

Приложение 34
к приказу Министра образования
и науки Республики Казахстан
от «31» сентября 2017 г.
№ 533

Типовой учебный план
технического и профессионального образования по специальности
«Организация питания»

Код и профиль образования:

Специальность:

Квалификация:*

0500000 – Сервис и экономика
0508000 - Организация питания
0508012 – Повар
0508022 - Кондитер
0508042 - Официант
050806 3- Технолог-менеджер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев;
2 года 10 месяцев; 3 года 10 месяцев
на базе основного среднего образования

Индекс	Наименование циклов, дисциплин/модулей, практик	Форма контроля			Объем учебного времени (часы)				Распределение по семестрам***
		Экзамен	Зачет	Контрольная работа	ВСЕГО	Из них:			
						Теоретическое обучение	Лабораторно-практические работы, курсовые проекты и работы	Производственное обучение и/или профессиональная практика	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Повышенный уровень квалификации									
ООД	Общеобразовательные дисциплины**	+	+	+	1448				
БМ	Базовые модули				152	4	148		1-3
БМ 01	Развитие и совершенствование физических качеств		+	+	+	+	+		3-6
ПМ	Квалификация «050801 2 - Повар»								
ПМ 01	Профессиональные модули				1208	352	244	612	2-4
	Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пищи и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению качества готовой продукции		+	+	+	+			
ПМ 02	Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья.	+			+	+	+	+	
ПМ 03	Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов.	+			+	+	+	+	
ПМ 04	Оформление и реализация готовой продукции		+		+	+	+	+	
МОО 01	Модули, определяемые организацией образования				+				
ПА 01	Промежуточная аттестация				108				
ИА 01	Итоговая аттестация				36				
ПМ	Квалификация 0508022 - Кондитер								
ПМ 05	Профессиональные модули				648	172	116	360	5
ПМ 06	Подготовка сырья и замес теста		+	+	+	+	+	+	
	Разделка теста, формование изделий из теста		+		+	+	+	+	
ПМ 07	Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста	+			+	+	+	+	
ПМ 08	Приготовление отделочных полуфабрика-		+		+	+	+	+	



Ф - факультативы.

Приложение 35
к приказу Министра образования
и науки Республики Казахстан
от « 31 » сентября 2017 г.
№ 583

Типовой учебный план
технического и профессионального образования по специальности
«Организация питания»

Код и профиль образования:
Специальность:
Квалификация:*

0500000 – Сервис и экономика
0508000 - Организация питания
050801 2 – Повар
050802 2 - Кондитер
050804 2 - Официант
050806 3- Технолог-менеджер

Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 10 месяцев;
1 год 10 месяцев; 2 года 10 месяцев
на базе общего среднего образования

Индекс	Наименование циклов, дисциплин/модулей, практик	Форма контроля			Объем учебного времени (часы)	Распределение по семестрам**	
		Экзамен	Зачет	Контрольная работа			
							ВСЕГО
Теоретическое обучение	Лабораторно-практические работы, курсовые проекты и работы	Производственное обучение и/или профессиональная практика					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Повышенный уровень квалификации									
БМ	Базовые модули				232	84	148		
БМ 01	Развитие и совершенствование физических качеств		+	+	+	+	+		1-4
БМ 02	Понимание истории, роли и места Казахстана в мировом сообществе		+		+	+			
	Квалификация «050801 2 - Повар»								
ПМ	Профессиональные модули				1208	352	244	612	1-2
ПМ 01	Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пищи и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению качества готовой продукции		+	+	+	+			
ПМ 02	Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья.	+			+	+	+	+	
ПМ 03.	Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов.	+			+	+	+	+	
ПМ 04.	Оформление и реализация готовой продукции		+		+	+	+	+	
МОО 01	Модули, определяемые организацией образования				+				
ПА 01	Промежуточная аттестация				36				
ИА 01	Итоговая аттестация				36				
	Квалификация 0508022 - Кондитер								
ПМ	Профессиональные модули				648	172	116	360	3
ПМ 05	Подготовка сырья и замес теста		+	+	+	+	+	+	
ПМ 06	Разделка теста, формование изделий из теста		+		+	+	+	+	
ПМ 07	Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста	+			+	+	+	+	
ПМ 08	Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки		+		+	+	+	+	
ПМ 09.	Оформление мучных кондитерских изделий	+			+	+	+	+	



	ния.											
МОО 04	Модули, определяемые организацией образования								+			5-6
ПА 04	Промежуточная аттестация								36			5-6
ИА 03	Итоговая аттестация								72			6
Итого на обязательное обучение для уровня специалиста среднего звена									1440			
Итого на обязательное обучение									4320			
К	Консультации								не более ста часов на учебный год			
Ф	Факультативные занятия								не более четырех часов в неделю			
Всего:									4960			

Примечание:

* На другие квалификации данной специальности учебные заведения разрабатывают рабочие учебные планы, используя аналогичный подход.

** Распределение по семестрам может меняться по усмотрению учебного заведения.

Использованные аббревиатуры

БМ – базовые модули;

ПМ – профессиональные модули;

МОО – модули, определяемые организацией образования;

ДП – дипломное проектирование;

ПА – промежуточная аттестация;

ИА – итоговая аттестация;

К – консультации;

Ф – факультативы.

Приложение 36
к приказу Министра образования
и науки Республики Казахстан
от « 31 » октября 2017 г.
№ 553

Типовая учебная программа
технического и профессионального образования по специальности
«Организация питания»

Код и профиль образования:

0500000 – Сервис и экономика

Специальность:

0508000 - Организация питания

Квалификация:

0508012 – Повар

0508022 - Кондитер

0508042 - Официант

050806 3- Технолог-менеджер

Базовые и профессиональные компетенции	Наименование модуля	Краткий обзор модуля	Результаты обучения и критерии оценки	Дисциплины, формирующие модуль
БК 1. Развивать и совершенствовать физические качества.	БМ 01. Развитие и совершенствование физических качеств	Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для совершенствования физических качеств и связанных с ними способностей, в том числе необходимых для тренировок групп мышц верхних и нижних конечностей,	Базовые модули	Физическая культура
			Результат обучения: 1) Укреплять здоровье и соблюдать культуру здорового образа жизни. Критерии оценки 1. Понимает основы и правила здорового образа жизни. 2. Контролирует физиологические основы деятельности систем дыхания, кровообращения и энергообеспечения при мышечных нагрузках.	

		пресса, спинных мышц. В результате изучения модуля обучающиеся осваивают: социально-биологические и психобиологические основы физической культуры; основы физического и спортивного самосовершенствования; основы здорового образа жизни. При изучении модуля обучающиеся учатся: укреплять здоровье в условиях постоянного совершенствования двигательных умений и навыков; развивать профессионально значимые физические и психомотормые способности; владеть навыками самоконтроля и оценки функционального состояния организма. Выполнять физические упражнения, направленные на укрепление мышц, выбирать позицию в игровой зоне, играя в команде.	3. Выполняет комплекс упражнений по общефизической подготовке. 4. Соблюдает культуру здорового образа жизни в повседневной жизни.	
			Результат обучения: 2) Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	
			Критерии оценки: 1. Соблюдает правила командных спортивных игр. 2. Регулирует объем физической нагрузки; владеет техникой выполнения упражнений. 3. Применяет изученные приемы игры и индивидуальные тактические задачи в учебной игре. 4. Выполняет контрольные нормативы и тесты, предусмотренные программой.	
			Результат обучения: 3) Оказывать первую доврачебную медицинскую помощь при травмах и несчастных случаях.	
			Критерии оценки: 1. Понимает причины возникновения травм во время занятий физическими упражнениями, принимает меры по профилактике травматизма. 2. Оказывает первую медицинскую помощь при травмах.	
			Результат обучения: 4) Выполнять упражнения для выполнения действий, требующих значи-	

БК 6. Понимать историю, роль и место Казахстана в мировом сообществе	БМ 06. Понимание истории, роли и места Казахстана в мировом сообществе			Критерии оценки: 1. Осознает анатомические особенности своего организма 2. Выполняет упражнения для укрепления и релаксации мышц. 3. Выполняет комплексы упражнений для укрепления и релаксации мышц 4. Выбирает упражнения для определенной группы мышц.	
		Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для развития национального самосознания, понимания сущности закономерностей исторических событий, происходивших с древности до настоящего времени. В результате изучения модуля обучающиеся осваивают:: хронологические границы и сущность основных исторических периодов Казахстана.		Результат обучения: 1) Понимать основные исторические события. Критерии оценки: 1. Знает хронологию и понимает сущность исторических событий, происходивших с древности до настоящего времени. 2. Раскрывает роль и место казахского народа в общетюркской общности, в системе кочевой цивилизации, в развитии историко-культурной общности народов евразийского мира. 3. Понимает сущность и предназначение политических и общественных изменений, происходящих в Республике	История Казахстана

				Казахстан после обретения независимости. 4. Характеризует достижения независимого Казахстана.	
				Результат обучения: 2) Определять причинно-следственные связи исторических событий.	
				Критерии оценки: 1. Определяет основные факты, процессы и явления, отражающие и характеризующие целостность и системность истории Казахстана. 2. Устанавливает связь между историческими событиями. 3. Использует исторические источники.	
Профессиональные модули					
Квалификация «050801 2 - Повар»					
ПК 1. Выделять контрольные критические точки в процессе приготовления пищи и анализировать возникающие в них риски, ведущие к снижению качества готовой продукции (Hazard Analysis and Critical Control Points) —концепция, предусматривающая систематическую	ПМ 01. Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пищи и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению качества готовой продукции	Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для выделения контрольных критических точек и анализа рисков снижения качества возникающих в процессе приготовления пищи. В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: классификацию и типологию предприятий питания; особенности производственной деятельности	Результат обучения: 1)Иметь представление о производственно-технологическом процессе приготовления пищи. Критерии оценки: 1. Характеризует основные типы предприятий питания. 2. Владеет основными понятиями, характеризующими производственные циклы, осуществляющиеся в предприятиях питания. 3. На основе рецептуры строит технологические схемы, выделяет этапы первичной обработки сырья и тепловой обработки продуктов.	Технология приготовления пищи Организация производства на предприятиях питания Охрана труда Основы физиологии питания, санитарии и гигиены Экономика предприятий питания	

идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.)	предприятий питания; технологические этапы приготовления пищи; законодательство и правовые акты в сфере трудовой безопасности; виды инструктажей для безопасной работы; источники пищевых отравлений и глистных заболеваний. При изучении модуля обучающиеся учатся: давать характеристику различным типам предприятий питания, строить технологические схемы приготовления блюд, осуществлять мероприятия направленные на предупреждение пищевых отравлений, инфекционных и глистных заболеваний.	Результат обучения: 2) Анализировать технологический процесс приготовления пищи, с целью выявления рисков снижения качества на каждом этапе приготовления пищи. Критерии оценки: 1. Различает биологические, химические и физические риски ведущие к снижению качества готовой продукции. 2. Оценивает физические, химические и биологические риски на этапе приемы продовольственных товаров; - на этапе первичной обработки сырья; - на этапе санитарной обработки рабочих мест; - на этапе тепловой обработки и хранения готовой продукции.	Результат обучения: 2) Анализировать технологический процесс приготовления пищи, с целью выявления рисков снижения качества на каждом этапе приготовления пищи.
		Результат обучения: 3) Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте Критерии оценки: 1. Понимает положения основных законодательных и правовых актов в сфере безопасности труда. 2. Понимает последствия нарушения техники безопасности и санитарных норм и правил. 3. Соблюдает производственную дисциплину на предприятии питания. 4. Безопасно использует моющие и	Результат обучения: 3) Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте

				дезинфицирующие средства.	
ПК 2. Выполнять первичную кулинарную обработку, учитывая особенности используемого сырья.	ПМ 02. Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья.	Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для выполнения первичной кулинарной обработки различных видов сырья. В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: пищевую ценность и химический состав овощей, рыбы, мяса; рациональные методы обработки овощей, рыбы и мяса; особенности организации заготовочных цехов; правила эксплуатации и технику безопасности при работе с механическим оборудованием. При изучении модуля обучающиеся учатся: организовывать рабочее место в заготовочных цехах, учитывая требования к технике безопасности и санитарным нормам и правилам; выполнять операции первичной кулинарной обработки сырья, одновременно оценивая его качество; соблюдать нормы отходов и выхода	Результат обучения: 1) Выполнять первичную кулинарную обработку овощей. Критерии оценки 1. Классифицирует овощи по видам, оценивает пищевую ценность и химический состав овощей. 2. Различает виды простой и сложной нарезки овощей. 3. Определяет нормы и фактическое количество отходов при чистке овощей. 4. Организует рабочее место в овощном цехе. 5. Моет, чистит и нарезает овощи вручную и используя механическое оборудование, соблюдая технику безопасности. 6. Рассчитывает выход полуфабрикатов массой нетто, учитывая количество отходов.	1. Классифицирует рыбу по видам, оценивает ее пищевую ценность, химический состав, показатели доброкачественности. 2. Различает способы обработки различных видов рыбы. 3. Перечисляет ассортимент полуфабрикатов из рыбы. 4. Организует рабочее место и утилизирует отходы.	Технология приготовления пищи. Организация производства на предприятиях питания Товароведение Оборудование предприятий питания Производственное обучение Учебно-ознакомительная практика Технологическая практика
			Результат обучения: 2) Выполнять первичную обработку рыбы. Критерии оценки 1. Классифицирует рыбу по видам, оценивает ее пищевую ценность, химический состав, показатели доброкачественности. 2. Различает способы обработки различных видов рыбы. 3. Перечисляет ассортимент полуфабрикатов из рыбы. 4. Организует рабочее место и утилизирует отходы.		

		полуфабрикатов.	рает его в течение рабочего дня. 5. Размораживает и потрошит рыбу различных видов, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические правила. 6. Нарезает непластованные куски рыбы; филе с кожей и реберными костями; филе с кожей, без костей; филе без кожи и костей.	Результат обучения: 3) Выполнять первичную кулинарную обработку мяса и сельскохозяйственной птицы. Критерии оценки 1. Классифицирует мясо по видам, оценивает его пищевую ценность, показатели доброкачественности мяса. 2. Соблюдает параметры быстрого и медленного размораживания мяса. 3. Воспроизводит схемы разделки туш крупного и мелкого рогатого скота. 4. Определяет фактический выход и нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса; порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. 5. Организует рабочее место в мясном цехе, поддерживает его в хорошем санитарном состоянии в течение рабочего дня. 6. Нарезает порционные натуральные и панированные полуфабрика-
--	--	-----------------	---	--

ПК 3. Выполнять тепловую кулинарную обработку продуктов, используя различные способы.	ПМ 03. Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов.	Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для выполнения тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов. В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: ассортимент горячих блюд на казахском (русском) английском языках; характеристики лечебных диет, особенности питания детей и школьников; параметры разнообразных способов тепловой обработки различных продуктов. При изучении модуля обучающиеся учатся: визуально определять исправность теплового оборудования, выбирать оптимальный режим при работе с конвектоматом и электроплитой;	Результат обучения: Критерии оценки	ты, мелкокусковые полуфабрикаты и формует изделия из котлетной массы. 7. Эксплуатирует механическое оборудование, соблюдая технику безопасности.	Технология приготовления пищи Организация производства на предприятиях питания Товароведение Оборудование Торговые вычисления Профессиональный казахский (русский) язык Профессиональный иностранный язык Производственное обучение Технологическая практика
---	--	---	--	---	--

		поддерживать необходимый уровень масла во фритюрнице; работать в командном режиме; пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий; составлять технологические карты; рассчитывать продажную цену на готовые блюда.	Результат обучения: 2) Готовить блюда из мяса и птицы. Критерии оценки 1. Характеризует ассортимент отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных блюд из мяса и птицы. 2. Соблюдает температуру и время тепловой обработки мяса и птицы при варке, припускании, жарке, тушении и запекании. 3. Определяет количество жидкости для варки круп и макаронных изделий. 4. Придерживается норм потерь при тепловой обработке, соблюдает выход готового блюда. 5. Рационально организует рабочее место. 6. Готовит блюда из мяса и птицы, гарниры и соусы к ним. 7. Выбирает оптимальный режим для обработки продуктов в конвектомате. 8. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.	Результат обучения: 3) Готовить блюда из яиц и творога. Критерии оценки 1. Характеризует ассортимент блюд из яиц и творога. 2. Оценивает пищевую ценность, химический состав и показатели	место.
--	--	---	---	--	--------

			доброкачественности яиц и творога. 3. Рационально организует рабочее место. 4. Пересчитывает массу брутто яиц для приготовления блюд. 5. Готовит творожную массу. 6. Вынимает готовое изделие из формы.	
			Результат обучения: 4) Готовить бульоны и супы	
		Критерии оценки	1. Характеризует ассортимент прозрачных, пюреобразных и заправочных супов. 2. Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов и бульонов нормальной концентрации. 3. Рационально организует рабочее место. 4. Пассерует овощи для заправочных супов. 5. Готовит «оттяжку» и осветляет бульон. 6. Готовит заправочные, пюреобразные и прозрачные супы. 7. «Доводит суп до вкуса». 8. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.	
			Результат обучения: 5) Готовить холодные блюда и закуски, салаты и винегреты.	
		Критерии оценки	1. Оценивает пищевую ценность, химический состав, признаки доброкачественности гастрономических	

			товаров, яиц, хлебобулочных изделий, приправ, солений и маринадов. 2. Характеризует ассортимент холодных закусок, салатов и винегретов. 3. Соблюдает нормы выхода закусок, холодных блюд и гарниров к ним. 4. Придерживается норм толщины хлеба и ломтиков закусок для приготовления бутербродов. 5. Соблюдает сроки и условия хранения заготовок для холодных блюд и закусок. 6. Поддерживает температуру подачи холодных блюд и закусок. 7. Делает заготовки для холодных блюд и закусок, соблюдая виды и размеры нарезки. 8. Готовит холодные соусы, масляные смеси и заправки. 9. Эксплуатирует средства малой механизации, соблюдая технику безопасности.
			Результат обучения: 6) Готовить национальные, диетические и блюда для детского питания.
		Критерии оценки	1. Выделяет особенности национальной кухни народов мира и казахских народных блюд. 2. Выделяет особенности организации питания детей.

			3. Применяет кулинарные приемы, направленные на щажение больных органов от механических, химических и термических воздействий при приеме пищи. 4. Составляет меню для воспитанников детского сада. 5. Протирает массу, используя сита, средства малой механизации. 6. Готовит кнельную массу. 7. Готовит блюда на пару. 8. Готовит блюда на открытом огне, гриле. 9. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности .	
		Результаты обучения 7) Готовить сладкие блюда и напитки.		
		Критерии оценки	1. Оценивает пищевую ценность, химический состав показатели доброкачественности плодов, ягод, желе, ламина, крахмала, молочных продуктов. 2. Соблюдает нормы выхода порций. 3. Распускает желатин. 4. Осветляет желе. 5. Взбивает сливки, готовит воздушную массу. 6. Эксплуатирует средства малой механизации, соблюдая технику безопасности .	
		Результаты обучения: 8) Работать в команде.		



			Критерии оценки	1. Принимает цели организации, организационную и управленческую структуру предприятия. 2. Использует современные способы и средства передачи информации. 3. Понимает, что такое «общая цель» группы. 4. Понимает, что такое «конфликт». 5. Осуществляет устные и письменные коммуникации. 6. Принимает решения в рамках своей компетенции. 7. Понимает понятие компромисса с целью достижения общей цели группы.	
			Результаты обучения 9) Составлять калькуляцию для определения продажной цены на блюдо.		
			Критерии оценки	1. Использует метрическую систему измерения веса. 2. Понимает определения «начальное число», «процентная такса», «процентная сумма». 3. Различает содержание понятий масса брутто, масса нетто. 4. Производит таксировку сумм. 5. Определяет общую стоимость продуктового набора на 100 блюд. 6. Определяет себестоимость одного блюда. 7. Определяет размер единой торго-	

				вой наценки на блюдо. 8. Определяет продажную цену на блюдо.	
ПК 4. Оформлять и реализовывать готовую продукцию	ПМ 04. Оформление и реализация готовой продукции	Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые при оформлении и реализации готовой продукции . В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: понятия экономики, рынка товаров и услуг, рыночной инфраструктуры; закономерности формирования спроса; экономическое обоснование деятель-	Результат обучения: 1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной инфраструктуре. Критерии оценки	1. Различает понятия продукта, товара, услуги. 2. Выделяет сущность и функции конкуренции. 3. Анализирует затраты производства. 4. Рассчитывает доходы, расходы. 5. Определяет цену себестоимости товара, оптовую цену, цену производства, оптовую цену,	Экономика предприятий питания Технология приготовления пищи. Организация производства на предприятиях питания Товароведение. Оборудование предприятий



		ности предприятий питания. При изучении модуля обучения учащиеся учатся: строго соблюдать санитарные нормы и правила в холодном цехе, условия и сроки хранения готовой продукции; оценивать внешний вид, консистенцию, запах и вкус готовой продукции; соблюдать требования к качеству готовой продукции; порционировать супы, гарниры и соусы на раздате. Данный результат свидетельствует об освоении компетенций повара 4 разряда и готовности подтвердить их путем сдачи квалификационного экзамена.	розничную цену на примере учебной задачи.	питания. Основные стандартизации, сертификации и метрологии Профессиональный казахский (русский) язык Профессиональный иностранный язык Производственное обучение Технологическая практика.
			Результат обучения: 2) Готовить и оформлять банкетные блюда.	
			Критерии оценки 1. Характеризует ассортимент банкетных блюд, в том числе из кухни народов мира. 2. Оформляет банкетные блюда и закуски в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе.	
			Результат обучения: 3) Отпускать готовую продукцию с линии раздачи.	
			Критерии оценки 1. Использует по назначению раздаточный инвентарь. 2. Использует суповые, соусные и гарнирные ложки определенной емкости. 3. Соблюдает количественный выход первых, вторых блюд, салатов, напитков. 4. Выполняет условия хранения и правила реализации готовой продукции. 5. Эстетично оформляет готовые блюда, соблюдая выход, включая соус и гарнир. 6. Заполняет меню на государственном, русском и иностранном языках. 7. Общается с потребителями на государственном, русском и иностранном языке.	

			ном языках.	
			Результат обучения: 4) Получить квалификацию «Повар 4 разряда».	
			Критерии оценки	1. Различает основные типы блюд питания. 2. Анализирует производственный цикл, осуществляющийся в предприятиях питания. 3. Выделяет контрольные критерии в процессе приготовления пищи. 4. Анализирует риски, влияющие на качество готовой продукции, возникающие на каждом этапе приготовления пищи 5. Характеризует кулинарную продукцию, выполняет мероприятия направленные на улучшение качества готовой продукции. 6. Выполняет основные законодательные и правовые акты в сфере безопасности труда; осознает последствия нарушения техники безопасности, санитарных правил и норм. 7. Использует моющие и дезинфицирующие средства, соблюдая технику безопасности при работе с агрессивными химическими веществами. 8. Моет и экономно чистит овощи, ручную и используя механическое оборудование.



				9. Выбирает необходимый инвентарь и инструменты для выполнения простых и сложных видов нарезки овощей. 10. Правильно использует овощерезательные машины, соблюдая технику безопасности. 11. Оценивает доброкачественность и породу рыбы. 12. Размораживает рыбу, сохраняя ее пищевую ценность, потрошит и обрабатывает рыбу различных пород. 13. Выбирает инвентарь и инструменты для разделки рыбы. 14. Организует рабочее место для приготовления полуфабрикатов из рыбы. 15. Приготавливает различные полуфабрикаты из рыбы, соблюдает сроки и температуру их хранения. 16. Оценивает доброкачественность и сорт мяса. 17. Выбирает инвентарь и инструменты для разделки и обвалки мяса. 18. Организует рабочее место для приготовления полуфабрикатов из мяса. 19. Соблюдает соотношение продуктов котлетной массы, приготавливает котлетную массу и полуфабрикаты из нее.	
--	--	--	--	---	--

				20. Готовит порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, полуфабрикаты из натуральной рубленой массы. 21. Соблюдает технику безопасности при использовании электропилы, мясорубки в мясном цехе. 22. Выполняет тепловую обработку, используя различные тепловые аппараты. 23. Соблюдает технику безопасности при работе с электрическими аппаратами и газовыми плитами. 24. Учитывает влияние кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов при варке. 25. Варит бульоны, соблюдая время тепловой обработки, соотношение жидкости и продукта. 26. Пассерует овощи, приготавливает супы. 27. Учитывает процессы, ведущие к изменению физико-химических свойств продуктов для получения наилучшего результата. 28. Готовит отварные и припущенные блюда и гарниры к ним. 29. Жарит продукты с использованием различного количества жира, на раскаленной поверхности без жира, на открытом огне и в жароч-	
--	--	--	--	---	--

				ном шкафу, соблюдая температуру и время жарки различных продуктов. 30. Готовит тушеные и запеченные блюда. 31. Рационально организует рабочее место в горячем цехе. 32. Взбивает воздушную массу. 33. Распускает желатин. 34. Правильно вынимает готовые горячие и холодные изделия из форм. 35. Соблюдает нормы выхода штучных изделий и порционных холодных блюд. 36. Соблюдает условия хранения заготовок для закусок, салатов и винегретов. 37. Эстетично нарезает свежие и отварные овощи, мясо, рыбу и гастрономические товары. 38. Готовит горячие и холодные соусы, заправки. 39. Оформляет порционные блюда и закуски в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе. 40. Соблюдает количественный выход при отпуске первых, вторых блюд, салатов, напитков. 41. Соблюдает условия хранения и правила реализации готовой про-	
--	--	--	--	---	--



			дукции.	
Квалификация «050802 2 Кондитер»				
ПК 5. Подготовить сырье и замесить тесто	ПМ 05. Подготовка сырьевых ингредиентов и замес теста	Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для подготовки сырья и замеса различных видов теста. В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: способы определения силы муки, просеивания муки, приготовления расщепов сахара, соли, дрожжей. Рецептуры и способы приготовления различных видов теста. Безопасно эксплуатировать механическое оборудование для замеса теста: тестомесильное, взбивальное. При изучении модуля обучающиеся учатся: строго соблюдать санитарные нормы и правила в кондитерском цехе; готовить дезинфицирующие растворы, выполнять инструкцию обработки скорлупы яиц; исключать попадание посторонних предметов в тесто;	Результат обучения: 1) Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству.	Технология мучных кондитерских изделий Товароведение Оборудование предприятий питания Организация производства на предприятиях питания Экономика предприятий питания. Торговые вычисления Производственное обучение. Технологическая практика.
			Критерии оценки 1. Оценивает пищевую ценность сырья используемого для приготовления мучных кондитерских изделий. 2. Учитывает показатели доброкачественности муки, сахара, крахмала. 3. Соблюдает температуру хранения сырья для кондитерского производства, правила товарного соседства. 4. Отсортировывает некачественное сырье.	
			Результат обучения: 2) Замешивать различные виды теста.	Технология мучных кондитерских изделий Товароведение Оборудование предприятий питания Организация производства на предприятиях питания Экономика предприятий питания. Торговые вычисления Производственное обучение. Технологическая практика.
			Критерии оценки 1. Применяет рецептуры различных видов теста. 2. Понимает процессы, происходящие при замесе теста. 3. Использует способы разрыхления теста. 4. При замесе различных видов теста учитывает характеристику клейковины муки. 5. Готовит бисквит горячим и холодным способами. 6. Применяет способы улучшения качества клейковины при замесе слоеного теста.	

		визуально определять технические неполадки оборудования; организовать рабочее место в соответствии с тем, какое тесто нужно приготовить; оценивать качество сухих фруктов, орехов, вкусовых и ароматических веществ; применять опарный и безопарный способ приготовления дрожжевого теста.		соблюдает правила подготовки теста для слоеного теста. 7. Правильно охлаждает слоеное тесто в процессе слоеобразования. 8. Соблюдает правила эксплуатации и технику безопасности при работе с взбивальной и тестомесильной машиной. 9. Составляет технологические карты на основании рецептов. 10. Замешивает дрожжевое тесто опарным и безопарным методами. 11. Готовит песочное тесто машинным и ручным способом, соблюдая технику безопасности. 12. Заваривает муку и соединяет ее с яйцами для получения заварного теста.	
ПК 6. Разделывать тесто, формировать изделия	ПМ 06. Разделка теста, формование изделий из теста	Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для разделки теста, изготовления полуфабрикатов из теста, весовых и штучных изделий. В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: способы разделки дрожжевого, бисквитного, песочного, слоеного и заварного теста. Показатели качества приготовленных полуфабрикатов. Способы	Результаты обучения: 1) Выполнять расстойку, обминку и разделку дрожжевого теста. Критерии оценки	1. Соблюдает технологию приготовления изделий из дрожжевого теста. 2. Организует рабочее место для разделки дрожжевого теста. 3. Ухаживает за инвентарем, предназначенным для разделки и выпечки изделий из дрожжевого теста в соответствии с санитарными правилами. 4. Придает изделиям из дрожжевого теста различную, привлекательную форму.	Технология мучных кондитерских изделий. Оборудование предприятий питания Организация производства на предприятиях питания. Производственное обучение. Технологиче-

		разделки различных видов теста для получения штучных и весовых изделий. При изучении модуля обучающиеся учатся: использовать весоизмерительное оборудование для контроля выхода штучных изделий; использовать современный инвентарь для разделки теста; соблюдать санитарные нормы и правила при разделке теста; организовать рабочие места на производственных участках		
		разделки различных видов теста; безопасно и правильно использовать тестораскаточную и тестоотсадочную машины, шкаф для расстойки дрожевого теста.		

				для штучных изделий.	
				Результат обучения: 4) Разделять песочное тесто.	
				Критерии оценки	1. Соблюдает температурный режим при разделке песочного теста. 2. Раскатывает тесто пластом требуемой толщины. 3. Вырезает заготовки при помощи выемок. 4. Формует корзиночки для пирожных.
				Результат обучения: 5) Разделять заварное тесто.	
				Критерии оценки	1. Выкладывает тесто в кондитерский мешок. 2. Отсаживает тесто в виде шариков, колец, трубочек.
				Результат обучения: 1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	
				Критерии оценки	1. Подготавливает поверхность изделий из теста перед выпечкой. 2. Использовать меланж для смазки поверхности изделий, посыпать сахаром, орехами, крошкой.
				Результат обучения: 2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	
				Критерии оценки	1. Соблюдает температурный и временной режим выпечки полуфабрикатов и изделий из теста. 2. Выпекать изделия из различных видов теста, соблюдая график вы-
ПК 7. Выпекать мучные полуфабрикаты и изделия из теста	ПМ 07 Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста	Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для выпечки мучных полуфабрикатов и изделий из теста. В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: безопасные способы эксплуатации теплового оборудования, температурный режим и время выпечки. При изучении модуля обучающиеся учатся : соблю-			Технология мучных кондитерских изделий Оборудование предприятий питания Организация производства на предприятиях питания Охрана труда Производственное обучение Технологиче-

ПК 8. Приготовить отделочные полуфабрикаты, фарши и начинки		дать правила техники безопасности, рационально организовать рабочее место пекаря, своевременно производить очистку жарочной камеры, электрической и газовой плиты; пользоваться программаторами, таймерами, термометрами, чтобы соблюдать режим выпечки, полуфабрикатов и изделий из различных видов теста.		печки. 3. Зачищает листы, моет капсулы и формы после выпечки.	ская практика
ПК 8. Приготовить отделочные полуфабрикаты, фарши и начинки	ПМ 08. Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки	Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок. В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: способы приготовления сиропов, помады, кремов, фаршей и начинок. При изучении модуля обучающиеся учатся: строгое соблюдать санитарные нормы и правила в кондитерском цехе; определять качество жировых и яичных продуктов; организовывать рабочее место	Результат обучения: 1) Готовить сиропы, помады, карамель. Критерии оценки:	1. Использует рецептуры и технологию приготовления отделочных полуфабрикатов. 2. Соблюдает температуру уваривания сиропа, карамели. 3. Соблюдает температуру и время созревания помады. 4. Варит инвертный и сахарный сироп, соблюдая соотношение сахара и воды. 5. Делает пробу на «слабый шарик». 6. Взбивает помаду. 7. Варит яично-молочный сироп. 8. Выдерживает массу на водяной бане.	Технология мучных кондитерских изделий. Товароведение. Организация производства на предприятиях питания Оборудование предприятий питания Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.
			Результат обучения: 2) Готовить кремы.		
			Критерии	1. Оценивает пищевую и энергетическую ценность продуктов.	

		приготовления полуфабрикатов, фаршей и кремов; строго соблюдать гигиенические требования к работникам кондитерского цеха.	оценки:	ческую ценность жировых и яичных продуктов. 2. Применяет рецептуры и технологию приготовления различных кремов. 3. Соблюдает санитарный режим приготовления кремов. 4. Выдерживает сроки и температуру хранения кремов. 5. Определяет качество жировых и яичных продуктов. 6. Взбивает кремы.	
			Результат обучения: 3) Готовить сахарную мастику, желе.	Критерии оценки: 1. Применяет рецептуры и технологию приготовления сырцово-й и заварной мастики. 2. Распускает желатин. 3. Варит агар. 4. Замешивает и раскатывает сахарное тесто. 5. Вырезает и лепит фигурки из сахарного теста. 6. Использует жидкое и застывшее желе для оформления изделий.	
			Результат обучения: 4) Подготовить шоколад для оформления изделий.	Критерии оценки: 1. Распускает и темперирует шоколад. 2. Подвергает шоколад кристаллизации. 3. Предупреждает причины сахар-	

ПК 9. Оформить мучные кондитерские изделия	ПМ 09. Оформление мучных кондитерских изделий			Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для оформления тортов и пирожных массового приготовления и на заказ. В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: приемы декорирования мучных кондитерских изделий. При изучении модуля обучающиеся учатся: строго соблюдать требования к личной гигиене кондитера и санитарному состоянию рабочего места, посуды, инструментов и инвентаря.	ного и жирового поседения шоколада. 4. Использует шоколад для оформления изделий.	Технология мучных кондитерских изделий.
					Результат обучения: 5) Готовить фруктовые начинки.	Оснвы физиологии питания, санитарии и гигиены. Оснвы стандартизации, сертифициции и метрологии Профессиональный казахский (русский) язык Профессиональный ино-
					Критерии оценки 1. Применяет технологию приготовления фруктово-ягодных начинок. 2. Проводит органолептическую оценку свежих и переработанных плодов и ягод. 3. Загущает повидло. 4. Готовит плодово-ягодную подварку.	
				Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для оформления тортов и пирожных массового приготовления и на заказ. В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: приемы декорирования мучных кондитерских изделий. При изучении модуля обучающиеся учатся: строго соблюдать требования к личной гигиене кондитера и санитарному состоянию рабочего места, посуды, инструментов и инвентаря.	Результат обучения: 1) Оформлять пирожные.	Технология мучных кондитерских изделий. Оснвы физиологии питания, санитарии и гигиены. Оснвы стандартизации, сертифициции и метрологии Профессиональный казахский (русский) язык Профессиональный ино-
					Критерии оценки: 1. Соблюдает технологический процесс подготовки полуфабрикатов для пирожных. 2. Пропитывает бисквит сиропом. 3. Прослаивает полуфабрикатов из различных видов теста кремом или фруктовой начинкой. 4. Наполняет полуфабрикатов из теста кремом. 5. Оформляет поверхность пирожных помадой, желе, кремом.	
					Результат обучения: 2) Оформлять торты.	Технология мучных кондитерских изделий. Оснвы физиологии питания, санитарии и гигиены. Оснвы стандартизации, сертифициции и метрологии Профессиональный казахский (русский) язык Профессиональный ино-
					Критерии оценки: 1. Соблюдает технологический процесс подготовки полуфабрикатов для тортов. 2. Сравнивает и выбирает ассортимент бисквитных, песочных, сло-	

		регулярно стерилизовать кондитерский инвентарь; разрабатывать меры по профилактике пищевых отравлений.		еных и комбинированных тортов. 3. Зачищает и выравнивает, пла- стует полуфабрикат из теста. 4. Прослаивает полуфабрикатов кремом или фруктовой начинкой и оформляет поверхность. 5. Оформляет боковую поверхность торта. 6. Разрабатывает и применяет но- вые рецептуры, используя про- фессиональный казахский (рус- ский) язык, профессиональный иностранный язык	Результат обучения: 3) Исключать факторы, вы- зывающие пищевые отравления и инфекции, глистные заболевания. Критерии оценки: 1. Анализирует причины воз- никновения острых и хрониче- ских инфекционных заболева- ний, глистных заболеваний. 2. Анализирует причины пище- вых отравлений. 3. Моет и обрабатывает конди- терский инвентарь в соответ- ствии с санитарными требова- ниями. 4. Соблюдает технику безопас- ности при работе с химическими агрессивными веществами. 5. Соблюдает условия хранения и правила реализации готовой продукции.	иностраннй язык Производствен- ное обучение Технологиче- ская практика.
--	--	--	--	--	---	--



		Данный результат свидетельствует об освоении компетенций кондитера 4 разряда и готовности подтвердить их путем сдачи квалификационного экзамена.	Результат обучения: 4) Получить квалификацию «Кондитер» 4 разряда. Критерии оценки: 1. Осуществляет замес разных видов теста. 2. Формует полуфабрикаты из теста. 3. Выпекает мучные изделия и полуфабрикаты. 4. Готовит отделочные полуфабрикаты. 5. Оформляет пирожные и торты массового производства. 6. Оформляет заказные кондитерские изделия. 7. Организует рабочее место в кондитерском цехе. 8. Соблюдает технику безопасности и санитарные нормы и правила. 9. Ухаживает за кондитерским инвентарем и инструментами. 10. Соблюдает условия хранения и правила реализации готовой продукции.	
Квалификация 050804 2 «Официант»				
ПК 10. Готовиться к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	ПМ 10. Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для подготовки официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	Результат обучения: 1) Соблюдать трудовую дисциплину. Критерии оценки: 1. Соблюдает график выхода на работу. 2. Соблюдает правила личной гигиены и правила ношения униформы	Организация обслуживания посетителей. Охрана труда Основы физиологии питания,

		питания. В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: требования, предъявляемые к работнику обеденного зала ; требования трудовой дисциплины и поведения на рабочем месте; приемы подготовки посуды и приборов к обслуживанию; виды посуды, приборов, их функциональное назначение. При изучении модуля обучающиеся учатся: строго соблюдать технику безопасности при переносе блюд и напитков, принимать участие в обсуждении вопросов, связанных с улучшением качества оказываемых услуг.	мы. 3. Эффективно использует рабочее время. 4. Работает в команде, адекватно выполняет распоряжения менеджера, метрдотеля. 5. Выполняет инструкции по охране труда.	санитарии и гигиены Психология и этика профессиональной деятельности. Профессиональная эстетика и дизайн. Экономика предприятия. Производственное обучение. Профессиональная практика.
	Результат обучения: 2) Соблюдать правила безопасной работы с подносом, подачи горячих блюд на тарелках.	Критерии оценки: 1. Соблюдает правила техники безопасности при работе с подносом. 2. Соблюдает правила техники безопасности при подаче горячих блюд на тарелках. 3. Выявляет проблемы, возникающие в ходе подготовки зала к обслуживанию. 4. Принимает активное участие в планерке, предлагая вопросы, на которые следует обращать внимание при обслуживании.	Результат обучения: 3) Подготовить столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию	
	Критерии оценки: 1. Различает виды и правила работы с фарфоровой и фаянсовой посудой; 2. Различает т виды и правила работы с металлической и стеклянной посудой. 3. Различает виды и правила работы с приборами, подносом.			

ПК 11. Презентовать блюда по меню на казахском, русском и английском языках,	ПМ 11. Презентация блюд по меню на казахском, русском и английском языках			4. Различает виды столового белья. 5. Нагирает посуду и приборы перед обслуживанием. 6. Получает столовое белье, посуду и приборы для обслуживания. 7. Соблюдает технику безопасности при работе в сервисной.	
		Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для презентации блюд по меню на казахском, русском и английском языках. В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: профессиональный казахский (русский) и профессиональный английский язык, для осуществления коммуникации с гостями и осуществления предлагающих продаж. При изучении модуля обучающиеся учатся: составлять меню, давать характеристику блюдам, включенным в меню; владеть профессиональной культурой речи на казахском (русском) и английском языках.	Результат обучения: 1) Характеризовать виды приправ к блюдам. Критерии оценки: 1. Определяет пищевую ценность продуктов и показатели качества приправ и приправ; 2. Соблюдает условия и сроки хранения основных видов приправ и приправ.	Результат обучения: 1) Характеризовать виды приправ к блюдам.	Организация обслуживания посетителей. Организация производства на предприятиях питания Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Психология и этика профессиональной деятельности Профессиональная эстетика и дизайн Профессиональный казахский (русский), профессиональный английский язык Кулинарная характеристика
			Результат обучения: 2) Составить меню. Критерии оценки: 1. Учитывает факторы, влияющие на содержание меню. 2. Различает виды меню в зависимости от контингента обслуживаемых посетителей, типа предприятия и формы обслуживания.	1. Учитывает факторы, влияющие на содержание меню. 2. Различает виды меню в зависимости от контингента обслуживаемых посетителей, типа предприятия и формы обслуживания.	
			Результат обучения: 3) Владеть профессиональной культурой речи. Критерии оценки:	1. Владеет приемами ведения партнерской беседы. 2. Соблюдает требования профессионального и речевого этикета. 3. Адекватно ведет себя в конфликтных ситуациях. 4. Применяет речевые обороты, принятые профессиональным этикетом.	

				кетом.	Результат обучения: 4) Соблюдать правила межличностного общения.	блюд Товароведение. Производственное обучение Профессиональная практика.
				Критерии оценки:		
					1. Различает виды, средства, функций и формы общения. 2. Выделяет особенности делового общения. 3. Преодолевает барьеры в деловом общении. 4. Соблюдает этику и приемы делового общения в профессиональной деятельности.	
ПК12. Подготовить обеденный зал к обслуживанию	ПМ12. Подготовка обеденного зала к обслуживанию	Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые подготовки обеденного зала к обслуживанию. В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: приемы накрывания столов; правила расстановки тарелок и бокалов; раскладывания приборов, в зависимости от вида обслуживания . При изучении модуля обучающиеся учатся: выполнять предварительную сервировку зала для завтрака, обеда и вечернего обслуживания.	Результат обучения: 1) Накрывать столы скатертями.	Критерии оценки:	1. Выбирает скатерти и салфетки по размеру для различных видов обслуживания. 2. Складывает салфетки простыми и сложными способами. 3. Накрывает столы скатертями двумя способами.	Организация обслуживания посетителей. Охрана труда Основы физиологии питания, санитарии и гигиены Психология и этика профессиональной деятельности Профессиональная эстетика и дизайн Производственное обучение Профессиональная
						Критерии оценки:

	живания.			при передвижении в обеденном зале с тарелками и подносом.	ная практика
				Результат обучения: 3) Сервировать стол приборами	
				Критерии оценки: 1. Использует по назначению столовые приборы для оригинальных блюд. 2. Использует сервировочные приборы и приспособления. 3. Раскладывает приборы при предварительной и исполнительной сервировке, в соответствии с правилами этикета и стандартами предприятия.	
				Результат обучения: 4) Сервировать стол хрустальной и стеклянной посудой	
				Критерии оценки: 1. Определяет вместимость и назначение рюмок, бокалов, стаканов. 2. Расставляет рюмки и бокалы при предварительной и исполнительной сервировке, в соответствии с правилами этикета и стандартами предприятия. 3. Соблюдает технику безопасности при переносе стеклянной посуды.	
				Результат обучения: 5) Сервировать столы для завтрака	
				Критерии оценки: 1. Выбирает посуду и приборы в соответствии с меню завтрака. 2. Выполняет сервировку разной	

ПК 13. Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	ПМ 13. Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета.	Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для подготовки банкетного зала и обслуживания банкета. В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: особенности обслуживания праздничных ве-	степени сложности. 3. Дает кулинарную характеристику блюдам подаваемым к завтраку. Результат обучения: 6) Сервировать столы в дневное время по меню обеда. Критерии оценки: 1. Выполняет сервировку разной степени сложности для обеда при индивидуальном и групповом обслуживании. 2. Дает характеристику блюдам подаваемым к обеду. Результат обучения: 7) Сервировать столы для вечернего обслуживания. Критерии оценки: 1. Выполняет досервировку стола в соответствии с заказом гостя. 2. Использует элементы декора при тематическом обслуживании.	Результат обучения: 1) Подготовиться к обслуживанию банкета. Критерии оценки: 1. До начала банкета определяет число участников, схемы размещения гостей за столом, наименование блюд и закусок – общее количество, число порций в блюде, срок исполнения заказов, вид посуды, в которой подаются кушанья.	Организация обслуживания посетителей Профессиональная эстетика и дизайн. Профессиональный казахский (русский) язык

ПК 14. Обслуживать гостей предприятия питания	ПМ 14. Обслуживание посетителей.	черов, неофициальных банкетов и «фуршетов», приемов и официальных банкетов. При изучении модуля обучающиеся учатся: сервировать стол для различных банкетов. Вовремя убирать использованную посуду, подавать чистые тарелки и приборы по желанию гостя.	2. Определяет количество позиций за столом для обслуживания одним официантом. 3. Подает блюда «в стол», «в обнос», порциями на тарелках. 4. Доливает напитки в ходе обслуживания. Результат обучения: 2) Обслуживать банкет.. Критерии оценки: 1. Сервирует стол для банкета с полным и частичным обслуживанием официантами. 2. Сервирует стол для банкета фуршета. 3. Подает блюда и закуски, используя различные способы. 4. Разливает и доливает напитки. Результат обучения: 3) Убирать использованную посуду. Критерии оценки: 1. Заменяет использованную посуду в процессе обслуживания. 2. Заменяет разбитую посуду, убирает черепки; 3. Использует для уборки посуды специальную тележку; 4. Соблюдает технику безопасности при уборке разбитой посуды.	2. Определяет количество позиций за столом для обслуживания одним официантом. 3. Подает блюда «в стол», «в обнос», порциями на тарелках. 4. Доливает напитки в ходе обслуживания.	Профессиональный английский язык Производственное обучение Профессиональная практика
ПК 14. Обслуживать гостей предприятия питания	ПМ 14. Обслуживание посетителей.	Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для обслужи-	Результат обучения: 1) Встречать и размещать гостей за столами. Критерии 1. Применяет формы приветствия,	1. Встречать и размещать гостей за столами.	Организация обслуживания посетителей

		вания посетителей предприятия питания. В результате изучения модуля, обучающиеся освоят: формы приветствия, прощания, пожелания на казахском, английском и русском языках; способы расчета с посетителями; виды платежных карт; технику торговых вычислений; «предлагающая продажа», методы продвижения новых и фирменных блюд. При изучении модуля обучающиеся учатся : встречать гостей и размещать их за столами, общаться с гостями на казахском (русском), английском языках; работать с контрольно-кассовыми аппаратами, терминалами; осуществлять возврат блюд не соответствующих показателям качества.	оценки: прощания, пожелания на государственном, английском и русском языках при общении с гостями. 2. Приветствует гостей в соответствии со временем суток и обслуживанием этикета. 3. Указывает направление к заказанному столу. 4. Говорит на государственном, английском и русском языках.	Психология и этика профессиональной деятельности. Торговые вычисления. Организация производства на предприятиях питания Профессиональный казахский (русский) язык Профессиональный английский язык. Экономика предприятий питания. Кулинарная характеристика блюд и напитков Охрана труда. Производственное обучение Профессиональная практика
		Результат обучения: 2) Принимать заказ. Критерии оценки: 1. Дает кулинарную характеристику блюд и напитков, рекомендует сочетание напитков и блюд. 2. Знакомит гостя с программами и скидками действующими в определенные дни и часы. 3. Правильно подает папку с меню. 4. Предлагает аперитив. 5. Осуществляет «предлагающую продажу». 7. Помогает в выборе блюд. 8. Уточняет детали заказа. 9. Производит досервировку стола в соответствии с заказом.	Результат обучения: 3) Передавать заказы на производство и в буфет. Критерии оценки: 1. Получает посуду для выполнения заказа, передает посуду и заказ соответственно в горячий и холодный цех. 6. Пробирает чек для получения	

		продукции.	
		Результат обучения: 4) Получать готовые блюда, закуски и напитки их буфета и раздаточной.	
	Критерии оценки:	1. Комплектует заказ. 2. Берет и ставит заказанные блюда на поднос с соблюдением техники безопасности. 3. Контролирует выход и качество полученных из производства блюд и напитков.	
		Результат обучения: 5) Подавать заказанные блюда и напитки гостям.	
	Критерии оценки:	1. Соблюдает требования техники безопасности при подаче блюд с подноса. 2. Подает супы с подсобного стола. 3. Переносит вторые блюда с помощью подноса. 4. Переносит блюда в одну, две, три тарелки.	
		Результат обучения: 6) Рассчитывать гостей по окончании обслуживания.	
	Критерии оценки:	1. Правильно оформляет счет. 2. Пробивает фискальный чек. 3. Пользуется контрольно-кассовыми машинами, POS-терминалами. 4. Выполняет торговые вычисления.	
		Результат обучения: 7) Убирать обеденные и подсобные столы после обслуживания..	
	Критерии	1. Соблюдает правила замены и	

		оценки:	уборки использованных тарелок, столовых приборов скатертей. 2. Соблюдает сроки, приемы и последовательность уборки стола. 3. Использует для переноски посуды и приборов специальные тележки.
Данный результат свидетельствует об освоении компетенций официанта 4 разряда и готовности подтвердить их путем сдачи квалификационного экзамена.	Результат обучения 8) Получить квалификацию «Официант» 4 разряда.	Критерии оценки:	1. Консультирует гостей при выборе блюд по меню.
			2. Обслуживает гостей в обеденном зале: завтрак, бизнес-ланч, обед, ужин. 3. Обслуживает банкеты и приемы. 4. Обслуживает массовые мероприятия. 5. Рационально распределяет мебель в торговом зале. 6. Выполняет предварительную и исполнительную сервировку стола. 7. Создает гостеприимную атмосферу в обеденном зале. 8. Правильно подает и презентует меню. 9. Подает блюда и напитки, различными способами. 10. Убирает использованную посуду специальным способом. 11. Производит расчет гостей, подает бланк счета, соблюдая правила этикета. 12. Расставляет столы в соответствии

					с видом обслуживания. 13. Дает кулинарную характеристику блюдам, включенным в меню. 14. Работает в команде при обслуживании массовых торжеств. 15. Заполняет бланки счетов в соответствии с требованиями ресторана.	
Специалист среднего звена 050806 3 – «Менеджер по сервису»						
ПК 15. Организовать снабжение предприятия питания	ПМ 15. Организация снабжения предприятия питания	Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для организации снабжения предприятия питания. В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: органолептический и лабораторный анализ качества продовольственных товаров; нормы оснащения предприятия, эксплуатации материально-технических ценностей, нормы расхода предметов одноразового использования. При изучении модуля обучающиеся учатся: составлять договоры с поставщиками; организовать рога-			Результат обучения: 1) Находить поставщиков, составлять договоры на поставку товаров. Критерии оценки: 1. Составляет договоры на основе нормативной документации. 2. Выбирает наиболее выгодные формы и виды организации поставок. 3. Анализирует и оценивает качество поставляемых товаров. 4. Создает базу данных по поставщикам. Результат обучения: 2) Создавать товарные запасы. Критерии оценки: 1. Оценивает потребительские свойства товаров. 2. Соблюдает нормы товарных запасов для предприятия пи-	
					Основы экономики Основы права Экономика предприятий питания Товароведение продовольственных товаров Физиология питания, санитария и гигиена Организация и технология отрасли Ассортимент и качество кулинарии и кондитерской продукции Бухгалтерский учет в общественном питании Делопроизводство на государственном языке-	

		цию товаров внутри склада, вести документацию для учета товарно-материальных ценностей.		тания. 3. Анализирует состояние товарных запасов. 4. Складировать и хранит товары, соблюдая правила товарного соседства.	ке Профессиональная практика.
			Результат обучения: 3) Создавать документы первичного учета.		
			Критерии оценки: 1. Применяет законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учёта в Республике Казахстан. 2. Оформляет документы по товарным, денежным и расчётным операциям. 3. Документально оформляет поступление сырья на производство. 4. Заполняет первичную документацию и составляет проводки бюджетного учета.		
			Результат обучения 4)Проводить инвентаризацию.		
			Критерии оценки: 1. Производит списание товарно-материальных ценностей соблюдая принятый порядок. 2. Оформляет инвентаризационную опись и сличительную ведомости.		

			3. Утверждает выявленные результаты инвентаризации. 4. Обеспечивает контроль над сохранностью материальных ценностей и денежных средств.	
		Результат обучения: 5) Проводить ревизию. Критерии оценки: 1. Выполняет учет дебиторской и кредиторской задолженности в соответствии с порядком. 2. Составляет сметы доходов и расходов. 3. Составляет акт проверки по результатам ревизии. 4. Ведет учет основных средств, нематериальных активов, готовой продукции, финансовых результатов. 5. Осуществляет санкционирование расходов бюджета.		
		Результат обучения: 6) Выполнить расчёты программы предприятия питания. Критерии оценки: 1. Определяет производственную программу предприятия питания. 2. Составляет план-меню на один день. 3. Разрабатывает график реа-		

ПК 16. Организовывать труд работников	ПМ 16. Организация труда работников	Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для организации труда работников. В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: законодательство Республики Казахстан в сфере труда; порядок составления трудового договора, назначения материальной ответственности; методы эффективного управления коллективом. При изучении модуля обучающиеся учатся: вести учет рабочего времени; заполнять табели и наряды на выполненные работы для начисления заработной платы.	лизации готовой продукции. 4. Составляет продуктовую ведомость. 5. Определяет площадь производственного цеха. Результат обучения: 1) Заключать трудовой договор. Критерии оценки: 1. Составляет трудовой договор в соответствии с принятой структурой, отражая должностные обязанности. 2. Принимает назначение материальной ответственности при составлении трудового договора в определенном порядке. 3. Различает типы и виды трудовых договоров. 4. Различает виды материальной ответственности сторон трудового договора. Результат обучения: 2) Соблюдать Трудовой Кодекс при приеме и увольнении работников. Критерии оценки: 1. Применяет основные статьи Трудового Кодекса Республики Казахстан. 2. Анализирует основные положения трудовой дисциплины. 3. Решает трудовые споры и конфликты. Результат обучения: 3) Рассчитывать зарплату.	4. Составляет продуктовую ведомость. 5. Определяет площадь производственного цеха. 1. Составляет трудовой договор в соответствии с принятой структурой, отражая должностные обязанности. 2. Принимает назначение материальной ответственности при составлении трудового договора в определенном порядке. 3. Различает типы и виды трудовых договоров. 4. Различает виды материальной ответственности сторон трудового договора. Результат обучения: 2) Соблюдать Трудовой Кодекс при приеме и увольнении работников. Критерии оценки: 1. Применяет основные статьи Трудового Кодекса Республики Казахстан. 2. Анализирует основные положения трудовой дисциплины. 3. Решает трудовые споры и конфликты. Результат обучения: 3) Рассчитывать зарплату.	Основы философии Основы политологии и социологии Основы экономики Основы права Делопроизводство на государственном языке Правовое обеспечение профессиональной деятельности Экономика предприятий питания Бухгалтерский учет в общественном питании Психология и этика профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности Организация и технология отрасли Менеджмент Управление персоналом Охрана труда
---------------------------------------	-------------------------------------	---	--	---	--

						Профессиональная практика
		ботную плату.				
		Критерии оценки:	1. Заполняет в соответствии с установленным порядком табель учёта использования рабочего времени. 2. Выполняет расчёт заработной платы различным категориям работников при поврежденной оплате труда, за отпуском, пособия по временной нетрудоспособности, доплат, надбавок. 3. Выполняет расчёт удержаний из заработной платы. 4. Ведет бухгалтерские записи по оплате труда.			
		Результат обучения: 4) Разрабатывать структуру управления предприятием.				
		Критерии оценки:	1. Понимает целесообразность разделения труда. 2. Распределяет полномочия между работниками. 3. Организует вертикальные и горизонтальные коммуникации.			
		Результат обучения: 5) Эффективно управлять коллективом.				
		Критерии оценки:	1. Стимулирует работников к деятельности, используя различные методы мотивации. 2. Решает возникшие в ходе работы вопросы.			

ПК 17. Контролировать качество обслуживания гостей в ресторане	ПМ 17. Контроль качества обслуживания гостей в ресторане.	Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для осуществления контроля над качеством обслуживания гостей в ресторане, учитывая их культуру и традиции, а также для осуществления эффективной коммуникации с гостями. В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: систему менеджмента качеством, планировать и реализовывать мероприятия по обеспечению и управлению качеством предоставляемых услуг. При изучении модуля обу-	3. Принимает решения в рамках своей компетенции. 4. Устраняет предпосылки конфликтных ситуаций.	Результат обучения: 6) Вести переговоры.	Критерии оценки: 1. Ведет переговоры с применением стратегии «компромисс». 2. Осуществляет эффективную коммуникацию. 3. Осуществляет прием телефонных звонков, соблюдая «телефонный этикет».	Культурология Психология и этика профессиональной деятельности Профессиональный казахский (русский) язык Профессиональный английский язык. Техническое оснащение предприятий питания Ассортимент и качество кулинарии и кондитерской продукции Профессиональная эстетика и дизайн Организация обслуживания

		чающиеся учатся : иметь представление о стиле, для актуального оформления интерьера предприятия, подобрать цветовую гамму, аксессуары для убранства помещений; предоставлять возможность гостям проводить торжественные мероприятия сопровождаемые банкетами в предприятии питания; принимать и оформлять заказы, работать с заказчиком при составлении меню, по вопросам предоставления дополнительных услуг.		ные формы межкультурной коммуникации — прямую, косвенную, опосредованную и непосредственную. Результат обучения: 3) Планировать и внедрять систему менеджмента качества Критерии оценки: 1. Применяет поэтапное планирование и внедрение Системы Менеджмента Качества. 2. Идентифицирует знаки ответственности национальных систем сертификации стран. 3. Оформляет проект, имеющих цель, сроки, ресурсы для планирования и внедрения системы качества. 4. Составляет перечень технических приемов (специальное клеймо, плоское или рельефное изображение Знака соответствия, ярлыки, ленты, этикетки) маркировки различных товаров. Результат обучения: 4) Оформлять интерьер торгового зала. Критерии оценки: 1. Использует современные способы внутреннего убранства помещений, требования к освещению, мебели, тематическим аксессуарам. 2. Подбирает цветовую гамму оформления зала, применять	живания посетителей Контроль качества продукции и услуг Автоматизированные системы обработки информации Стандартизация, метрология и сертификация Финансы, кредит, налоги Профессиональная практика
--	--	--	--	---	---

			тематические аксессуары.	
			Результат обучения: 5) Организовывать банкеты и приемы	
			Критерии оценки:	1. Поэтапно организует и проводит банкеты и приемы. 2. Подробно и своевременно согласует действия персонала и администрации. 3. Консультирует заказчика при составлении меню. 4. Составляет график работы персонала занятого обслуживанием банкета. 5. Составляет план проведения банкета.
			Результат обучения: 6) Работать с заказчиком на этапе подготовки к банкету.	
			Критерии оценки:	1. Согласует схемы расстановки столов в зале; план размещения гостей за столом; как и когда подавать аперитив; способы организации музыкального сопровождения. 2. Знакомит с правилами размещения возможных убытков. 3. Украшает столы. 4. Демонстрирует возможности проведения банкета в данном зале. 5. Знакомит заказчика с правилами ресторана и порядком обслуживания.

			Результат обучения 6) Оформлять заказы на организацию и проведение банкета, приема Критерии оценки: 1. Производит расчет наличными, в кредит, принимает аванс. 2. Предлагает дополнительные услуги. 3. Заполняет «Заказ-счет». 4. Вызывает такси, принимает заказы на музыкальное обслуживание и фотографирование.	
			Результат обучения: 7) Разработать проект обслуживания банкета Критерии оценки: 1. Разработать проект обслуживания банкета на одну из предложенных тем. 2. Изобразить схему расстановки столов в зале; план размещения гостей за столом. 3. Заполнить «Заказ-счет». 4. Выполнить расчет посуды, приборов, столового белья. 5. Оформить заявку на получение блгод из производства. 6. Оформить заявку на получение напитков из бара. 7. Представить эскиз оформления банкетного зала.	
ПК 18 Разрабатывать внутреннюю документацию	ПМ 18. Разработка внутренней документации	Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для разработки	Результат обучения: 1) Создать базу данных по нормативно-технической документации на продукцию.	Профессиональный казахский (русский) язык

ПК 19. Обеспечить прибыльность предприятия	ПМ 19. Обеспечение прибыльности предприятия.	ки внутренней документации, создания базы нормативно-технологической документации, составления резюме, заявления, служебной записки, ходатайства, доверенности. В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: компьютерные программы, порядок разработки и утверждения документации При изучении модуля обучающиеся учатся: составлять технологические карты, составлять каталоги, создавать, редактировать, сохранять файлы; форматировать документ; использовать графические возможности для оформления меню; сформировать комплексный документ.	Критерии оценки: 1. Разрабатывает рецептуры блюд и изделий, определяет выход полуфабрикатов и готовых изделий. 2. Соблюдает порядок утверждения документации. 3. Разрабатывает каталог технологических карт на изделия и блюда.	Критерии оценки: 1. Составляет резюме, заявление о приеме на работу, объяснительную записку, доверенность..	Профессиональный английский язык Контроль качества продукции и услуг Автоматизированные системы обработки информации Делопроизводство на государственном языке Организация и технология отрасли Управление персоналом Профессиональная практика.
		Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для обеспечения прибыльности предприятия питания, получения кредита в банке, правильного исчисления обла-	Результат обучения: 2) Создавать служебные документы. Критерии оценки:	Результат обучения: 1) Оформить и получить кредит в банке на потребительские нужды. Критерии оценки: 1. Понимает принципы кредитования. 2. Умеет оформить кредитный договор.	Валютно-финансовые операции Финансы, кредит Налоги Маркетинг Основы экономики Экономика предприятия

	гаемой прибыли., правильного расчета реального валютного курса. В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: принципы кредитования предприятий малого и среднего бизнеса, порядок предоставления кредита, нормативное регулирование налогообложения. При изучении модуля обучающиеся учатся: определять ссудный процент и процент за пользование кредитом; рассчитывать реальный валютный курс на основании предоставленных данных; рассчитывать различные виды налогов; управлять информацией по рекламной деятельности; организовывать и проводить рекламные акции; изучать отзывы гостей и делать выводы; изучать отзывы гостей и делать выводы; составлять план улучшений по результатам.	3. Определяет ссудный процент и процент за пользование кредитом. Результат обучения: 2) Различать виды валют. Критерии оценки: 1. Рассчитывает реальный валютный курс на основании предоставленных данных. Результат обучения: 3) Рассчитывать налог на добавленную стоимость. Критерии оценки: 1. Понимает значение налогов для экономики страны. 2. Рассчитывает и объясняет гостю сумму налога. Результат обучения: 4) Планировать проведение рекламных мероприятий. Критерии оценки: 1. Применяет мероприятия направленные на продвижение товаров и услуг, используя разные виды рекламы. 2. Создает команду для участия в продвижении товаров и услуг. 3. Планирует деятельность участников на каждом этапе. 4. Управляет информацией по рекламной деятельности Результат обучения: 5) Организовать и провести специальные акции, направленные на продвижение продукта и привлечение гостей. Критерии	1. Применяет различные	тий питания Бухгалтерский учет в предприятиях питания Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Автоматизированные системы обработки информации Менеджмент Управление персоналом Профессиональная практика

			оценки:	виды акций на продвижение продукта и услуг. 2. Организует акции направленные на повышение потребительского спроса.	
			Результат обучения:	7) Использовать основные методики изучения отзывов гостей.	
				1. Применяет статистические методы изучения отзывов. 2. Изучает отзывы гостей и делает выводы. 3. Составляет план улучшений по результатам.	
		Данный результат свидетельствует об освоении компетенций специалиста среднего звена и готовности подтвердить их путем сдачи квалификационного экзамена.	Результат обучения:	1) Получить квалификацию менеджера по сервису.	
			Критерии оценки:	1. Осуществляет стратегическое и оперативное планирование производства. 2. Комплектует производство и торговый зал служажими. 3. Контролирует издержки. 4. Проверяет качество и количество товарных запасов. 5. Анализирует отзывы гостей. 6. Организует продовольственные закупки, хранит и выдает на производство продукты.	

					7. Создает товарные запасы надлежащего качества, поддерживает их на уровне минимальных объемов, достаточных для бесперебойной работы производства. 8. Осуществляет оптимальный выбор поставщиков. 9. Определяет цены и новую политику предприятия. 10. Определяет расходы на труд; прибыль; маржу прибыли. 11. Применяет инжиниринг менно – современный подход к заданию цен на блюда в меню. 12. Разрабатывает стандарты и нормы предприятия питания. 13. Формирует и поддерживает корпоративную культуру. 14. Разрабатывает организационную структуру службы управления персоналом. 15. Принимает управленческие кадровые решения. 16. Проводит аттестацию персонала.	
--	--	--	--	--	---	--



				17. Учитывает и контролирует результаты труда работников. 18. Обрабатывает информацию при помощи компьютера, специализированных компьютерных программ. 19. Владеет навыками использования Интернета и мультимедийных технологий. 20. Разрешает конфликты, работает в команде, соблюдает корпоративную культуру. 21. Анализирует состояние рынка, спрос на оказываемые услуги, ведет позиционный торг. 22. Обеспечивает контроль на всех этапах производства, хранения и реализации продукции. 23. Составляет SWOT анализ коммерческой деятельности предприятия.	
--	--	--	--	--	--

Примечание:
 Использованные аббревиатуры:
 БК - базовая компетенция;
 ПК - профессиональная компетенция;



БМ – базовые модули;
ПМ - профессиональные модули.

