

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 1 из 4

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

Приложение к диплому о техническом и профессиональном/последнем образовании (без диплома серии _____ № _____ недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	72,29 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) Алексеева Валерия Александровна		
Специальность: 0508000 Организация питания		
Квалификация (квалификации): 050801-2 «Повар»; 050802-2 «Кондитер»; 050804-2- «Официант».		

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 2 из 4

ДЕТАЛИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИИ

Код	Наименование компетенции	Наименование результата обучения	Итоговая оценка в баллах
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 идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции)	1) Иметь представление о производственно-технологическом процессе приготовления пищи. 2) Анализировать технологический процесс приготовления пищи, с целью выявления рисков снижения качества на каждом этапе приготовления пищи 3) Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	74
ПК 2.	Выполнять первичную кулинарную обработку, учитывая особенности используемого сырья.	1) Выполнять первичную кулинарную обработку овощей. 2) Выполнять первичную обработку рыбы. 3) Выполнять первичную кулинарную обработку мяса и сельскохозяйственной птицы.	74
ПК 3.	Выполнять тепловую кулинарную обработку продуктов, используя различные способы.	1) Готовить блюда из рыбы. 2) Готовить блюда из мяса и птицы. 3) Готовить блюда из яиц и творога. 4) Готовить бульоны и супы 5) Готовить холодные блюда и закуски, салаты и винегреты. 6) Готовить национальные, диетические и блюда для детского питания. 7) Готовить сладкие блюда и напитки. 8) Работать в команде 9) Составлять калькуляцию для определения продажной цены на блюдо.	74
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной инфраструктуре 2) Готовить и оформлять	74

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 3 из 4

		банкетные блюда. 3) Отпускать готовую продукцию с линии раздачи. 4) Получить квалификацию «Повар 4 разряда».	
ПК 5.	Подготовить сырье и замесить тесто	1) Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству 2) Замешивать различные виды теста.	79
ПК 6.	Разделить тесто, сформовать изделия	1) Выполнять расстойку, обминку и разделку дрожжевого теста. 2) Формовать изделия из бисквитного теста. 3) Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него. 4) Разделять песочное тесто. 5) Разделять заварное тесто.	79
ПК 7.	Выпекать мучные полуфабрикаты и изделия из теста	1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке 2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	100
ПК 8.	Приготовить отделочные полуфабрикаты, фарши и начинки	1) Готовить сиропы, помады, карамель. 2) Готовить кремы 3) Готовить сахарную мастику, желе. 4) Подготовить шоколад для оформления изделий. 5) Готовить фруктовые начинки.	59
ПК 9.	Оформить мучные кондитерские изделия	1) Оформлять пирожные 2) Оформлять торты. 3) Исключать факторы, вызывающие пищевые отравления и инфекции, глистные заболевания. 4) Получить квалификацию «Кондитер» 4 разряда.	74
ПК 10	Готовиться к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	1) Соблюдать трудовую дисциплину; 2) Соблюдать правила безопасной работы с подносом, подачи горячих блюд на тарелках; 3) Подготовить столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию.	74
ПК 11	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и английском языках	1) Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам; 2) Составить меню; 3) Владеть профессиональной	69

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 4 из 4

		культурой речи; 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12	Подготавливать обеденный зал к обслуживанию	1) Накрывать столы скатертями; 2) Сервировать стол тарелками; 3) Сервировать стол приборами; 4) Сервировать стол хрустальной и стеклянной посудой; 5) Сервировать столы для завтрака; 6) Сервировать столы в дневное время по меню обеда; 7) Сервировать столы для вечернего обслуживания.	74
ПК 13	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет; 3) Убирать использованную посуду.	54
ПК 14	Обслуживать гостей предприятия питания	1) Встречать и размещать гостей за столами; 2) Принимать заказ; 3) Передавать заказы на производство и в буфет; 4) Получать готовые блюда, закуски и напитки их буфета и раздаточной; 5) Подавать заказанные блюда и напитки гостям; 6) Рассчитывать гостей по окончании обслуживания; 7) Убирать обеденные и подсобные столы после обслуживания; 8) Получить квалификацию «Официант» 4 разряда.	54
Итого			72,29

Заместитель руководителя по учебной работе _____

Руководитель учебной группы _____

М.П.

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 1 из 4

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

Приложение к диплому о техническом и профессиональном/послесреднем образовании (без диплома серии _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	58,64 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) Алферов Виктор Сергеевич		
Специальность: 0508000 Организация питания		
Квалификация (квалификации): 050801-2 «Повар»; 050802-2 «Кондитер»; 050804-2- «Официант».		

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 2 из 4

ДЕТАЛИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИИ

Код	Наименование компетенции	Наименование результата обучения	Итоговая оценка в баллах
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 идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции)	1) Иметь представление о производственно-технологическом процессе приготовления пищи. 2) Анализировать технологический процесс приготовления пищи, с целью выявления рисков снижения качества на каждом этапе приготовления пищи 3) Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	69
ПК 2.	Выполнять первичную кулинарную обработку, учитывая особенности используемого сырья.	1) Выполнять первичную кулинарную обработку овощей. 2) Выполнять первичную обработку рыбы. 3) Выполнять первичную кулинарную обработку мяса и сельскохозяйственной птицы.	54
ПК 3.	Выполнять тепловую кулинарную обработку продуктов, используя различные способы.	1) Готовить блюда из рыбы. 2) Готовить блюда из мяса и птицы. 3) Готовить блюда из яиц и творога. 4) Готовить бульоны и супы 5) Готовить холодные блюда и закуски, салаты и винегреты. 6) Готовить национальные, диетические и блюда для детского питания. 7) Готовить сладкие блюда и напитки. 8) Работать в команде 9) Составлять калькуляцию для определения продажной цены на блюдо.	54
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной инфраструктуре 2) Готовить и оформлять	54

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 3 из 4

		банкетные блюда. 3) Отпускать готовую продукцию с линии раздачи. 4) Получить квалификацию «Повар 4 разряда».	
ПК 5.	Подготовить сырье и замесить тесто	1) Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству 2)Замешивать различные виды теста.	54
ПК 6.	Разделать тесто, сформовать изделия	1) Выполнять расстойку, обминку и разделку дрожжевого теста. 2) Формовать изделия из бисквитного теста. 3) Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него. 4) Разделять песочное тесто. 5) Разделять заварное тесто.	54
ПК 7.	Выпекать мучные полуфабрикаты и изделия из теста	1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке 2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	54
ПК 8.	Приготовить отделочные полуфабрикаты, фарши и начинки	1) Готовить сиропы, помады, карамель. 2) Готовить кремы 3) Готовить сахарную мастику, желе. 4) Подготовить шоколад для оформления изделий. 5) Готовить фруктовые начинки.	54
ПК 9.	Оформить мучные кондитерские изделия	1) Оформлять пирожные 2) Оформлять торты. 3) Исключать факторы, вызывающие пищевые отравления и инфекции, глистные заболевания. 4) Получить квалификацию «Кондитер» 4 разряда.	64
ПК 10	Готовиться к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	1) Соблюдать трудовую дисциплину; 2)Соблюдать правила безопасной работы с подносом, подачи горячих блюд на тарелках; 3) Подготовить столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию.	59
ПК 11	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и английском языках	1)Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам; 2)Составить меню; 3) Владеть профессиональной	59

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 4 из 4

		культурой речи; 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12	Подготавливать обеденный зал к обслуживанию	1) Накрывать столы скатертями; 2) Сервировать стол тарелками; 3) Сервировать стол приборами; 4) Сервировать стол хрустальной и стеклянной посудой; 5) Сервировать столы для завтрака; 6) Сервировать столы в дневное время по меню обеда; 7) Сервировать столы для вечернего обслуживания.	54
ПК 13	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет; 3) Убирать использованную посуду.	69
ПК 14	Обслуживать гостей предприятия питания	1) Встречать и размещать гостей за столами; 2) Принимать заказ; 3) Передавать заказы на производство и в буфет; 4) Получать готовые блюда, закуски и напитки их буфета и раздаточной; 5) Подавать заказанные блюда и напитки гостям; 6) Рассчитывать гостей по окончании обслуживания; 7) Убирать обеденные и подсобные столы после обслуживания; 8) Получить квалификацию «Официант» 4 разряда.	69
Итого			58,64

Заместитель руководителя по учебной работе _____

Руководитель учебной группы _____

М.П.

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 1 из 4

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

Приложение к диплому о техническом и профессиональном/послесреднем образовании (без диплома серии _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	79,71 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) Байгабулова Акерке Заманбекқызы		
Специальность: 0508000 Организация питания		
Квалификация (квалификации): 050801-2 «Повар»; 050802-2 «Кондитер»; 050804-2- «Официант».		

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 2 из 4

ДЕТАЛИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИИ

Код	Наименование компетенции	Наименование результата обучения	Итоговая оценка в баллах
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 идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции)	1) Иметь представление о производственно-технологическом процессе приготовления пищи. 2) Анализировать технологический процесс приготовления пищи, с целью выявления рисков снижения качества на каждом этапе приготовления пищи 3) Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	74
ПК 2.	Выполнять первичную кулинарную обработку, учитывая особенности используемого сырья.	1) Выполнять первичную кулинарную обработку овощей. 2) Выполнять первичную обработку рыбы. 3) Выполнять первичную кулинарную обработку мяса и сельскохозяйственной птицы.	74
ПК 3.	Выполнять тепловую кулинарную обработку продуктов, используя различные способы.	1) Готовить блюда из рыбы. 2) Готовить блюда из мяса и птицы. 3) Готовить блюда из яиц и творога. 4) Готовить бульоны и супы 5) Готовить холодные блюда и закуски, салаты и винегреты. 6) Готовить национальные, диетические и блюда для детского питания. 7) Готовить сладкие блюда и напитки. 8) Работать в команде 9) Составлять калькуляцию для определения продажной цены на блюдо.	74
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной	84

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 3 из 4

		инфраструктуре 2) Готовить и оформлять банкетные блюда. 3) Отпускать готовую продукцию с линии раздачи. 4) Получить квалификацию «Повар 4 разряда».	
ПК 5.	Подготовить сырье и замесить тесто	1) Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству 2)Замешивать различные виды теста.	84
ПК 6.	Разделить тесто, сформовать изделия	1) Выполнять расстойку, обминку и разделку дрожжевого теста. 2) Формовать изделия из бисквитного теста. 3) Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него. 4) Разделять песочное тесто. 5) Разделять заварное тесто.	89
ПК 7.	Выпекать мучные полуфабрикаты и изделия из теста	1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке 2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	84
ПК 8.	Приготовить отделочные полуфабрикаты, фарши и начинки	1) Готовить сиропы, помады, карамель. 2) Готовить кремы 3) Готовить сахарную мастику, желе. 4) Подготовить шоколад для оформления изделий. 5) Готовить фруктовые начинки.	79
ПК 9.	Оформить мучные кондитерские изделия	1) Оформлять пирожные 2) Оформлять торты. 3) Исключать факторы, вызывающие пищевые отравления и инфекции, глистные заболевания. 4) Получить квалификацию «Кондитер» 4 разряда.	84
ПК 10	Готовиться к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	1) Соблюдать трудовую дисциплину; 2)Соблюдать правила безопасной работы с подносом, подачи горячих блюд на тарелках; 3) Подготовить столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию.	84
ПК 11	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и	1)Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам;	84

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 4 из 4

	английском языках	2) Составить меню; 3) Владеть профессиональной культурой речи; 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12	Подготавливать обеденный зал к обслуживанию	1) Накрывать столы скатертями; 2) Сервировать стол тарелками; 3) Сервировать стол приборами; 4) Сервировать стол хрустальной и стеклянной посудой; 5) Сервировать столы для завтрака; 6) Сервировать столы в дневное время по меню обеда; 7) Сервировать столы для вечернего обслуживания.	74
ПК 13	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет; 3) Убирать использованную посуду.	74
ПК 14	Обслуживать гостей предприятия питания	1) Встречать и размещать гостей за столами; 2) Принимать заказ; 3) Передавать заказы на производство и в буфет; 4) Получать готовые блюда, закуски и напитки их буфета и раздаточной; 5) Подавать заказанные блюда и напитки гостям; 6) Рассчитывать гостей по окончании обслуживания; 7) Убирать обеденные и подсобные столы после обслуживания; 8) Получить квалификацию «Официант» 4 разряда.	74
Итого			79,71

Заместитель руководителя по учебной работе _____

Руководитель учебной группы _____

М.П.

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 1 из 4

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

Приложение к диплому о техническом и профессиональном/послесреднем образовании (без диплома серии _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	72,93 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) Булавинцева Светлана Владимировна		
Специальность: 0508000 Организация питания		
Квалификация (квалификации): 050801-2 «Повар»; 050802-2 «Кондитер»; 050804-2- «Официант».		

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 2 из 4

ДЕТАЛИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИИ

Код	Наименование компетенции	Наименование результата обучения	Итоговая оценка в баллах
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 идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции)	1) Иметь представление о производственно-технологическом процессе приготовления пищи. 2) Анализировать технологический процесс приготовления пищи, с целью выявления рисков снижения качества на каждом этапе приготовления пищи 3) Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	64
ПК 2.	Выполнять первичную кулинарную обработку, учитывая особенности используемого сырья.	1) Выполнять первичную кулинарную обработку овощей. 2) Выполнять первичную обработку рыбы. 3) Выполнять первичную кулинарную обработку мяса и сельскохозяйственной птицы.	74
ПК 3.	Выполнять тепловую кулинарную обработку продуктов, используя различные способы.	1) Готовить блюда из рыбы. 2) Готовить блюда из мяса и птицы. 3) Готовить блюда из яиц и творога. 4) Готовить бульоны и супы 5) Готовить холодные блюда и закуски, салаты и винегреты. 6) Готовить национальные, диетические и блюда для детского питания. 7) Готовить сладкие блюда и напитки. 8) Работать в команде 9) Составлять калькуляцию для определения продажной цены на блюдо.	54
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной	79

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 3 из 4

		инфраструктуре 2) Готовить и оформлять банкетные блюда. 3) Отпускать готовую продукцию с линии раздачи. 4) Получить квалификацию «Повар 4 разряда».	
ПК 5.	Подготовить сырье и замесить тесто	1) Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству 2)Замешивать различные виды теста.	79
ПК 6.	Разделить тесто, сформовать изделия	1) Выполнять расстойку, обминку и разделку дрожжевого теста. 2) Формовать изделия из бисквитного теста. 3) Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него. 4) Разделять песочное тесто. 5) Разделять заварное тесто.	74
ПК 7.	Выпекать мучные полуфабрикаты и изделия из теста	1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке 2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	74
ПК 8.	Приготовить отделочные полуфабрикаты, фарши и начинки	1) Готовить сиропы, помады, карамель. 2) Готовить кремы 3) Готовить сахарную мастику, желе. 4) Подготовить шоколад для оформления изделий. 5) Готовить фруктовые начинки.	74
ПК 9.	Оформить мучные кондитерские изделия	1) Оформлять пирожные 2) Оформлять торты. 3) Исключать факторы, вызывающие пищевые отравления и инфекции, глистные заболевания. 4) Получить квалификацию «Кондитер» 4 разряда.	79
ПК 10	Готовиться к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	1) Соблюдать трудовую дисциплину; 2)Соблюдать правила безопасной работы с подносом, подачи горячих блюд на тарелках; 3) Подготовить столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию.	79
ПК 11	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и	1)Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам;	84

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 4 из 4

	английском языках	2) Составить меню; 3) Владеть профессиональной культурой речи; 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12	Подготавливать обеденный зал к обслуживанию	1) Накрывать столы скатертями; 2) Сервировать стол тарелками; 3) Сервировать стол приборами; 4) Сервировать стол хрустальной и стеклянной посудой; 5) Сервировать столы для завтрака; 6) Сервировать столы в дневное время по меню обеда; 7) Сервировать столы для вечернего обслуживания.	69
ПК 13	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет; 3) Убирать использованную посуду.	74
ПК 14	Обслуживать гостей предприятия питания	1) Встречать и размещать гостей за столами; 2) Принимать заказ; 3) Передавать заказы на производство и в буфет; 4) Получать готовые блюда, закуски и напитки их буфета и раздаточной; 5) Подавать заказанные блюда и напитки гостям; 6) Рассчитывать гостей по окончании обслуживания; 7) Убирать обеденные и подсобные столы после обслуживания; 8) Получить квалификацию «Официант» 4 разряда.	64
Итого			72,93

Заместитель руководителя по учебной работе _____

Руководитель учебной группы _____

М.П.

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 1 из 4

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

Приложение к диплому о техническом и профессиональном/послесреднем образовании (без диплома серии _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	73,64 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) Ганштейн Екатерина Павловна		
Специальность: 0508000 Организация питания		
Квалификация (квалификации): 050801-2 «Повар»; 050802-2 «Кондитер»; 050804-2- «Официант».		

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 2 из 4

ДЕТАЛИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИИ

Код	Наименование компетенции	Наименование результата обучения	Итоговая оценка в баллах
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 идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции)	1) Иметь представление о производственно-технологическом процессе приготовления пищи. 2) Анализировать технологический процесс приготовления пищи, с целью выявления рисков снижения качества на каждом этапе приготовления пищи 3) Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	79
ПК 2.	Выполнять первичную кулинарную обработку, учитывая особенности используемого сырья.	1) Выполнять первичную кулинарную обработку овощей. 2) Выполнять первичную обработку рыбы. 3) Выполнять первичную кулинарную обработку мяса и сельскохозяйственной птицы.	69
ПК 3.	Выполнять тепловую кулинарную обработку продуктов, используя различные способы.	1) Готовить блюда из рыбы. 2) Готовить блюда из мяса и птицы. 3) Готовить блюда из яиц и творога. 4) Готовить бульоны и супы 5) Готовить холодные блюда и закуски, салаты и винегреты. 6) Готовить национальные, диетические и блюда для детского питания. 7) Готовить сладкие блюда и напитки. 8) Работать в команде 9) Составлять калькуляцию для определения продажной цены на блюдо.	69
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной инфраструктуре 2) Готовить и оформлять	79

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 3 из 4

		банкетные блюда. 3) Отпускать готовую продукцию с линии раздачи. 4) Получить квалификацию «Повар 4 разряда».	
ПК 5.	Подготовить сырье и замесить тесто	1) Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству 2) Замешивать различные виды теста.	79
ПК 6.	Разделить тесто, сформовать изделия	1) Выполнять расстойку, обминку и разделку дрожжевого теста. 2) Формовать изделия из бисквитного теста. 3) Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него. 4) Разделять песочное тесто. 5) Разделять заварное тесто.	74
ПК 7.	Выпекать мучные полуфабрикаты и изделия из теста	1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке 2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	74
ПК 8.	Приготовить отделочные полуфабрикаты, фарши и начинки	1) Готовить сиропы, помады, карамель. 2) Готовить кремы 3) Готовить сахарную мастику, желе. 4) Подготовить шоколад для оформления изделий. 5) Готовить фруктовые начинки.	74
ПК 9.	Оформить мучные кондитерские изделия	1) Оформлять пирожные 2) Оформлять торты. 3) Исключать факторы, вызывающие пищевые отравления и инфекции, глистные заболевания. 4) Получить квалификацию «Кондитер» 4 разряда.	79
ПК 10	Готовиться к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	1) Соблюдать трудовую дисциплину; 2) Соблюдать правила безопасной работы с подносом, подачи горячих блюд на тарелках; 3) Подготовить столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию.	79
ПК 11	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и английском языках	1) Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам; 2) Составить меню; 3) Владеть профессиональной	79

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 4 из 4

		культурой речи; 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12	Подготавливать обеденный зал к обслуживанию	1) Накрывать столы скатертями; 2) Сервировать стол тарелками; 3) Сервировать стол приборами; 4) Сервировать стол хрустальной и стеклянной посудой; 5) Сервировать столы для завтрака; 6) Сервировать столы в дневное время по меню обеда; 7) Сервировать столы для вечернего обслуживания.	64
ПК 13	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет; 3) Убирать использованную посуду.	54
ПК 14	Обслуживать гостей предприятия питания	1) Встречать и размещать гостей за столами; 2) Принимать заказ; 3) Передавать заказы на производство и в буфет; 4) Получать готовые блюда, закуски и напитки их буфета и раздаточной; 5) Подавать заказанные блюда и напитки гостям; 6) Рассчитывать гостей по окончании обслуживания; 7) Убирать обеденные и подсобные столы после обслуживания; 8) Получить квалификацию «Официант» 4 разряда.	79
Итого			73,64

Заместитель руководителя по учебной работе _____

Руководитель учебной группы _____

М.П.

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 1 из 4

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

<p>Приложение к диплому о техническом и профессиональном/послесреднем образовании (без диплома серии _____ № недействительно)</p>	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	65,07 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) Гепп Мария Сергеевна		
Специальность: 0508000 Организация питания		
Квалификация (квалификации): 050801-2 «Повар»; 050802-2 «Кондитер»; 050804-2- «Официант».		

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 2 из 4

ДЕТАЛИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИИ

Код	Наименование компетенции	Наименование результата обучения	Итоговая оценка в баллах
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 идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции)	1) Иметь представление о производственно-технологическом процессе приготовления пищи. 2) Анализировать технологический процесс приготовления пищи, с целью выявления рисков снижения качества на каждом этапе приготовления пищи 3) Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	64
ПК 2.	Выполнять первичную кулинарную обработку, учитывая особенности используемого сырья.	1) Выполнять первичную кулинарную обработку овощей. 2) Выполнять первичную обработку рыбы. 3) Выполнять первичную кулинарную обработку мяса и сельскохозяйственной птицы.	54
ПК 3.	Выполнять тепловую кулинарную обработку продуктов, используя различные способы.	1) Готовить блюда из рыбы. 2) Готовить блюда из мяса и птицы. 3) Готовить блюда из яиц и творога. 4) Готовить бульоны и супы 5) Готовить холодные блюда и закуски, салаты и винегреты. 6) Готовить национальные, диетические и блюда для детского питания. 7) Готовить сладкие блюда и напитки. 8) Работать в команде 9) Составлять калькуляцию для определения продажной цены на блюдо.	54
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной инфраструктуре 2) Готовить и оформлять	74

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 3 из 4

		банкетные блюда. 3) Отпускать готовую продукцию с линии раздачи. 4) Получить квалификацию «Повар 4 разряда».	
ПК 5.	Подготовить сырье и замесить тесто	1) Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству 2) Замешивать различные виды теста.	74
ПК 6.	Разделить тесто, сформовать изделия	1) Выполнять расстойку, обминку и разделку дрожжевого теста. 2) Формовать изделия из бисквитного теста. 3) Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него. 4) Разделять песочное тесто. 5) Разделять заварное тесто.	74
ПК 7.	Выпекать мучные полуфабрикаты и изделия из теста	1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке 2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	64
ПК 8.	Приготовить отделочные полуфабрикаты, фарши и начинки	1) Готовить сиропы, помады, карамель. 2) Готовить кремы 3) Готовить сахарную мастику, желе. 4) Подготовить шоколад для оформления изделий. 5) Готовить фруктовые начинки.	69
ПК 9.	Оформить мучные кондитерские изделия	1) Оформлять пирожные 2) Оформлять торты. 3) Исключать факторы, вызывающие пищевые отравления и инфекции, глистные заболевания. 4) Получить квалификацию «Кондитер» 4 разряда.	74
ПК 10	Готовиться к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	1) Соблюдать трудовую дисциплину; 2) Соблюдать правила безопасной работы с подносом, подачи горячих блюд на тарелках; 3) Подготовить столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию.	64
ПК 11	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и английском языках	1) Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам; 2) Составить меню; 3) Владеть профессиональной	74

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 4 из 4

		культурой речи; 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12	Подготавливать обеденный зал к обслуживанию	1) Накрывать столы скатертями; 2) Сервировать стол тарелками; 3) Сервировать стол приборами; 4) Сервировать стол хрустальной и стеклянной посудой; 5) Сервировать столы для завтрака; 6) Сервировать столы в дневное время по меню обеда; 7) Сервировать столы для вечернего обслуживания.	54
ПК 13	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет; 3) Убирать использованную посуду.	54
ПК 14	Обслуживать гостей предприятия питания	1) Встречать и размещать гостей за столами; 2) Принимать заказ; 3) Передавать заказы на производство и в буфет; 4) Получать готовые блюда, закуски и напитки их буфета и раздаточной; 5) Подавать заказанные блюда и напитки гостям; 6) Рассчитывать гостей по окончании обслуживания; 7) Убирать обеденные и подсобные столы после обслуживания; 8) Получить квалификацию «Официант» 4 разряда.	64
Итого			65,07

Заместитель руководителя по учебной работе _____

Руководитель учебной группы _____

М.П.

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 1 из 4

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

Приложение к диплому о техническом и профессиональном/послесреднем образовании (без диплома серии _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	69,00 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) Ибе Милана Андреевна		
Специальность: 0508000 Организация питания		
Квалификация (квалификации): 050801-2 «Повар»; 050802-2 «Кондитер»; 050804-2- «Официант».		

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 2 из 4

ДЕТАЛИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИИ

Код	Наименование компетенции	Наименование результата обучения	Итоговая оценка в баллах
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 идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции)	1) Иметь представление о производственно-технологическом процессе приготовления пищи. 2) Анализировать технологический процесс приготовления пищи, с целью выявления рисков снижения качества на каждом этапе приготовления пищи 3) Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	64
ПК 2.	Выполнять первичную кулинарную обработку, учитывая особенности используемого сырья.	1) Выполнять первичную кулинарную обработку овощей. 2) Выполнять первичную обработку рыбы. 3) Выполнять первичную кулинарную обработку мяса и сельскохозяйственной птицы.	54
ПК 3.	Выполнять тепловую кулинарную обработку продуктов, используя различные способы.	1) Готовить блюда из рыбы. 2) Готовить блюда из мяса и птицы. 3) Готовить блюда из яиц и творога. 4) Готовить бульоны и супы 5) Готовить холодные блюда и закуски, салаты и винегреты. 6) Готовить национальные, диетические и блюда для детского питания. 7) Готовить сладкие блюда и напитки. 8) Работать в команде 9) Составлять калькуляцию для определения продажной цены на блюдо.	54
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной инфраструктуре 2) Готовить и оформлять	79

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 3 из 4

		банкетные блюда. 3) Отпускать готовую продукцию с линии раздачи. 4) Получить квалификацию «Повар 4 разряда».	
ПК 5.	Подготовить сырье и замесить тесто	1) Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству 2) Замешивать различные виды теста.	69
ПК 6.	Разделить тесто, сформовать изделия	1) Выполнять расстойку, обминку и разделку дрожжевого теста. 2) Формовать изделия из бисквитного теста. 3) Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него. 4) Разделять песочное тесто. 5) Разделять заварное тесто.	74
ПК 7.	Выпекать мучные полуфабрикаты и изделия из теста	1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке 2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	54
ПК 8.	Приготовить отделочные полуфабрикаты, фарши и начинки	1) Готовить сиропы, помады, карамель. 2) Готовить кремы 3) Готовить сахарную мастику, желе. 4) Подготовить шоколад для оформления изделий. 5) Готовить фруктовые начинки.	94
ПК 9.	Оформить мучные кондитерские изделия	1) Оформлять пирожные 2) Оформлять торты. 3) Исключать факторы, вызывающие пищевые отравления и инфекции, глистные заболевания. 4) Получить квалификацию «Кондитер» 4 разряда.	74
ПК 10	Готовиться к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	1) Соблюдать трудовую дисциплину; 2) Соблюдать правила безопасной работы с подносом, подачи горячих блюд на тарелках; 3) Подготовить столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию.	64
ПК 11	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и английском языках	1) Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам; 2) Составить меню; 3) Владеть профессиональной	74

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 4 из 4

		культурой речи; 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12	Подготавливать обеденный зал к обслуживанию	1) Накрывать столы скатертями; 2) Сервировать стол тарелками; 3) Сервировать стол приборами; 4) Сервировать стол хрустальной и стеклянной посудой; 5) Сервировать столы для завтрака; 6) Сервировать столы в дневное время по меню обеда; 7) Сервировать столы для вечернего обслуживания.	74
ПК 13	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет; 3) Убирать использованную посуду.	74
ПК 14	Обслуживать гостей предприятия питания	1) Встречать и размещать гостей за столами; 2) Принимать заказ; 3) Передавать заказы на производство и в буфет; 4) Получать готовые блюда, закуски и напитки их буфета и раздаточной; 5) Подавать заказанные блюда и напитки гостям; 6) Рассчитывать гостей по окончании обслуживания; 7) Убирать обеденные и подсобные столы после обслуживания; 8) Получить квалификацию «Официант» 4 разряда.	64
Итого			69

Заместитель руководителя по учебной работе _____

Руководитель учебной группы _____

М.П.

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 1 из 4

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

Приложение к диплому о техническом и профессиональном/послесреднем образовании (без диплома серии _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	67,57 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) Котляр Надежда Александровна		
Специальность: 0508000 Организация питания		
Квалификация (квалификации): 050801-2 «Повар»; 050802-2 «Кондитер»; 050804-2- «Официант».		

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 2 из 4

ДЕТАЛИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИИ

Код	Наименование компетенции	Наименование результата обучения	Итоговая оценка в баллах
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 идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции)	1) Иметь представление о производственно-технологическом процессе приготовления пищи. 2) Анализировать технологический процесс приготовления пищи, с целью выявления рисков снижения качества на каждом этапе приготовления пищи 3) Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	59
ПК 2.	Выполнять первичную кулинарную обработку, учитывая особенности используемого сырья.	1) Выполнять первичную кулинарную обработку овощей. 2) Выполнять первичную обработку рыбы. 3) Выполнять первичную кулинарную обработку мяса и сельскохозяйственной птицы.	69
ПК 3.	Выполнять тепловую кулинарную обработку продуктов, используя различные способы.	1) Готовить блюда из рыбы. 2) Готовить блюда из мяса и птицы. 3) Готовить блюда из яиц и творога. 4) Готовить бульоны и супы 5) Готовить холодные блюда и закуски, салаты и винегреты. 6) Готовить национальные, диетические и блюда для детского питания. 7) Готовить сладкие блюда и напитки. 8) Работать в команде 9) Составлять калькуляцию для определения продажной цены на блюдо.	54
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной инфраструктуре 2) Готовить и оформлять	69

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 3 из 4

		банкетные блюда. 3) Отпускать готовую продукцию с линии раздачи. 4) Получить квалификацию «Повар 4 разряда».	
ПК 5.	Подготовить сырье и замесить тесто	1) Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству 2) Замешивать различные виды теста.	69
ПК 6.	Разделать тесто, сформовать изделия	1) Выполнять расстойку, обминку и разделку дрожжевого теста. 2) Формовать изделия из бисквитного теста. 3) Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него. 4) Разделять песочное тесто. 5) Разделять заварное тесто.	74
ПК 7.	Выпекать мучные полуфабрикаты и изделия из теста	1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке 2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	69
ПК 8.	Приготовить отделочные полуфабрикаты, фарши и начинки	1) Готовить сиропы, помады, карамель. 2) Готовить кремы 3) Готовить сахарную мастику, желе. 4) Подготовить шоколад для оформления изделий. 5) Готовить фруктовые начинки.	74
ПК 9.	Оформить мучные кондитерские изделия	1) Оформлять пирожные 2) Оформлять торты. 3) Исключать факторы, вызывающие пищевые отравления и инфекции, глистные заболевания. 4) Получить квалификацию «Кондитер» 4 разряда.	79
ПК 10	Готовиться к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	1) Соблюдать трудовую дисциплину; 2) Соблюдать правила безопасной работы с подносом, подачи горячих блюд на тарелках; 3) Подготовить столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию.	74
ПК 11	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и английском языках	1) Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам; 2) Составить меню; 3) Владеть профессиональной	79

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 4 из 4

		культурой речи; 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12	Подготавливать обеденный зал к обслуживанию	1) Накрывать столы скатертями; 2) Сервировать стол тарелками; 3) Сервировать стол приборами; 4) Сервировать стол хрустальной и стеклянной посудой; 5) Сервировать столы для завтрака; 6) Сервировать столы в дневное время по меню обеда; 7) Сервировать столы для вечернего обслуживания.	64
ПК 13	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет; 3) Убирать использованную посуду.	54
ПК 14	Обслуживать гостей предприятия питания	1) Встречать и размещать гостей за столами; 2) Принимать заказ; 3) Передавать заказы на производство и в буфет; 4) Получать готовые блюда, закуски и напитки их буфета и раздаточной; 5) Подавать заказанные блюда и напитки гостям; 6) Рассчитывать гостей по окончании обслуживания; 7) Убирать обеденные и подсобные столы после обслуживания; 8) Получить квалификацию «Официант» 4 разряда.	59
Итого			67,57

Заместитель руководителя по учебной работе _____

Руководитель учебной группы _____

М.П.

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 1 из 4

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

Приложение к диплому о техническом и профессиональном/послесреднем образовании (без диплома серии _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	72,57 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) Накупов Ильмир Ислямбекович		
Специальность: 0508000 Организация питания		
Квалификация (квалификации): 050801-2 «Повар»; 050802-2 «Кондитер»; 050804-2- «Официант».		

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 2 из 4

ДЕТАЛИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИИ

Код	Наименование компетенции	Наименование результата обучения	Итоговая оценка в баллах
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 идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции)	1) Иметь представление о производственно-технологическом процессе приготовления пищи. 2) Анализировать технологический процесс приготовления пищи, с целью выявления рисков снижения качества на каждом этапе приготовления пищи 3) Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	64
ПК 2.	Выполнять первичную кулинарную обработку, учитывая особенности используемого сырья.	1) Выполнять первичную кулинарную обработку овощей. 2) Выполнять первичную обработку рыбы. 3) Выполнять первичную кулинарную обработку мяса и сельскохозяйственной птицы.	54
ПК 3.	Выполнять тепловую кулинарную обработку продуктов, используя различные способы.	1) Готовить блюда из рыбы. 2) Готовить блюда из мяса и птицы. 3) Готовить блюда из яиц и творога. 4) Готовить бульоны и супы 5) Готовить холодные блюда и закуски, салаты и винегреты. 6) Готовить национальные, диетические и блюда для детского питания. 7) Готовить сладкие блюда и напитки. 8) Работать в команде 9) Составлять калькуляцию для определения продажной цены на блюдо.	64
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной инфраструктуре 2) Готовить и оформлять	74

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 3 из 4

		банкетные блюда. 3) Отпускать готовую продукцию с линии раздачи. 4) Получить квалификацию «Повар 4 разряда».	
ПК 5.	Подготовить сырье и замесить тесто	1) Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству 2) Замешивать различные виды теста.	74
ПК 6.	Разделать тесто, сформовать изделия	1) Выполнять расстойку, обминку и разделку дрожжевого теста. 2) Формовать изделия из бисквитного теста. 3) Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него. 4) Разделять песочное тесто. 5) Разделять заварное тесто.	69
ПК 7.	Выпекать мучные полуфабрикаты и изделия из теста	1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке 2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	69
ПК 8.	Приготовить отделочные полуфабрикаты, фарши и начинки	1) Готовить сиропы, помады, карамель. 2) Готовить кремы 3) Готовить сахарную мастику, желе. 4) Подготовить шоколад для оформления изделий. 5) Готовить фруктовые начинки.	74
ПК 9.	Оформить мучные кондитерские изделия	1) Оформлять пирожные 2) Оформлять торты. 3) Исключать факторы, вызывающие пищевые отравления и инфекции, глистные заболевания. 4) Получить квалификацию «Кондитер» 4 разряда.	74
ПК 10	Готовиться к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	1) Соблюдать трудовую дисциплину; 2) Соблюдать правила безопасной работы с подносом, подачи горячих блюд на тарелках; 3) Подготовить столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию.	74
ПК 11	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и английском языках	1) Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам; 2) Составить меню; 3) Владеть профессиональной	74

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 4 из 4

		культурой речи; 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12	Подготавливать обеденный зал к обслуживанию	1) Накрывать столы скатертями; 2) Сервировать стол тарелками; 3) Сервировать стол приборами; 4) Сервировать стол хрустальной и стеклянной посудой; 5) Сервировать столы для завтрака; 6) Сервировать столы в дневное время по меню обеда; 7) Сервировать столы для вечернего обслуживания.	94
ПК 13	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет; 3) Убирать использованную посуду.	94
ПК 14	Обслуживать гостей предприятия питания	1) Встречать и размещать гостей за столами; 2) Принимать заказ; 3) Передавать заказы на производство и в буфет; 4) Получать готовые блюда, закуски и напитки их буфета и раздаточной; 5) Подавать заказанные блюда и напитки гостям; 6) Рассчитывать гостей по окончании обслуживания; 7) Убирать обеденные и подсобные столы после обслуживания; 8) Получить квалификацию «Официант» 4 разряда.	64
Итого			72,57

Заместитель руководителя по учебной работе _____

Руководитель учебной группы _____

М.П.

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 1 из 4

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

Приложение к диплому о техническом и профессиональном/послесреднем образовании (без диплома серии _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	69,71 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) Нелюбина Рита Ивановна		
Специальность: 0508000 Организация питания		
Квалификация (квалификации): 050801-2 «Повар»; 050802-2 «Кондитер»; 050804-2- «Официант».		

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 2 из 4

ДЕТАЛИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИИ

Код	Наименование компетенции	Наименование результата обучения	Итоговая оценка в баллах
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 идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции)	1) Иметь представление о производственно-технологическом процессе приготовления пищи. 2) Анализировать технологический процесс приготовления пищи, с целью выявления рисков снижения качества на каждом этапе приготовления пищи 3) Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	69
ПК 2.	Выполнять первичную кулинарную обработку, учитывая особенности используемого сырья.	1) Выполнять первичную кулинарную обработку овощей. 2) Выполнять первичную обработку рыбы. 3) Выполнять первичную кулинарную обработку мяса и сельскохозяйственной птицы.	54
ПК 3.	Выполнять тепловую кулинарную обработку продуктов, используя различные способы.	1) Готовить блюда из рыбы. 2) Готовить блюда из мяса и птицы. 3) Готовить блюда из яиц и творога. 4) Готовить бульоны и супы 5) Готовить холодные блюда и закуски, салаты и винегреты. 6) Готовить национальные, диетические и блюда для детского питания. 7) Готовить сладкие блюда и напитки. 8) Работать в команде 9) Составлять калькуляцию для определения продажной цены на блюдо.	64
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной	74

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 3 из 4

		инфраструктуре 2) Готовить и оформлять банкетные блюда. 3) Отпускать готовую продукцию с линии раздачи. 4) Получить квалификацию «Повар 4 разряда».	
ПК 5.	Подготовить сырье и замесить тесто	1) Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству 2)Замешивать различные виды теста.	79
ПК 6.	Разделить тесто, сформовать изделия	1) Выполнять расстойку, обминку и разделку дрожжевого теста. 2) Формовать изделия из бисквитного теста. 3) Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него. 4) Разделять песочное тесто. 5) Разделять заварное тесто.	69
ПК 7.	Выпекать мучные полуфабрикаты и изделия из теста	1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке 2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	64
ПК 8.	Приготовить отделочные полуфабрикаты, фарши и начинки	1) Готовить сиропы, помады, карамель. 2) Готовить кремы 3) Готовить сахарную мастику, желе. 4) Подготовить шоколад для оформления изделий. 5) Готовить фруктовые начинки.	64
ПК 9.	Оформить мучные кондитерские изделия	1) Оформлять пирожные 2) Оформлять торты. 3) Исключать факторы, вызывающие пищевые отравления и инфекции, глистные заболевания. 4) Получить квалификацию «Кондитер» 4 разряда.	74
ПК 10	Готовиться к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	1) Соблюдать трудовую дисциплину; 2)Соблюдать правила безопасной работы с подносом, подачи горячих блюд на тарелках; 3) Подготовить столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию.	74
ПК 11	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и	1)Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам;	74

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 4 из 4

	английском языках	2) Составить меню; 3) Владеть профессиональной культурой речи; 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12	Подготавливать обеденный зал к обслуживанию	1) Накрывать столы скатертями; 2) Сервировать стол тарелками; 3) Сервировать стол приборами; 4) Сервировать стол хрустальной и стеклянной посудой; 5) Сервировать столы для завтрака; 6) Сервировать столы в дневное время по меню обеда; 7) Сервировать столы для вечернего обслуживания.	54
ПК 13	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет; 3) Убирать использованную посуду.	94
ПК 14	Обслуживать гостей предприятия питания	1) Встречать и размещать гостей за столами; 2) Принимать заказ; 3) Передавать заказы на производство и в буфет; 4) Получать готовые блюда, закуски и напитки их буфета и раздаточной; 5) Подавать заказанные блюда и напитки гостям; 6) Рассчитывать гостей по окончании обслуживания; 7) Убирать обеденные и подсобные столы после обслуживания; 8) Получить квалификацию «Официант» 4 разряда.	69
Итого			69,71

Заместитель руководителя по учебной работе _____

Руководитель учебной группы _____

М.П.

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 1 из 4

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

Приложение к диплому о техническом и профессиональном/послесреднем образовании (без диплома серии _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	59,71 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) Ногеров Ильяс Сергеевич		
Специальность: 0508000 Организация питания		
Квалификация (квалификации): 050801-2 «Повар»; 050802-2 «Кондитер»; 050804-2- «Официант».		

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 2 из 4

ДЕТАЛИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИИ

Код	Наименование компетенции	Наименование результата обучения	Итоговая оценка в баллах
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 идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции)	1) Иметь представление о производственно-технологическом процессе приготовления пищи. 2) Анализировать технологический процесс приготовления пищи, с целью выявления рисков снижения качества на каждом этапе приготовления пищи 3) Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	69
ПК 2.	Выполнять первичную кулинарную обработку, учитывая особенности используемого сырья.	1) Выполнять первичную кулинарную обработку овощей. 2) Выполнять первичную обработку рыбы. 3) Выполнять первичную кулинарную обработку мяса и сельскохозяйственной птицы.	59
ПК 3.	Выполнять тепловую кулинарную обработку продуктов, используя различные способы.	1) Готовить блюда из рыбы. 2) Готовить блюда из мяса и птицы. 3) Готовить блюда из яиц и творога. 4) Готовить бульоны и супы 5) Готовить холодные блюда и закуски, салаты и винегреты. 6) Готовить национальные, диетические и блюда для детского питания. 7) Готовить сладкие блюда и напитки. 8) Работать в команде 9) Составлять калькуляцию для определения продажной цены на блюдо.	54
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной инфраструктуре 2) Готовить и оформлять	59

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 3 из 4

		банкетные блюда. 3) Отпускать готовую продукцию с линии раздачи. 4) Получить квалификацию «Повар 4 разряда».	
ПК 5.	Подготовить сырье и замесить тесто	1) Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству 2) Замешивать различные виды теста.	64
ПК 6.	Разделать тесто, сформовать изделия	1) Выполнять расстойку, обминку и разделку дрожжевого теста. 2) Формовать изделия из бисквитного теста. 3) Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него. 4) Разделять песочное тесто. 5) Разделять заварное тесто.	74
ПК 7.	Выпекать мучные полуфабрикаты и изделия из теста	1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке 2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	69
ПК 8.	Приготовить отделочные полуфабрикаты, фарши и начинки	1) Готовить сиропы, помады, карамель. 2) Готовить кремы 3) Готовить сахарную мастику, желе. 4) Подготовить шоколад для оформления изделий. 5) Готовить фруктовые начинки.	54
ПК 9.	Оформить мучные кондитерские изделия	1) Оформлять пирожные 2) Оформлять торты. 3) Исключать факторы, вызывающие пищевые отравления и инфекции, глистные заболевания. 4) Получить квалификацию «Кондитер» 4 разряда.	64
ПК 10	Готовиться к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	1) Соблюдать трудовую дисциплину; 2) Соблюдать правила безопасной работы с подносом, подачи горячих блюд на тарелках; 3) Подготовить столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию.	54
ПК 11	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и английском языках	1) Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам; 2) Составить меню; 3) Владеть профессиональной	54

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 4 из 4

		культурой речи; 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12	Подготавливать обеденный зал к обслуживанию	1) Накрывать столы скатертями; 2) Сервировать стол тарелками; 3) Сервировать стол приборами; 4) Сервировать стол хрустальной и стеклянной посудой; 5) Сервировать столы для завтрака; 6) Сервировать столы в дневное время по меню обеда; 7) Сервировать столы для вечернего обслуживания.	54
ПК 13	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет; 3) Убирать использованную посуду.	54
ПК 14	Обслуживать гостей предприятия питания	1) Встречать и размещать гостей за столами; 2) Принимать заказ; 3) Передавать заказы на производство и в буфет; 4) Получать готовые блюда, закуски и напитки их буфета и раздаточной; 5) Подавать заказанные блюда и напитки гостям; 6) Рассчитывать гостей по окончании обслуживания; 7) Убирать обеденные и подсобные столы после обслуживания; 8) Получить квалификацию «Официант» 4 разряда.	54
Итого			59,71

Заместитель руководителя по учебной работе _____

Руководитель учебной группы _____

М.П.

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 1 из 4

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

Приложение к диплому о техническом и профессиональном/послесреднем образовании (без диплома серии _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	72,93 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) Приймич Анастасия Николаевна		
Специальность: 0508000 Организация питания		
Квалификация (квалификации): 050801-2 «Повар»; 050802-2 «Кондитер»; 050804-2- «Официант».		

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 2 из 4

ДЕТАЛИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИИ

Код	Наименование компетенции	Наименование результата обучения	Итоговая оценка в баллах
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 идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции)	1) Иметь представление о производственно-технологическом процессе приготовления пищи. 2) Анализировать технологический процесс приготовления пищи, с целью выявления рисков снижения качества на каждом этапе приготовления пищи 3) Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	74
ПК 2.	Выполнять первичную кулинарную обработку, учитывая особенности используемого сырья.	1) Выполнять первичную кулинарную обработку овощей. 2) Выполнять первичную обработку рыбы. 3) Выполнять первичную кулинарную обработку мяса и сельскохозяйственной птицы.	79
ПК 3.	Выполнять тепловую кулинарную обработку продуктов, используя различные способы.	1) Готовить блюда из рыбы. 2) Готовить блюда из мяса и птицы. 3) Готовить блюда из яиц и творога. 4) Готовить бульоны и супы 5) Готовить холодные блюда и закуски, салаты и винегреты. 6) Готовить национальные, диетические и блюда для детского питания. 7) Готовить сладкие блюда и напитки. 8) Работать в команде 9) Составлять калькуляцию для определения продажной цены на блюдо.	79
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной инфраструктуре 2) Готовить и оформлять	79

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 3 из 4

		банкетные блюда. 3) Отпускать готовую продукцию с линии раздачи. 4) Получить квалификацию «Повар 4 разряда».	
ПК 5.	Подготовить сырье и замесить тесто	1) Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству 2) Замешивать различные виды теста.	79
ПК 6.	Разделить тесто, сформовать изделия	1) Выполнять расстойку, обминку и разделку дрожжевого теста. 2) Формовать изделия из бисквитного теста. 3) Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него. 4) Разделять песочное тесто. 5) Разделять заварное тесто.	74
ПК 7.	Выпекать мучные полуфабрикаты и изделия из теста	1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке 2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	74
ПК 8.	Приготовить отделочные полуфабрикаты, фарши и начинки	1) Готовить сиропы, помады, карамель. 2) Готовить кремы 3) Готовить сахарную мастику, желе. 4) Подготовить шоколад для оформления изделий. 5) Готовить фруктовые начинки.	74
ПК 9.	Оформить мучные кондитерские изделия	1) Оформлять пирожные 2) Оформлять торты. 3) Исключать факторы, вызывающие пищевые отравления и инфекции, глистные заболевания. 4) Получить квалификацию «Кондитер» 4 разряда.	69
ПК 10	Готовиться к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	1) Соблюдать трудовую дисциплину; 2) Соблюдать правила безопасной работы с подносом, подачи горячих блюд на тарелках; 3) Подготовить столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию.	74
ПК 11	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и английском языках	1) Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам; 2) Составить меню; 3) Владеть профессиональной	79

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 4 из 4

		культурой речи; 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12	Подготавливать обеденный зал к обслуживанию	1) Накрывать столы скатертями; 2) Сервировать стол тарелками; 3) Сервировать стол приборами; 4) Сервировать стол хрустальной и стеклянной посудой; 5) Сервировать столы для завтрака; 6) Сервировать столы в дневное время по меню обеда; 7) Сервировать столы для вечернего обслуживания.	59
ПК 13	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет; 3) Убирать использованную посуду.	54
ПК 14	Обслуживать гостей предприятия питания	1) Встречать и размещать гостей за столами; 2) Принимать заказ; 3) Передавать заказы на производство и в буфет; 4) Получать готовые блюда, закуски и напитки их буфета и раздаточной; 5) Подавать заказанные блюда и напитки гостям; 6) Рассчитывать гостей по окончании обслуживания; 7) Убирать обеденные и подсобные столы после обслуживания; 8) Получить квалификацию «Официант» 4 разряда.	74
Итого			72,93

Заместитель руководителя по учебной работе _____

Руководитель учебной группы _____

М.П.

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 1 из 4

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

Приложение к диплому о техническом и профессиональном/послесреднем образовании (без диплома серии _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	67,93 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) Проценко Роман Александрович		
Специальность: 0508000 Организация питания		
Квалификация (квалификации): 050801-2 «Повар»; 050802-2 «Кондитер»; 050804-2- «Официант».		

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 2 из 4

ДЕТАЛИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИИ

Код	Наименование компетенции	Наименование результата обучения	Итоговая оценка в баллах
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 идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции)	1) Иметь представление о производственно-технологическом процессе приготовления пищи. 2) Анализировать технологический процесс приготовления пищи, с целью выявления рисков снижения качества на каждом этапе приготовления пищи 3) Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	64
ПК 2.	Выполнять первичную кулинарную обработку, учитывая особенности используемого сырья.	1) Выполнять первичную кулинарную обработку овощей. 2) Выполнять первичную обработку рыбы. 3) Выполнять первичную кулинарную обработку мяса и сельскохозяйственной птицы.	54
ПК 3.	Выполнять тепловую кулинарную обработку продуктов, используя различные способы.	1) Готовить блюда из рыбы. 2) Готовить блюда из мяса и птицы. 3) Готовить блюда из яиц и творога. 4) Готовить бульоны и супы 5) Готовить холодные блюда и закуски, салаты и винегреты. 6) Готовить национальные, диетические и блюда для детского питания. 7) Готовить сладкие блюда и напитки. 8) Работать в команде 9) Составлять калькуляцию для определения продажной цены на блюдо.	54
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной	69

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 3 из 4

		инфраструктуре 2) Готовить и оформлять банкетные блюда. 3) Отпускать готовую продукцию с линии раздачи. 4) Получить квалификацию «Повар 4 разряда».	
ПК 5.	Подготовить сырье и замесить тесто	1) Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству 2)Замешивать различные виды теста.	74
ПК 6.	Разделить тесто, сформовать изделия	1) Выполнять расстойку, обминку и разделку дрожжевого теста. 2) Формовать изделия из бисквитного теста. 3) Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него. 4) Разделять песочное тесто. 5) Разделять заварное тесто.	89
ПК 7.	Выпекать мучные полуфабрикаты и изделия из теста	1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке 2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	59
ПК 8.	Приготовить отделочные полуфабрикаты, фарши и начинки	1) Готовить сиропы, помады, карамель. 2) Готовить кремы 3) Готовить сахарную мастику, желе. 4) Подготовить шоколад для оформления изделий. 5) Готовить фруктовые начинки.	69
ПК 9.	Оформить мучные кондитерские изделия	1) Оформлять пирожные 2) Оформлять торты. 3) Исключать факторы, вызывающие пищевые отравления и инфекции, глистные заболевания. 4) Получить квалификацию «Кондитер» 4 разряда.	74
ПК 10	Готовиться к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	1) Соблюдать трудовую дисциплину; 2)Соблюдать правила безопасной работы с подносом, подачи горячих блюд на тарелках; 3) Подготовить столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию.	74
ПК 11	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и	1)Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам;	74

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 4 из 4

	английском языках	2) Составить меню; 3) Владеть профессиональной культурой речи; 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12	Подготавливать обеденный зал к обслуживанию	1) Накрывать столы скатертями; 2) Сервировать стол тарелками; 3) Сервировать стол приборами; 4) Сервировать стол хрустальной и стеклянной посудой; 5) Сервировать столы для завтрака; 6) Сервировать столы в дневное время по меню обеда; 7) Сервировать столы для вечернего обслуживания.	64
ПК 13	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет; 3) Убирать использованную посуду.	69
ПК 14	Обслуживать гостей предприятия питания	1) Встречать и размещать гостей за столами; 2) Принимать заказ; 3) Передавать заказы на производство и в буфет; 4) Получать готовые блюда, закуски и напитки их буфета и раздаточной; 5) Подавать заказанные блюда и напитки гостям; 6) Рассчитывать гостей по окончании обслуживания; 7) Убирать обеденные и подсобные столы после обслуживания; 8) Получить квалификацию «Официант» 4 разряда.	64
Итого			67,93

Заместитель руководителя по учебной работе _____

Руководитель учебной группы _____

М.П.

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 1 из 4

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

Приложение к диплому о техническом и профессиональном/послесреднем образовании (без диплома серии _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	77,21 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) Сельнихина Ольга Дмитриевна		
Специальность: 0508000 Организация питания		
Квалификация (квалификации): 050801-2 «Повар»; 050802-2 «Кондитер»; 050804-2- «Официант».		

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 2 из 4

ДЕТАЛИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИИ

Код	Наименование компетенции	Наименование результата обучения	Итоговая оценка в баллах
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 идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции)	1) Иметь представление о производственно-технологическом процессе приготовления пищи. 2) Анализировать технологический процесс приготовления пищи, с целью выявления рисков снижения качества на каждом этапе приготовления пищи 3) Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	69
ПК 2.	Выполнять первичную кулинарную обработку, учитывая особенности используемого сырья.	1) Выполнять первичную кулинарную обработку овощей. 2) Выполнять первичную обработку рыбы. 3) Выполнять первичную кулинарную обработку мяса и сельскохозяйственной птицы.	74
ПК 3.	Выполнять тепловую кулинарную обработку продуктов, используя различные способы.	1) Готовить блюда из рыбы. 2) Готовить блюда из мяса и птицы. 3) Готовить блюда из яиц и творога. 4) Готовить бульоны и супы 5) Готовить холодные блюда и закуски, салаты и винегреты. 6) Готовить национальные, диетические и блюда для детского питания. 7) Готовить сладкие блюда и напитки. 8) Работать в команде 9) Составлять калькуляцию для определения продажной цены на блюдо.	79
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной	79

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 3 из 4

		инфраструктуре 2) Готовить и оформлять банкетные блюда. 3) Отпускать готовую продукцию с линии раздачи. 4) Получить квалификацию «Повар 4 разряда».	
ПК 5.	Подготовить сырье и замесить тесто	1) Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству 2)Замешивать различные виды теста.	74
ПК 6.	Разделить тесто, сформовать изделия	1) Выполнять расстойку, обминку и разделку дрожжевого теста. 2) Формовать изделия из бисквитного теста. 3) Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него. 4) Разделять песочное тесто. 5) Разделять заварное тесто.	84
ПК 7.	Выпекать мучные полуфабрикаты и изделия из теста	1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке 2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	74
ПК 8.	Приготовить отделочные полуфабрикаты, фарши и начинки	1) Готовить сиропы, помады, карамель. 2) Готовить кремы 3) Готовить сахарную мастику, желе. 4) Подготовить шоколад для оформления изделий. 5) Готовить фруктовые начинки.	79
ПК 9.	Оформить мучные кондитерские изделия	1) Оформлять пирожные 2) Оформлять торты. 3) Исключать факторы, вызывающие пищевые отравления и инфекции, глистные заболевания. 4) Получить квалификацию «Кондитер» 4 разряда.	79
ПК 10	Готовиться к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	1) Соблюдать трудовую дисциплину; 2)Соблюдать правила безопасной работы с подносом, подачи горячих блюд на тарелках; 3) Подготовить столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию.	79
ПК 11	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и	1)Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам;	84

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 4 из 4

	английском языках	2) Составить меню; 3) Владеть профессиональной культурой речи; 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12	Подготавливать обеденный зал к обслуживанию	1) Накрывать столы скатертями; 2) Сервировать стол тарелками; 3) Сервировать стол приборами; 4) Сервировать стол хрустальной и стеклянной посудой; 5) Сервировать столы для завтрака; 6) Сервировать столы в дневное время по меню обеда; 7) Сервировать столы для вечернего обслуживания.	74
ПК 13	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет; 3) Убирать использованную посуду.	84
ПК 14	Обслуживать гостей предприятия питания	1) Встречать и размещать гостей за столами; 2) Принимать заказ; 3) Передавать заказы на производство и в буфет; 4) Получать готовые блюда, закуски и напитки их буфета и раздаточной; 5) Подавать заказанные блюда и напитки гостям; 6) Рассчитывать гостей по окончании обслуживания; 7) Убирать обеденные и подсобные столы после обслуживания; 8) Получить квалификацию «Официант» 4 разряда.	69
Итого			77,21

Заместитель руководителя по учебной работе _____

Руководитель учебной группы _____

М.П.

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 1 из 4

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

Приложение к диплому о техническом и профессиональном/послесреднем образовании (без диплома серии _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	77,93 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) Смирнова Салидат Амерхановна		
Специальность: 0508000 Организация питания		
Квалификация (квалификации): 050801-2 «Повар»; 050802-2 «Кондитер»; 050804-2- «Официант».		

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 2 из 4

ДЕТАЛИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИИ

Код	Наименование компетенции	Наименование результата обучения	Итоговая оценка в баллах
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 идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции)	1) Иметь представление о производственно-технологическом процессе приготовления пищи. 2) Анализировать технологический процесс приготовления пищи, с целью выявления рисков снижения качества на каждом этапе приготовления пищи 3) Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	74
ПК 2.	Выполнять первичную кулинарную обработку, учитывая особенности используемого сырья.	1) Выполнять первичную кулинарную обработку овощей. 2) Выполнять первичную обработку рыбы. 3) Выполнять первичную кулинарную обработку мяса и сельскохозяйственной птицы.	74
ПК 3.	Выполнять тепловую кулинарную обработку продуктов, используя различные способы.	1) Готовить блюда из рыбы. 2) Готовить блюда из мяса и птицы. 3) Готовить блюда из яиц и творога. 4) Готовить бульоны и супы 5) Готовить холодные блюда и закуски, салаты и винегреты. 6) Готовить национальные, диетические и блюда для детского питания. 7) Готовить сладкие блюда и напитки. 8) Работать в команде 9) Составлять калькуляцию для определения продажной цены на блюдо.	79
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной	89

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 3 из 4

		инфраструктуре 2) Готовить и оформлять банкетные блюда. 3) Отпускать готовую продукцию с линии раздачи. 4) Получить квалификацию «Повар 4 разряда».	
ПК 5.	Подготовить сырье и замесить тесто	1) Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству 2)Замешивать различные виды теста.	84
ПК 6.	Разделить тесто, сформовать изделия	1) Выполнять расстойку, обминку и разделку дрожжевого теста. 2) Формовать изделия из бисквитного теста. 3) Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него. 4) Разделять песочное тесто. 5) Разделять заварное тесто.	74
ПК 7.	Выпекать мучные полуфабрикаты и изделия из теста	1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке 2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	74
ПК 8.	Приготовить отделочные полуфабрикаты, фарши и начинки	1) Готовить сиропы, помады, карамель. 2) Готовить кремы 3) Готовить сахарную мастику, желе. 4) Подготовить шоколад для оформления изделий. 5) Готовить фруктовые начинки.	79
ПК 9.	Оформить мучные кондитерские изделия	1) Оформлять пирожные 2) Оформлять торты. 3) Исключать факторы, вызывающие пищевые отравления и инфекции, глистные заболевания. 4) Получить квалификацию «Кондитер» 4 разряда.	84
ПК 10	Готовиться к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	1) Соблюдать трудовую дисциплину; 2)Соблюдать правила безопасной работы с подносом, подачи горячих блюд на тарелках; 3) Подготовить столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию.	84
ПК 11	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и	1)Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам;	74

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 4 из 4

	английском языках	2) Составить меню; 3) Владеть профессиональной культурой речи; 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12	Подготавливать обеденный зал к обслуживанию	1) Накрывать столы скатертями; 2) Сервировать стол тарелками; 3) Сервировать стол приборами; 4) Сервировать стол хрустальной и стеклянной посудой; 5) Сервировать столы для завтрака; 6) Сервировать столы в дневное время по меню обеда; 7) Сервировать столы для вечернего обслуживания.	74
ПК 13	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет; 3) Убирать использованную посуду.	74
ПК 14	Обслуживать гостей предприятия питания	1) Встречать и размещать гостей за столами; 2) Принимать заказ; 3) Передавать заказы на производство и в буфет; 4) Получать готовые блюда, закуски и напитки их буфета и раздаточной; 5) Подавать заказанные блюда и напитки гостям; 6) Рассчитывать гостей по окончании обслуживания; 7) Убирать обеденные и подсобные столы после обслуживания; 8) Получить квалификацию «Официант» 4 разряда.	74
Итого			77,93

Заместитель руководителя по учебной работе _____

Руководитель учебной группы _____

М.П.

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 1 из 4

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

Приложение к диплому о техническом и профессиональном/послесреднем образовании (без диплома серии _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	73,64 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) Уалиева Алина Яковлевна		
Специальность: 0508000 Организация питания		
Квалификация (квалификации): 050801-2 «Повар»; 050802-2 «Кондитер»; 050804-2- «Официант».		

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 2 из 4

ДЕТАЛИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИИ

Код	Наименование компетенции	Наименование результата обучения	Итоговая оценка в баллах
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 идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции)	1) Иметь представление о производственно-технологическом процессе приготовления пищи. 2) Анализировать технологический процесс приготовления пищи, с целью выявления рисков снижения качества на каждом этапе приготовления пищи 3) Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	79
ПК 2.	Выполнять первичную кулинарную обработку, учитывая особенности используемого сырья.	1) Выполнять первичную кулинарную обработку овощей. 2) Выполнять первичную обработку рыбы. 3) Выполнять первичную кулинарную обработку мяса и сельскохозяйственной птицы.	74
ПК 3.	Выполнять тепловую кулинарную обработку продуктов, используя различные способы.	1) Готовить блюда из рыбы. 2) Готовить блюда из мяса и птицы. 3) Готовить блюда из яиц и творога. 4) Готовить бульоны и супы 5) Готовить холодные блюда и закуски, салаты и винегреты. 6) Готовить национальные, диетические и блюда для детского питания. 7) Готовить сладкие блюда и напитки. 8) Работать в команде 9) Составлять калькуляцию для определения продажной цены на блюдо.	74
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной	79

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 3 из 4

		инфраструктуре 2) Готовить и оформлять банкетные блюда. 3) Отпускать готовую продукцию с линии раздачи. 4) Получить квалификацию «Повар 4 разряда».	
ПК 5.	Подготовить сырье и замесить тесто	1) Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству 2)Замешивать различные виды теста.	79
ПК 6.	Разделить тесто, сформовать изделия	1) Выполнять расстойку, обминку и разделку дрожжевого теста. 2) Формовать изделия из бисквитного теста. 3) Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него. 4) Разделять песочное тесто. 5) Разделять заварное тесто.	74
ПК 7.	Выпекать мучные полуфабрикаты и изделия из теста	1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке 2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	74
ПК 8.	Приготовить отделочные полуфабрикаты, фарши и начинки	1) Готовить сиропы, помады, карамель. 2) Готовить кремы 3) Готовить сахарную мастику, желе. 4) Подготовить шоколад для оформления изделий. 5) Готовить фруктовые начинки.	74
ПК 9.	Оформить мучные кондитерские изделия	1) Оформлять пирожные 2) Оформлять торты. 3) Исключать факторы, вызывающие пищевые отравления и инфекции, глистные заболевания. 4) Получить квалификацию «Кондитер» 4 разряда.	74
ПК 10	Готовиться к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	1) Соблюдать трудовую дисциплину; 2)Соблюдать правила безопасной работы с подносом, подачи горячих блюд на тарелках; 3) Подготовить столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию.	74
ПК 11	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и	1)Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам;	79

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 4 из 4

	английском языках	2) Составить меню; 3) Владеть профессиональной культурой речи; 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12	Подготавливать обеденный зал к обслуживанию	1) Накрывать столы скатертями; 2) Сервировать стол тарелками; 3) Сервировать стол приборами; 4) Сервировать стол хрустальной и стеклянной посудой; 5) Сервировать столы для завтрака; 6) Сервировать столы в дневное время по меню обеда; 7) Сервировать столы для вечернего обслуживания.	64
ПК 13	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет; 3) Убирать использованную посуду.	54
ПК 14	Обслуживать гостей предприятия питания	1) Встречать и размещать гостей за столами; 2) Принимать заказ; 3) Передавать заказы на производство и в буфет; 4) Получать готовые блюда, закуски и напитки их буфета и раздаточной; 5) Подавать заказанные блюда и напитки гостям; 6) Рассчитывать гостей по окончании обслуживания; 7) Убирать обеденные и подсобные столы после обслуживания; 8) Получить квалификацию «Официант» 4 разряда.	79
Итого			73,64

Заместитель руководителя по учебной работе _____

Руководитель учебной группы _____

М.П.

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 1 из 4

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

Приложение к диплому о техническом и профессиональном/послесреднем образовании (без диплома серии _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	00,00 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) Хасенова Эльмира Даулетбековна		
Специальность: 0508000 Организация питания		
Квалификация (квалификации): 050801-2 «Повар»; 050802-2 «Кондитер»; 050804-2- «Официант».		

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 2 из 4

ДЕТАЛИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИИ

Код	Наименование компетенции	Наименование результата обучения	Итоговая оценка в баллах
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 идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции)	1) Иметь представление о производственно-технологическом процессе приготовления пищи. 2) Анализировать технологический процесс приготовления пищи, с целью выявления рисков снижения качества на каждом этапе приготовления пищи 3) Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	84
ПК 2.	Выполнять первичную кулинарную обработку, учитывая особенности используемого сырья.	1) Выполнять первичную кулинарную обработку овощей. 2) Выполнять первичную обработку рыбы. 3) Выполнять первичную кулинарную обработку мяса и сельскохозяйственной птицы.	74
ПК 3.	Выполнять тепловую кулинарную обработку продуктов, используя различные способы.	1) Готовить блюда из рыбы. 2) Готовить блюда из мяса и птицы. 3) Готовить блюда из яиц и творога. 4) Готовить бульоны и супы 5) Готовить холодные блюда и закуски, салаты и винегреты. 6) Готовить национальные, диетические и блюда для детского питания. 7) Готовить сладкие блюда и напитки. 8) Работать в команде 9) Составлять калькуляцию для определения продажной цены на блюдо.	74
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной	84

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 3 из 4

		инфраструктуре 2) Готовить и оформлять банкетные блюда. 3) Отпускать готовую продукцию с линии раздачи. 4) Получить квалификацию «Повар 4 разряда».	
ПК 5.	Подготовить сырье и замесить тесто	1) Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству 2)Замешивать различные виды теста.	89
ПК 6.	Разделить тесто, сформовать изделия	1) Выполнять расстойку, обминку и разделку дрожжевого теста. 2) Формовать изделия из бисквитного теста. 3) Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него. 4) Разделять песочное тесто. 5) Разделять заварное тесто.	89
ПК 7.	Выпекать мучные полуфабрикаты и изделия из теста	1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке 2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	100
ПК 8.	Приготовить отделочные полуфабрикаты, фарши и начинки	1) Готовить сиропы, помады, карамель. 2) Готовить кремы 3) Готовить сахарную мастику, желе. 4) Подготовить шоколад для оформления изделий. 5) Готовить фруктовые начинки.	84
ПК 9.	Оформить мучные кондитерские изделия	1) Оформлять пирожные 2) Оформлять торты. 3) Исключать факторы, вызывающие пищевые отравления и инфекции, глистные заболевания. 4) Получить квалификацию «Кондитер» 4 разряда.	100
ПК 10	Готовиться к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	1) Соблюдать трудовую дисциплину; 2)Соблюдать правила безопасной работы с подносом, подачи горячих блюд на тарелках; 3) Подготовить столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию.	79
ПК 11	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и	1)Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам;	84

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 4 из 4

	английском языках	2) Составить меню; 3) Владеть профессиональной культурой речи; 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12	Подготавливать обеденный зал к обслуживанию	1) Накрывать столы скатертями; 2) Сервировать стол тарелками; 3) Сервировать стол приборами; 4) Сервировать стол хрустальной и стеклянной посудой; 5) Сервировать столы для завтрака; 6) Сервировать столы в дневное время по меню обеда; 7) Сервировать столы для вечернего обслуживания.	84
ПК 13	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет; 3) Убирать использованную посуду.	
ПК 14	Обслуживать гостей предприятия питания	1) Встречать и размещать гостей за столами; 2) Принимать заказ; 3) Передавать заказы на производство и в буфет; 4) Получать готовые блюда, закуски и напитки их буфета и раздаточной; 5) Подавать заказанные блюда и напитки гостям; 6) Рассчитывать гостей по окончании обслуживания; 7) Убирать обеденные и подсобные столы после обслуживания; 8) Получить квалификацию «Официант» 4 разряда.	
Итого			

Заместитель руководителя по учебной работе _____

Руководитель учебной группы _____

М.П.

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 1 из 4

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

Приложение к диплому о техническом и профессиональном/послесредне м образовании (без диплома серии _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	73,64 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) Черевко Надежда Анатольевна		
Специальность: 0508000 Организация питания		
Квалификация (квалификации): 050801-2 «Повар»; 050802-2 «Кондитер»; 050804-2- «Официант».		

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 2 из 4

ДЕТАЛИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИИ

Код	Наименование компетенции	Наименование результата обучения	Итоговая оценка в баллах
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 идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции)	1) Иметь представление о производственно-технологическом процессе приготовления пищи. 2) Анализировать технологический процесс приготовления пищи, с целью выявления рисков снижения качества на каждом этапе приготовления пищи 3) Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	64
ПК 2.	Выполнять первичную кулинарную обработку, учитывая особенности используемого сырья.	1) Выполнять первичную кулинарную обработку овощей. 2) Выполнять первичную обработку рыбы. 3) Выполнять первичную кулинарную обработку мяса и сельскохозяйственной птицы.	54
ПК 3.	Выполнять тепловую кулинарную обработку продуктов, используя различные способы.	1) Готовить блюда из рыбы. 2) Готовить блюда из мяса и птицы. 3) Готовить блюда из яиц и творога. 4) Готовить бульоны и супы 5) Готовить холодные блюда и закуски, салаты и винегреты. 6) Готовить национальные, диетические и блюда для детского питания. 7) Готовить сладкие блюда и напитки. 8) Работать в команде 9) Составлять калькуляцию для определения продажной цены на блюдо.	64
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной	84

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 3 из 4

		инфраструктуре 2) Готовить и оформлять банкетные блюда. 3) Отпускать готовую продукцию с линии раздачи. 4) Получить квалификацию «Повар 4 разряда».	
ПК 5.	Подготовить сырье и замесить тесто	1) Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству 2)Замешивать различные виды теста.	79
ПК 6.	Разделить тесто, сформовать изделия	1) Выполнять расстойку, обминку и разделку дрожжевого теста. 2) Формовать изделия из бисквитного теста. 3) Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него. 4) Разделять песочное тесто. 5) Разделять заварное тесто.	69
ПК 7.	Выпекать мучные полуфабрикаты и изделия из теста	1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке 2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	69
ПК 8.	Приготовить отделочные полуфабрикаты, фарши и начинки	1) Готовить сиропы, помады, карамель. 2) Готовить кремы 3) Готовить сахарную мастику, желе. 4) Подготовить шоколад для оформления изделий. 5) Готовить фруктовые начинки.	74
ПК 9.	Оформить мучные кондитерские изделия	1) Оформлять пирожные 2) Оформлять торты. 3) Исключать факторы, вызывающие пищевые отравления и инфекции, глистные заболевания. 4) Получить квалификацию «Кондитер» 4 разряда.	79
ПК 10	Готовиться к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	1) Соблюдать трудовую дисциплину; 2)Соблюдать правила безопасной работы с подносом, подачи горячих блюд на тарелках; 3) Подготовить столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию.	74
ПК 11	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и	1)Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам;	79

Сапа менеджмент жүйесі Система менеджмента качества	Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі Высший технический колледж, город Щучинск, Бурабайский район	КП ВТК 04-19
	Оқу жұмысы Учебная работа	стр. 4 из 4

	английском языках	2) Составить меню; 3) Владеть профессиональной культурой речи; 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12	Подготавливать обеденный зал к обслуживанию	1) Накрывать столы скатертями; 2) Сервировать стол тарелками; 3) Сервировать стол приборами; 4) Сервировать стол хрустальной и стеклянной посудой; 5) Сервировать столы для завтрака; 6) Сервировать столы в дневное время по меню обеда; 7) Сервировать столы для вечернего обслуживания.	94
ПК 13	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет; 3) Убирать использованную посуду.	84
ПК 14	Обслуживать гостей предприятия питания	1) Встречать и размещать гостей за столами; 2) Принимать заказ; 3) Передавать заказы на производство и в буфет; 4) Получать готовые блюда, закуски и напитки их буфета и раздаточной; 5) Подавать заказанные блюда и напитки гостям; 6) Рассчитывать гостей по окончании обслуживания; 7) Убирать обеденные и подсобные столы после обслуживания; 8) Получить квалификацию «Официант» 4 разряда.	64
Итого			73,64

Заместитель руководителя по учебной работе _____

Руководитель учебной группы _____

М.П.