

ҚАЗТҰТЫНУОДАҒЫ
ҚАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТІ



КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАЗПОТРЕБСОЮЗА

«УТВЕРЖДАЮ»



Ректор Карагандинского
университета, д.э.н., профессор
Аймагамбетов Е.Б.

«12» 03 20225г.

КУРС МИКРОКВАЛИФИКАЦИИ
«Повар»

КАРАГАНДА 2025

Курс микроквалификации «Повар» составлен на основании Национальной отраслевой рамки квалификаций, профессионального стандарта Организация питания. Приложение №40 к приказу НПП РК «Атамекен» от 06.12.2022 г. №224, Организация приготовления еды. Приложение №40 к приказу НПП РК «Атамекен» от 06.12.2022 г. №224, Производство продуктов общественного питания. Приложение №15 к приказу НПП РК «Атамекен» от 27.12.2019 г. №266. Профессиональный стандарт WorldSkills Cooking - Поварское дело

Разработчики:

Джаужанова М.М. – председатель П(Ц)К «Технологических дисциплин»;

Урпатшаева З.М. – преподаватель П(Ц)К «Технологических дисциплин»

Программа курса микроквалификации обсуждена и одобрена на заседании УМС №2 от «28» ноября 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт микроквалификации.....	4
2.Квалификационная характеристика выпускника микроквалификации.....	6
2.1 Присуждаемая квалификация.....	6
2.2 Перечень должностей специалиста.....	6
3. Содержание программы микроквалификации.....	7
3.1 Сведения о дисциплинах.....	7
4.Компетенции и результаты обучения программы микроквалификации.....	9
4.1 Перечень компетенций и результатов обучения.....	9
4.2 Матрица соотнесения результатов обучения по программе микроквалификации в целом с формируемыми компетенциями.....	9
4.3 Карта формирования компетенций.....	10
5. Лист согласования программы.....	11

1. Паспорт образовательной программы

№	Название поля	Примечание
1.	Регистрационный номер	
2.	Код и классификация области образования	6B07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
3.	Код и классификация направлений подготовки	6B072 Производственные и обрабатывающие отрасли
4.	Группа образовательных программ	B068 Производство продуктов питания
5.	Наименование микроквалификации	Повар
6.	Вид	Микроквалификация
7.	Цель	Дать слушателям базовые и профессиональные навыки, необходимые для выполнения задач, связанных с приготовлением пищи в разных сферах — от кафе и ресторанов до крупных предприятий общественного питания.
8.	Отличительные особенности	Микроквалификация
9.	Перечень компетенций	Формируется матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе с формируемыми компетенциями
10.	Результаты обучения	
11.	Форма обучения	очная
12.	Язык обучения	Казахский/русский
13.	Объем кредитов	20
14.	Присуждаемая квалификация	Повар
15.	Профессиональный стандарт по	Организация питания. Приложение №40 к приказу НПП РК «Атамекен» от 06.12.2022 г. №224, Организация приготовления еды. Приложение №40 к приказу НПП РК «Атамекен» от 06.12.2022 г. №224, Производство продуктов общественного питания. Приложение №15 к приказу НПП РК «Атамекен» от 27.12.2019 г. №266 Профессиональный стандарт WorldSkills

		Cooking - Поварское дело
16.	Наличие приложения к лицензии на направление подготовки кадров	Приложение №005 к лицензии для занятия образовательной деятельностью № KZ34LAA00021414 от 02 февраля 2021 года Комитета по обеспечению качества в сфере образования и науки Министерства образования и науки Республики Казахстан
17.	Срок действия аккредитации	21.12.2024-20.12.2031
18.	Уникальность программы	Уникальность МК «Повар» заключается в подготовке специалистов в сфере общественного питания, которые делают ее востребованной и конкурентоспособной на рынке труда. Она ориентирована на обучение базовым и профессиональным навыкам, что подходит как для начинающих, так и для опытных специалистов, стремящихся улучшить свою квалификацию.
19.	Задачи ОП микроквалификации:	- обучение техникам приготовления различных блюд и освоение кулинарных процессов; - формирование навыков работы с кухонным оборудованием и соблюдения стандартов безопасности и гигиены; - развитие умения организовывать рабочее место на кухне и эффективно работать в команде; - ознакомление с основами управления временем и ресурсами для качественного выполнения работы; - формирование знаний о тенденциях в гастрономии и принципах здорового питания.

2. Квалификационная характеристика выпускника программы микроквалификации

2.1 Присуждаемая квалификация:

Выпускнику программы микроквалификации присуждается квалификация «Повар».

2.2 Перечень должностей специалиста:

Повар, шеф-повар, помощник технолога, заведующий производством, оператор кухни в заведениях быстрого питания.

3. Содержание программы микроквалификации

3.1 Сведения о дисциплинах

№	Наименование дисциплины	Краткое описание дисциплины (30-50 слов)	Кол-во кредитов	Формируемые компетенции (коды)
1	Технология приготовления пищи	Методы обработки продуктов питания, технологии их приготовления и представления в различных формах.	5	РО 1. Готовить блюда и напитки по технологическим картам, соблюдая правила сочетаемости продуктов, контролировать отходы, качество и безопасность продукции. Подготавливать сырьё, готовить различные блюда, разрабатывать меню для диетического и детского питания, а также контролировать работу помощников и наличие сырья.
2	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	процессы и методы приготовления различных блюд, напитков и кулинарных изделий. Включает теорию и практику обработки продуктов, особенности использования кулинарного оборудования, а также технологии приготовления, подачи и хранения пищи с учетом вкусовых и питательных характеристик.	5	РО 1. Готовить блюда и напитки по технологическим картам, соблюдая правила сочетаемости продуктов, контролировать отходы, качество и безопасность продукции. Подготавливать сырьё, готовить различные блюда, разрабатывать меню для диетического и детского питания, а также контролировать работу помощников и наличие сырья.
3	Оборудование предприятий общественного питания	Виды и характеристики технического оснащения, используемого на предприятиях общественного питания. Включает рассмотрение устройства, принципов работы, монтажа и эксплуатации оборудования для обработки, хранения и подачи продуктов.	5	РО 2. Осуществлять эксплуатацию, настройку и техническое обслуживание оборудования предприятий общественного питания, обеспечивая его бесперебойную работу и соблюдение санитарно-гигиенических норм.
4	Организация производства на ПОП	Организация работы на кухне, планирование рабочего процесса,	5	РО 3. Организовывать производственные процессы на предприятиях

		управление временем и ресурсами.		общественного питания, эффективно планировать рабочие процессы, распределять обязанности и контролировать выполнение стандартов качества и безопасности.
5	Итоговая аттестация	Целью итоговой аттестации обучающегося является оценка результатов обучения и профессиональных компетенций, достигнутых по завершению изучения образовательной программы программы микроквалификации	20	

4. Компетенции и результаты обучения образовательной программы

4.1 Перечень компетенций и результатов обучения

Шифр компетенции	Содержание компетенции	Шифр результата обучения	Содержание результата обучения по образовательной программе
КК1	Приготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия и другую продукцию разнообразного ассортимента.	РО 1.	Готовить блюда и напитки по технологическим картам, соблюдая правила сочетаемости продуктов, контролировать отходы, качество и безопасность продукции. Подготавливать сырьё, готовить различные блюда, разрабатывать меню для диетического и детского питания, а также контролировать работу помощников и наличие сырья.
КК2	Организовать и контролировать текущую деятельность бригады поваров.	РО 2.	Осуществлять эксплуатацию, настройку и техническое обслуживание оборудования предприятий общественного питания, обеспечивая его бесперебойную работу и соблюдение санитарно-гигиенических норм.
		РО 3.	Организовывать производственные процессы на предприятиях общественного питания, эффективно планировать рабочие процессы, распределять обязанности и контролировать выполнение стандартов качества и безопасности.

4.2 Матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе в целом с формируемыми компетенциями

	РО1	РО2	РО3
КК1	*		
КК2		*	*

4.3 Карта формирования компетенций

Шифр компетенций	Код дисциплины	Название дисциплин, формирующих компетенции	Объем в кредитах	Кол-во часов	Форма оценки достижения результата
КК1	МКР ТРР 2022	Технология приготовления пищи	5	150	Экзамен
	МКР ТРВНКІDР RА 2022	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	5	150	
КК2	МКР ОРОР 2022	Оборудование предприятий общественного питания	5	150	
	МКР ОРРОР 2022	Организация производства на предприятиях общественного питания	5	150	

5. Лист согласования микроквалификации

Должность	Подпись	ФИО
Директор департамента академического развития высшего и послевузовского образования		Даниярова М.Т.
Директор колледжа экономики, бизнеса и права		Кудайбергенова С.К.
Заведующей кафедрой Товароведение и сертификации		Есенбаева Г.А.