуживания (завтрак, обед, ужин, банкет); формы обслуживания (самообслуживание, полное обслуживание официантами, частичное обслуживание официантами); способы подачи блюд и напитков; расчет с посетителями; нормы и правила международного сервиса; современные тенденции в ресторанном бизнесе; правила и порядок составления и оформления меню, прайс-листов, карт вин; требования к помещениям, предназначенным для обслуживания посетителей; требования к организации рабочих мест официантов, работников обеденного зала.</p> <p>Ассортимент и кулинарная характеристика блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей, круп, яиц и творога; супов; сладких блюд и напитков; изделий из теста; национальных блюд; диетического питания.</p>	<p>последовательность выполнения работ при подготовке зала к обслуживанию;</p> <p>схемы расстановки столов в соответствии с видом обслуживания и формы зала;</p> <p>классификацию столовой посуды, белья и приборов;</p> <p>виды сервировки</p> <p>формы обслуживания</p> <p>способы подачи блюд и напитков; схемы расстановки столов в обеденном зале в соответствии с видом обслуживания;</p> <p>формы приветствия гостей в соответствии с этикетом;</p> <p>кулинарную характеристику блюд и напитков;</p> <p>правила работы с контрольно-кассовыми аппаратами, персональным компьютером;</p> <p>виды банкетов и приемов, особенности их обслуживания.</p>	
--	---	--	--

		<p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none">- работать с различными видами весов; - организовать рабочее место в соответствии с его назначением. - составлять технологические карты на основании рецептур; - рассчитывать количество отходов, массу-брутто сырья, массу-нетто полуфабрикатов; - выбрать местоположение предприятия, - организовывать снабжение; - организовать технологический процесс в соответствии с характером производства; - организовать работу во вспомогательных подразделениях; - организовать реализацию готовой продукции; - разрабатывать графики выхода на работу;	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none">- организовать обслуживание посетителей в обеденном зале; -использовать основные тенденции развития современных технологий обслуживания; Умения :-применять методы и формы обслуживания; -предоставлять торговые помещения, мебель, интерьер; -создать материально-техническое и информационное обеспечение обслуживания; -использовать средства информации потребителей; -организовать технологию обслуживания в предприятиях разных типов и классов; -подготовиться к обслуживанию; -правильно обслуживать банкеты на различных уровнях; -специальные формы обслуживания;	
--	--	--	--

		<p>-обслуживать иностранных туристов;</p> <p>-организовать обслуживание по месту работы, учебы;</p> <p>-предоставлять дополнительные услуги;</p> <p>-обеспечить организацию труда рабочих мест</p>	
СД 2.2	<p>Менеджмент. Основные положения менеджмента, его сущность;</p> <p>характерные черты современного менеджмента;</p> <p>инфраструктура и цикл менеджмента;</p> <p>элементы системы управления;</p> <p>эффективность;</p> <p>управление: функции, организация, структура, принципы и методы, мотивация;</p>	<p>Знания: -основные положения менеджмента, его сущность;</p> <p>-инфраструктуру и цикл менеджмента;</p> <p>-элементы системы управления;</p> <p>-функции, организацию, структуру, принципы и методы, мотивацию управления;</p> <p>-формы и этапы менеджмента;</p> <p>-стили управления;</p> <p>-организацию труда;</p>	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 3.1.3</p> <p>ПК 3.1.6</p> <p>ПК 3.1.8</p> <p>ПК 3.1.11</p> <p>ПК 3.1.12</p> <p>ПК 3.1.13</p> <p>ПК 3.1.14</p> <p>ПК 3.1.15</p>

	<p>контроль и регулирование в процессе управления: формы, этапы;</p> <p>имидж и организация работы менеджера;</p> <p>стили управления;</p> <p>управление трудовым коллективом;</p> <p>организация труда;</p> <p>принятие управленческих решений, их содержание и виды;</p> <p>этапы подготовки, принятия и исполнения решений;</p> <p>методы оптимизации.</p>	<p>-методы оптимизации</p> <p>Умения:</p> <p>-характеризовать черты современного менеджмента;</p> <p>-применять эффективность;</p> <p>-контролировать и регулировать процесс управления;</p> <p>-создать имидж и организацию работы менеджера;</p> <p>-управлять трудовым коллективом;</p> <p>-принимать управленческие решения.</p>	<p>ПК 3.1.16</p> <p>ПК 3.1.17</p>
<p>СД 2.3</p>	<p>Управление персоналом.</p> <p>Основы управления персоналом предприятия: рынок труда, механизм его функционирования;</p> <p>сущность, задачи, методология управления персоналом;</p> <p>кадровая политика предприятия;</p>	<p>Знания:</p> <p>-основы управления персоналом предприятия;</p> <p>-рынок труда, механизм его функционирования;</p> <p>-трудоустройство персонала и предприятия;</p>	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 3.1.3</p> <p>ПК 3.1.6</p> <p>ПК 3.1.8</p>

	<p>трудовой потенциал персонала и предприятия: формирование, рациональное использование, развитие;</p> <p>деловая оценка персонала предприятия;</p> <p>оценка эффективности управления персоналом.</p>	<p>Умения:</p> <p>-осуществлять задачи, методологию управления персоналом;</p> <p>-осуществлять кадровую политику предприятия;</p> <p>-выявлять оценку эффективности управления персоналом.</p>	<p>ПК 3.1.11</p> <p>ПК 3.1.12</p> <p>ПК 3.1.13</p> <p>ПК 3.1.14</p> <p>ПК 3.1.15</p> <p>ПК 3.1.16</p> <p>ПК 3.1.17</p>
<p>СД 2.4</p>	<p>Организация обслуживания посетителей. Задачи обслуживания;</p> <p>международный сервис: основные правила и нормы;</p> <p>основные тенденции развития современных технологий обслуживания;</p> <p>услуги: понятие, классификация, виды, характеристика;</p>	<p>Знания:</p> <p>-задачи обслуживания;</p> <p>-основные правила и нормы международного сервиса;</p> <p>-понятие, классификации, виды, характеристики услуг;</p> <p>-правила и порядок составления и оформления меню, преysкурантов, карт вин;</p> <p>-характеристики посуды, приборов, белья;</p>	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 3.1.1</p> <p>ПК 3.1.2</p> <p>ПК 3.1.3</p> <p>ПК 3.1.4</p> <p>ПК 3.1.6</p> <p>ПК 3.1.8</p>

	<p>методы и формы обслуживания: классификация, характеристика;</p> <p>оформление обслуживания;</p> <p>торговые помещения, мебель, интерьер;</p> <p>материально-техническое и информационное обеспечение обслуживания;</p> <p>характеристика посуды, приборов, белья;</p> <p>средства информации потребителей;</p> <p>правила и порядок составления и оформления меню, прейскурантов, карт вин; организация и технология обслуживания в предприятиях разных типов и классов;</p> <p>подготовка к обслуживанию;</p> <p>последовательность, правила подачи блюд и напитков; порядок и виды расчетов с клиентами;</p>	<p>-последовательность, правила подачи блюд и напитков;</p> <p>-порядок и виды расчетов с клиентами;</p> <p>-требования к обслуживающему персоналу;</p> <p>Умения: -использовать основные тенденции развития современных технологий обслуживания;</p> <p>-применять методы и формы обслуживания;</p> <p>-предоставлять торговые помещения, мебель, интерьер;</p> <p>-создать материально-техническое и информационное обеспечение обслуживания;</p> <p>-использовать средства информации потребителей;</p> <p>-организовать технологию обслуживания в предприятиях разных типов и классов;</p> <p>-подготовиться к обслуживанию;</p>	<p>ПК 3.1.9</p> <p>ПК 3.1.15</p> <p>ПК 3.1.17</p> <p>ПК 3.1.18</p>
--	---	---	--

	<p>правила и техника обслуживания банкетов на различных уровнях;</p> <p>специальные формы обслуживания;</p> <p>обслуживание иностранных туристов;</p> <p>формы ускоренного обслуживания;</p> <p>требования к обслуживающему персоналу;</p> <p>организация труда и рабочих мест.</p>	<p>-правильно обслуживать банкеты на различных уровнях;</p> <p>-специальные формы обслуживания;</p> <p>-обслуживать иностранных туристов;</p> <p>-организовать обслуживание по месту работы, учебы;</p> <p>-предоставлять дополнительные услуги;</p> <p>-обеспечить организацию труда рабочих мест</p>	
СД 2.5	<p>Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции.</p> <p>Основные понятия; основные этапы технологического процесса производства продукции;</p> <p>способы и приемы кулинарной обработки;</p> <p>классификация кулинарной продукции;</p> <p>понятие о технологических процессах и схемах механической кулинарной обработки сырья и приготовления</p>	<p>Знания:</p> <p>-основные понятия;</p> <p>-основные этапы технологического процесса производства продукции;</p> <p>-классификацию кулинарной продукции;</p> <p>-технологические процессы и схемы механической кулинарной обработки сырья и</p> <p>-характеристику отдельных групп кулинарной и кондитерской продукции;</p>	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 3.1.1</p> <p>ПК 3.1.2</p> <p>ПК 3.1.3</p> <p>ПК 3.1.4</p> <p>ПК 3.1.6</p>

	<p>полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции;</p> <p>характеристика отдельных групп кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>ассортимент;</p> <p>особенности приготовления;</p> <p>факторы, формирующие качество;</p> <p>оценка качества;</p> <p>правила реализации; условия и сроки хранения.</p>	<p>-ассортимент;</p> <p>-особенности приготовления;</p> <p>-факторы, формирующие качество;</p> <p>-условия и сроки хранения</p> <p>Умения:</p> <p>-применять способы и приемы кулинарной обработки;</p> <p>-приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции;</p> <p>-давать оценку качества.</p>	<p>ПК 3.1.8</p> <p>ПК 3.1.9</p> <p>ПК 3.1.15</p> <p>ПК 3.1.17</p> <p>ПК 3.1.18</p>
<p>СД 2.7</p>	<p>Профессиональная эстетика и дизайн.</p> <p>Эстетика: понятие, основные направления развития;</p> <p>категории эстетики, их взаимосвязь;</p> <p>эстетическая культура сферы обслуживания;</p> <p>элементы, формирующие эстетические показатели;</p>	<p>Знания:</p> <p>-понятие и основные направления развития эстетики;</p> <p>-категории эстетики, их взаимосвязь;</p> <p>-эстетическую культуру сферы обслуживания;</p> <p>-элементы, формирующие эстетические показатели;</p>	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 3.1.1</p> <p>ПК 3.1.2</p> <p>ПК 3.1.3</p> <p>ПК 3.1.4</p>

	<p>композиция: понятие, элементы и приемы построения;</p> <p>дизайн: понятие, виды;</p> <p>оформление, обеспечение и оценка эстетических свойств готовой продукции;</p> <p>эстетика и дизайн интерьера предприятия;</p> <p>эстетические требования к залам, мебели, посуде, внешнему облику персонала, организации обслуживания;</p> <p>фирменный стиль;</p> <p>эстетика рекламы;</p> <p>дизайн тематических столов.</p>	<p>-понятие, элементы и приемы построения композиции;</p> <p>-понятие и виды дизайна;</p> <p>-фирменный стиль;</p> <p>-эстетику рекламы;</p> <p>-дизайн тематических столов</p> <p>Умения:</p> <p>-оформлять, обеспечивать и оценить эстетические свойства готовой продукции;</p> <p>-определять эстетику и дизайн интерьера предприятия;</p> <p>-выполнять эстетические требования к залам, мебели, посуде, внешнему облику персонала, организации обслуживания.</p>	<p>ПК 3.1.6</p> <p>ПК 3.1.8</p> <p>ПК 3.1.9</p> <p>ПК 3.1.15</p> <p>ПК 3.1.17</p> <p>ПК 3.1.18</p>
<p>СД 2.8</p>	<p>Охрана труда.</p> <p>Пожарная безопасность.</p> <p>классификация оборудования:</p>	<p>Знания:</p> <p>-общие сведения о производственной санитарии;</p> <p>-технику безопасности;</p>	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 3.1.2</p> <p>ПК 3.1.3</p>

	<p>назначение, принципы действия, особенности устройств, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;</p> <p>охрана труда;</p> <p>правовая и нормативная база;</p> <p>производственный травматизм и заболеваемость;</p> <p>факторы, влияющие на условия труда;</p> <p>мероприятия по охране труда;</p> <p>техника безопасности: виды, средства, меры предупреждения.</p>	<p>-основы электробезопасности;</p> <p>-общие сведения о пожарной безопасности;</p> <p>Умения:</p> <p>-соблюдать технику безопасности;</p> <p>-соблюдать электробезопасность;</p> <p>-оказать помощь при производственной травме;</p> <p>-соблюдать пожарную безопасность.</p>	<p>ПК 3.1.4</p> <p>ПК 3.1.5</p> <p>ПК 3.1.6</p> <p>ПК 3.1.17</p>
СД 2.9	<p>Контроль качества продукции.</p> <p>Качество: понятие, показатели качества;</p> <p>контроль качества: назначение, краткая характеристика, классификация, виды и методы; нормативная база;</p> <p>порядок проведения;</p>	<p>Знания:</p> <p>- виды и назначение стандартов, порядок разработки, основные понятия, термины и определения;</p> <p>- сущность проблемы качества, роль стандартизации в управлении качеством продукции;</p>	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 3.1.2</p> <p>ПК 3.1.3</p> <p>ПК 3.1.4</p> <p>ПК 3.1.5</p>

	<p>фальсификация: понятие, причины, способы предупреждения, виды, средства и методы обнаружения;</p> <p>идентификация услуг: виды, критерии, назначение.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - основные виды нормативно-технической документации, содержание, назначение, порядок разработки и построения; - порядок контроля за внедрением и соблюдением нормативно-технической и технологической документации; - формы и виды контроля качества продукции предприятий питания и методику их проведения; - систему стандартизации и контроля качества продукции предприятиями общественного питания; - как организовать проведения потребительских и технологических конференций; - основные законы в области стандартизации; - бракераж готовой продукции. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расшифровывать вид стандарта, пользоваться классификатором для нахождения нужного стандарта; 	<p>ПК 3.1.6</p> <p>ПК 3.1.17</p>
--	--	--	----------------------------------

		<ul style="list-style-type: none">- пользоваться стандартами и другой нормативно-технической документацией при приемке сырья, контроле его качества; - определять качество изготовленной продукции по системе бальной оценки и с учетом коэффициента значимости; - пользоваться действующей нормативно-технической документацией при определении качества заданного вида сырья, полуфабрикатов, готовой продукции предприятий питания; - применять систему стандартизации контроля качества продукции предприятиями общественного питания; - организовывать проведения потребительских и технологических конференций; - применять основные законы в области стандартизации, качества и управления качеством продукции предприятий питания; - проводить бракераж готовой продукции, осуществлять контроль качества и	
--	--	---	--

		управления качеством продукции предприятий питания.	
ПО и ПП	Производственное обучение и профессиональная практика		
	<p>Квалификация "Менеджер по сервису". Стратегическое и оперативное планирование производства. Комплектация производства и торгового зала служащими. Контроль за издержками. Проверка качества и количества товарных запасов. Анализ отзывов гостей. Организация продовольственных закупок, хранение и выдача на производство продуктов. Создание товарных запасов надлежащего качества, поддержание их на уровне минимальных объемов, достаточных для бесперебойной работы производства. Оптимальный выбор поставщиков. Цены и ценовая политика предприятия</p> <p>Розничные цены на продовольственные товары. Продажные цены предприятия изготовителя. Определение продажных цен на блюда и изделия (калькуляция).</p> <p>Расходы на труд. Прибыль. Маржа прибыли. Инжиниринг меню – современный подход к заданию цен на блюда в меню и контроль за издержками. Меню как</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведение самостоятельной работы, способность к критическому мышлению; - соблюдение норм образа жизни, правил личной гигиены; - формирование и понимание ценностей культуры у клиентов; - обработка информации при помощи компьютера, специализированных компьютерных программ, владение Интернетом и мультимедийными технологиями; - разрешать конфликты, работать в команде, соблюдать корпоративную культуру, социальная мобильность, толерантность; устанавливать причинно-следственные связи 	<p>БК 1-10</p> <p>ПК 3.1</p>

	<p>инструмент продаж и механизм мотивации. Стандарты и нормы предприятия питания.</p> <p>Стандарт предприятия.</p> <p>Маркетинг и продажи.</p> <p>Управление человеческими ресурсами. Корпоративная культура. Организационная структура службы управления персоналом. Кадровая политика и кадровая стратегия. Кадровое планирование. Процесс принятия управленческих кадровых решений. Методы отбора персонала. Оценка (аттестация персонала). Учет и контроль результатов труда работников.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - анализировать состояние рынка, спрос на оказанные услуги, вести позиционный торг, разрешать конфликты; - заключать договора, контролировать их исполнение; - разрабатывать мероприятия, повышающие работоспособность и производительность труда; - соблюдать правила техники безопасности; - обеспечивать контроль на всех этапах производства, хранения и реализации продукции; - составлять SWOT анализ коммерческой деятельности; - распределить и контролировать работу персонала. <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельной работы, к самообразованию, способности к критическому мышлению при выполнении работ; 	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none">- использования здоровьесберегающих технологий; - использования в профессиональной деятельности культурных особенностей различных этнических и социальных групп; - использования информационных технологий; - использования социального и профессионального взаимодействия с трудовым коллективом, партнерами, клиентами; - аналитических способностей, креативности, организаторских способностей; - обеспечения и контроля организации рабочих мест; - управления качеством, разработки бизнес плана, планирования, организации и контроля; - реализации коммерческой деятельности;	
--	--	--	--

		- контроля по работе персонала с профессиональным оборудованием	
--	--	---	--

Примечание: Таблица 1 Базовые компетенции

Код компетенции	Базовые компетенции (БК)
БК 1	- Использовать лингвистические навыки по государственному, русскому и иностранному языкам, необходимые для обмена информацией межличностной и профессиональной направленности;
БК 2	
БК 3	- Иметь позитивные навыки общения в поликультурном, полиэтническом и многоконфессиональном обществе;
БК 4	- Соблюдать требования законодательства Республики Казахстан и утвержденных отраслевых нормативных документов;
БК 5	
БК 6	- Управлять собственным личностным и профессиональным развитием, адаптироваться к изменениям в условиях рыночной экономики;
БК 7	- Организовывать собственную деятельность, оценивать результаты своей работы;
БК 8	- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
БК 9	- Своевременно и качественно выполнять свои обязанности;
	- Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством;

БК10	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать требования техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной безопасности; - Соблюдать требования профессиональной этики и служебного этикета.
------	--

Таблица 2 Профессиональные компетенции

Уровень ТипО	Квалификация	Профессиональные компетенции (ПК)
1. Установленный уровень	1.1 - Повар	<p>ПК 1.1.1. Организовывать свое рабочее место.</p> <p>ПК 1.1.2. Планировать собственные трудовые действия.</p> <p>ПК 1.1.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.</p> <p>ПК 1.1.4. Выполнять операции механической кулинарной обработки сырья.</p> <p>ПК 1.1.5. Составлять технологические карты на основании рецептур приготовления кулинарных изделий и блюд.</p>
	1.2 - Кондитер	<p>ПК 1.2.1. Организовывать свое рабочее место.</p> <p>ПК 1.2.2. Планировать собственные трудовые действия.</p>

		<p>ПК 1.2.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.</p> <p>ПК 1.2.4. Выполнять операции механической обработки сырья (просеивание, процеживание, дробление и проч.).</p> <p>ПК 1.2.5. Развешивать продукты в соответствии с рецептурой.</p> <p>ПК 1.2.6. Выполнять операции по приготовлению различных видов теста.</p>
<p>2. Повышенный уровень</p>	<p>2.1 - Повар</p>	<p>ПК 2.1.1. Работать с профессиональным оборудованием.</p> <p>ПК 2.1.2. Определять потребительские свойства продуктов.</p> <p>ПК 2.1.3. Работать с технологической документацией.</p> <p>ПК 2.1.4. Выполнять различные способы термической кулинарной обработки продуктов.</p> <p>ПК 2.1.5. Оформлять готовые блюда в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе.</p> <p>ПК 2.1.6. Строго соблюдать последовательность выполнения операций при приготовлении кулинарных изделий и блюд.</p> <p>ПК 2.1.7. Выполнять порционирование и раздачу блюд массового спроса на линии самообслуживания.</p>

		ПК 2.1.8. Соблюдать сроки реализации кулинарной продукции.
2.2 - Кондитер		<p>ПК 2.2.1. Работать с профессиональным оборудованием.</p> <p>ПК 2.2.2. Определять потребительские свойства продуктов.</p> <p>ПК 2.2.3. Работать с технологической документацией.</p> <p>ПК 2.2.4. Выполнять операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов.</p> <p>ПК 2.2.5. Выполнять операции по формованию изделий из различных видов теста.</p> <p>ПК 2.2.6. Соблюдать временной и температурный режим выпечки мучных изделий и полуфабрикатов из теста.</p> <p>ПК 2.2.7. Выполнять операции по украшению кондитерских изделий.</p> <p>ПК 2.2.8. Строго соблюдать условия и сроки хранения кондитерских и булочных изделий.</p>
2.3 - Калькулятор		<p>ПК 2.3.1. Организовывать свое рабочее место.</p> <p>ПК 2.3.2. Планировать собственные трудовые действия.</p> <p>ПК 2.3.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.</p>

		<p>ПК 2.3.4. Пользоваться информационно-коммуникативными технологиями и оргтехникой.</p> <p>ПК 2.3.5. Работать с технологической и бухгалтерской документацией.</p> <p>ПК 2.3.6. Производить хозяйственные вычисления.</p> <p>ПК 2.3.7. Составить калькуляцию на продукцию.</p> <p>ПК 2.3.8. Определить цену на отпускаемую продукцию.</p> <p>ПК 2.3.9. Определить по мере изменения рецептур, закупочных цен и торговых наценок уточнение цен на готовую продукцию и внести соответствующие уточнения в калькуляционные карточки.</p> <p>ПК 2.3.10. Вести регистрацию калькуляционных карточек по установленной форме.</p> <p>ПК 2.3.11. Принимать участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей.</p>
--	--	--

Профессиональные компетенции

Уровень ТипО	Квалификация	Профессиональные компетенции (ПК)
3. Повышенный уровень	2.1 - Официант	ПК 2.1.1. Организовывать свое рабочее место.

	<p>ПК 2.1.2. Планировать собственные трудовые действия.</p> <p>ПК 2.1.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.</p> <p>ПК 2.1.4. Работать с профессиональным оборудованием, инвентарем и посудой.</p> <p>ПК 2.1.5. Определять потребительские свойства блюд, напитков.</p> <p>ПК 2.1.6. Работать с технологической документацией</p> <p>ПК 2.1.7. Соблюдать принципы эффективной коммуникации.</p> <p>ПК 2.1.8. Пользоваться информационно-коммуникативными технологиями и оргтехникой.</p> <p>ПК 2.1.9. Подготовить зал в соответствии с видом обслуживания.</p> <p>ПК 2.1.10. Выполнять предварительную или исполнительную сервировку столов.</p> <p>ПК 2.1.11. Встречать и приветствовать гостей на языках клиента.</p> <p>ПК 2.1.12. Принимать и выполнять заказы посетителей.</p> <p>ПК 2.1.13. Создавать гостеприимную атмосферу.</p>
--	---

		<p>ПК 2.1.14. Давать кулинарную характеристику блюдам, включенным в меню.</p> <p>ПК 2.1.15. Подавать блюда и напитки к столу, используя различные техники</p> <p>ПК 2.1.16. Выполнять расчет с посетителями.</p> <p>ПК 2.1.17. Обслуживать различные банкеты и приемы.</p> <p>ПК 2.1.18. Составлять отчетную документацию.</p>
	2.2 – Бармен	<p>ПК 2.2.1. Организовывать свое рабочее место.</p> <p>ПК 2.2.2. Планировать собственные трудовые действия.</p> <p>ПК 2.2.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.</p> <p>ПК 2.2.4. Работать с профессиональным оборудованием, инвентарем и посудой.</p> <p>ПК 2.2.5. Определять потребительские свойства напитков.</p> <p>ПК 2.2.6. Работать с технологической документацией.</p> <p>ПК 2.2.7. Соблюдать принципы эффективной коммуникации.</p>

		<p>ПК 2.2.8. Пользоваться информационно-коммуникативными технологиями и оргтехникой.</p> <p>ПК 2.2.9. Составлять заявку на товары и осуществлять прием товаров.</p> <p>ПК 2.2.10. Использовать барное оборудование и инвентарь по назначению.</p> <p>ПК 2.2.11. Производить инвентаризацию посуды, барного инвентаря и товаров.</p> <p>ПК 2.2.12. Выполнять заказы по приготовлению смешанных напитков.</p> <p>ПК 2.2.13. Выполнять технику разлива различных напитков.</p> <p>ПК 2.2.14. Выполнять правила продажи алкогольных напитков.</p> <p>ПК 2.2.15. Производить расчет с посетителями.</p> <p>ПК 2.2.16. Составлять технологическую и отчетную документацию.</p>
	2.3 – Метрдотель	<p>ПК 2.3.1. Организовать работу зала ресторана.</p> <p>ПК 2.3.2. Организовать встречу и приветствия гостей.</p> <p>ПК 2.3.3. Организовать питание гостей в зале и номере гостиницы.</p> <p>ПК 2.3.4. Составлять меню, карты вин и напитков.</p>

	<p>ПК 2.3.5. Выбирать ресторанные аксессуары и прочие товары у поставщиков.</p> <p>ПК 2.3.6. Работать с персоналом и оценивать качество его работы.</p> <p>ПК 2.3.7. Эксплуатировать оборудование ресторана, бара.</p> <p>ПК 2.3.8. Квалифицированно обслуживать посетителей ресторана, кафе, бара.</p> <p>ПК 2.3.9. Организовать обслуживание посетителей участников различных мероприятий.</p> <p>ПК 2.3.10. Использовать знание иностранного языка в деловом общении.</p> <p>ПК 2.3.11. Соблюдать служебный этикет, нормы и правила поведения.</p> <p>ПК 2.3.12. Работать с жалобами клиентов.</p> <p>ПК 2.3.13. Осуществлять контроль за соблюдением персонала стандартов гигиены, обеспечением санитарной чистоты оборудования и инвентаря.</p> <p>ПК 2.3.14. Планировать потребности подразделений ресторана, кафе, бара.</p> <p>ПК 2.3.15. Организовать инструктаж работников службы обслуживания.</p> <p>ПК 2.3.16. Оказывать помощь работникам в разрешении возникающих в ходе работы проблем, распределять задания между ними и определять степень их ответственности.</p>
--	--

4. Специалист среднего звена	3.1 – Менеджер по сервису	<p>ПК 3.1.1. Создавать благоприятную для работы атмосферу.</p> <p>ПК 3.1.2. Обеспечивать и контролировать правильность организации рабочих мест.</p> <p>ПК 3.1.3. Планировать собственные и коллективные трудовые действия.</p> <p>ПК 3.1.4. Контролировать соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены персоналом.</p> <p>ПК 3.1.5. Контролировать работу персонала с профессиональным оборудованием, инвентарем и посудой.</p> <p>ПК 3.1.6. Работать с технологической документацией.</p> <p>ПК 3.1.7. Соблюдать принципы эффективной коммуникации.</p> <p>ПК 3.1.8. Работать на результат.</p> <p>ПК 3.1.9. Работать с сервисными программами и операционными системами</p> <p>ПК 3.1.10. Пользоваться информационно-коммуникативными технологиями и оргтехникой.</p> <p>ПК 3.1.11. Эффективно осуществлять управление персоналом.</p> <p>ПК 3.1.12. Осуществлять связь с поставщиками; оформлять заказы,</p>
------------------------------	---------------------------	--

		<p>составлять договоры.</p> <p>ПК 3.1.13. Определять объемы наличных товарных запасов и их пополнение.</p> <p>ПК 3.1.14. Принимать и регистрировать заказы на обслуживание банкетов.</p> <p>ПК 3.1.15. Осуществлять стимулирование сбыта, продвижение товаров и услуг на рынке.</p> <p>ПК 3.1.16. Анализировать доходы и себестоимость работы подразделения</p> <p>ПК 3.1.17. Управлять экономической деятельностью подразделения предприятия.</p> <p>ПК 3.1.18. Контролировать соблюдение государственных и межгосударственных стандартов в системе общественного питания.</p>
--	--	---