

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/послесред нем образовании (без диплома серии _____ № _____ недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	63,3 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) <u>_____ Асафов Александр</u> <u>Игоревич</u>	<div style="text-align: center;"> <h3>Ряд 1</h3> </div>	
Специальность: <u>_____ 0508000</u>		
Квалификация (квалификации):		
0508012 - Повар		
0508022 – Кондитер		
0508042 - Официант		
(Empty space for additional information)		

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	58
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.	50
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.	50
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной инфраструктуре	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

		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.	72
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.	64
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	68
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.	61
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.	68
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	67
ПК 11.	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и	1) Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам.	64

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.	Подготовить 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 Сервировать столы для вечернего обслуживания.	62
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			886

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 5

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

Приложение к диплому о техническом и профессиональном/послесред нем образовании (без диплома серии _____№ недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	76,64 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) <u>Брагин Артем Алексеевич</u>		
Специальность: <u>0508000</u>		
Квалификация (квалификации):		
0508012 - Повар		
0508022 – Кондитер		
0508042 - 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 5

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	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 5

		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.	70
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.	83
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	81
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.	76
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.	71
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.	80

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 5

	английском языках	2) Составить меню 3) Владеть профессиональной культурой речи. 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12.	Подготовить 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 Сервировать столы для вечернего обслуживания.	79
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.	74
Итого			1073

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. 5 из 5

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/послесред нем образовании (без диплома серии № _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	75,5 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) Валова Дарья Леонидовна		
Специальность: <u>0508000</u>		
Квалификация (квалификации):		
0508012 - Повар		
0508022 – Кондитер		
0508042 - Официант		
(Empty space for additional information)		

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.	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	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

		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.	80
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.	81
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.	73
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.	83
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	82
ПК 11.	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и	1) Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам.	77

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.	Подготовить 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 Сервировать столы для вечернего обслуживания.	82
ПК 13.	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет. 3) Убирать использованную посуду.	80
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			1057

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/послесред нем образовании (без диплома серии № _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	61,6 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) Дранникова Полина Юрьевна		
Специальность: <u>0508000</u>		
Квалификация (квалификации):		
0508012 - Повар		
0508022 – Кондитер		
0508042 - 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	55
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	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

		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.	67
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.	76
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	79
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.	58
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.	65
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	57
ПК 11.	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и	1) Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам.	55

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.	Подготовить 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 Сервировать столы для вечернего обслуживания.	55
ПК 13.	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет. 3) Убирать использованную посуду.	59
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.	50
Итого			863

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/послесред нем образовании (без диплома серии № _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	64,7 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) Крупская Елена Юрьевна		
Специальность: <u>0508000</u>		
Квалификация (квалификации):		
0508012 - Повар		
0508022 – Кондитер		
0508042 - Официант		
(Empty row)		

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	64

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

		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.	57
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.	62
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	76
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.	55
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.	71
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	68
ПК 11.	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и	1) Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам.	67

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.	Подготовить 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 Сервировать столы для вечернего обслуживания.	68
ПК 13.	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет. 3) Убирать использованную посуду.	81
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.	55
Итого			906

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/послесред нем образовании (без диплома серии № _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	60,92 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) Кудлай Регина Викторовна		
Специальность: <u>0508000</u>		
Квалификация (квалификации):		
0508012 - Повар		
0508022 – Кондитер		
0508042 - 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.	59
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной инфраструктуре	64

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

		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.	71
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.	70
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.	53
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.	66
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	1) Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам.	55

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.	Подготовить 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 Сервировать столы для вечернего обслуживания.	55
ПК 13.	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет. 3) Убирать использованную посуду.	60
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			853

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 5

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

Приложение к диплому о техническом и профессиональном/послесред нем образовании (без диплома серии № _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	67,5 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) Лукиянчук Роман Сергеевич		
Специальность: <u>0508000</u>		
Квалификация (квалификации):		
0508012 - Повар		
0508022 – Кондитер		
0508042 - 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 5

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	55
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.	69
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной	63

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 5

		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.	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.	76
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	78
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.	60
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.	70
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	67
ПК 11.	Презентовать блюда по меню	1) Характеризовать виды	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 5

	на казахском, русском и английском языках	пряностей и приправ к блюдам. 2) Составить меню 3) Владеть профессиональной культурой речи. 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12.	Подготовить 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 Сервировать столы для вечернего обслуживания.	65
ПК 13.	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет. 3) Убирать использованную посуду.	76
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			945

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. 5 из 5

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/послесред нем образовании (без диплома серии № _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	65,6 из 100,00 баллов																														
Ф.И.О. (при его наличии) Ляхов Владимир Владимирович	<table border="1" style="margin: 10px auto; border-collapse: collapse;"> <caption>Результаты компетенций (Ряд 1)</caption> <thead> <tr> <th>Компетенция</th> <th>Результат</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>ПК 1.</td><td>80</td></tr> <tr><td>ПК 2.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 3.</td><td>50</td></tr> <tr><td>ПК 4.</td><td>40</td></tr> <tr><td>ПК 5.</td><td>50</td></tr> <tr><td>ПК 6.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 7.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 8.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 9.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 10.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 11.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 12.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 13.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 14.</td><td>80</td></tr> </tbody> </table>		Компетенция	Результат	ПК 1.	80	ПК 2.	60	ПК 3.	50	ПК 4.	40	ПК 5.	50	ПК 6.	60	ПК 7.	60	ПК 8.	60	ПК 9.	60	ПК 10.	60	ПК 11.	60	ПК 12.	60	ПК 13.	60	ПК 14.	80
Компетенция			Результат																													
ПК 1.			80																													
ПК 2.			60																													
ПК 3.			50																													
ПК 4.			40																													
ПК 5.			50																													
ПК 6.	60																															
ПК 7.	60																															
ПК 8.	60																															
ПК 9.	60																															
ПК 10.	60																															
ПК 11.	60																															
ПК 12.	60																															
ПК 13.	60																															
ПК 14.	80																															
Специальность: <u>0508000</u>																																
Квалификация (квалификации):																																
0508012 - Повар																																
0508022 – Кондитер																																
0508042 - 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	54
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.	53
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.	59
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной инфраструктуре	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

		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.	76
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.	63
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	69
ПК 11.	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и	1) Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам.	64

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.	Подготовить 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 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.	77
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			919

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/послесред нем образовании (без диплома серии № _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	81,3 из 100,00 баллов																														
Ф.И.О. (при его наличии) Милкина Вера Михайловна	<table border="1" style="margin: 10px auto; border-collapse: collapse;"> <caption>Результаты компетенций (Ряд 1)</caption> <thead> <tr> <th>Компетенция</th> <th>Результат</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>ПК 1.</td><td>80</td></tr> <tr><td>ПК 2.</td><td>85</td></tr> <tr><td>ПК 3.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 4.</td><td>70</td></tr> <tr><td>ПК 5.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 6.</td><td>80</td></tr> <tr><td>ПК 7.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 8.</td><td>70</td></tr> <tr><td>ПК 9.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 10.</td><td>70</td></tr> <tr><td>ПК 11.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 12.</td><td>70</td></tr> <tr><td>ПК 13.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 14.</td><td>80</td></tr> </tbody> </table>		Компетенция	Результат	ПК 1.	80	ПК 2.	85	ПК 3.	75	ПК 4.	70	ПК 5.	75	ПК 6.	80	ПК 7.	75	ПК 8.	70	ПК 9.	75	ПК 10.	70	ПК 11.	75	ПК 12.	70	ПК 13.	75	ПК 14.	80
Компетенция			Результат																													
ПК 1.			80																													
ПК 2.			85																													
ПК 3.			75																													
ПК 4.			70																													
ПК 5.			75																													
ПК 6.			80																													
ПК 7.			75																													
ПК 8.			70																													
ПК 9.	75																															
ПК 10.	70																															
ПК 11.	75																															
ПК 12.	70																															
ПК 13.	75																															
ПК 14.	80																															
Специальность: <u>0508000</u>																																
Квалификация (квалификации):																																
0508012 - Повар																																
0508022 – Кондитер																																
0508042 - 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.	94
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	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

		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.	88
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	70
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.	82
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	80
ПК 11.	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и	1) Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам.	82

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.	Подготовить 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 Сервировать столы для вечернего обслуживания.	76
ПК 13.	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет. 3) Убирать использованную посуду.	88
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.	94
Итого			1139

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/послесред нем образовании (без диплома серии № _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	60,71 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) Молочев Кирилл Михайлович		
Специальность: <u>0508000</u>		
Квалификация (квалификации):		
0508012 - Повар		
0508022 – Кондитер		
0508042 - 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.	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	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

		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.	63
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.	72
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	70
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.	66
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.	67
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	62
ПК 11.	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и	1) Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам.	58

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.	Подготовить 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 Сервировать столы для вечернего обслуживания.	60
ПК 13.	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет. 3) Убирать использованную посуду.	57
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			850

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/послесред нем образовании (без диплома серии № _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	60,42 из 100,00 баллов																														
Ф.И.О. (при его наличии) Нурканов Жансерик Майрамбаевич	<table border="1" style="display: none;"> <caption>Competency Results for 'Ряд 1'</caption> <thead> <tr> <th>Competency</th> <th>Score</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>ПК 1.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 2.</td><td>55</td></tr> <tr><td>ПК 3.</td><td>50</td></tr> <tr><td>ПК 4.</td><td>55</td></tr> <tr><td>ПК 5.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 6.</td><td>55</td></tr> <tr><td>ПК 7.</td><td>50</td></tr> <tr><td>ПК 8.</td><td>55</td></tr> <tr><td>ПК 9.</td><td>50</td></tr> <tr><td>ПК 10.</td><td>55</td></tr> <tr><td>ПК 11.</td><td>50</td></tr> <tr><td>ПК 12.</td><td>55</td></tr> <tr><td>ПК 13.</td><td>50</td></tr> <tr><td>ПК 14.</td><td>80</td></tr> </tbody> </table>		Competency	Score	ПК 1.	60	ПК 2.	55	ПК 3.	50	ПК 4.	55	ПК 5.	60	ПК 6.	55	ПК 7.	50	ПК 8.	55	ПК 9.	50	ПК 10.	55	ПК 11.	50	ПК 12.	55	ПК 13.	50	ПК 14.	80
Competency			Score																													
ПК 1.			60																													
ПК 2.			55																													
ПК 3.			50																													
ПК 4.			55																													
ПК 5.			60																													
ПК 6.			55																													
ПК 7.	50																															
ПК 8.	55																															
ПК 9.	50																															
ПК 10.	55																															
ПК 11.	50																															
ПК 12.	55																															
ПК 13.	50																															
ПК 14.	80																															
Специальность: <u>0508000</u>																																
Квалификация (квалификации):																																
0508012 - Повар																																
0508022 – Кондитер																																
0508042 - Официант																																
(Empty row)																																

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	54
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.	53
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной инфраструктуре	52

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

		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.	70
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.	66
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.	66
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	66
ПК 11.	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и	1) Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам.	55

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.	Подготовить 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 Сервировать столы для вечернего обслуживания.	58
ПК 13.	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет. 3) Убирать использованную посуду.	50
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			846

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/послесред нем образовании (без диплома серии № _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	81,1 из 100,00 баллов																														
Ф.И.О. (при его наличии) Петрик Дарья Владимировна	<table border="1" style="display: none;"> <caption>Competency Results for 'Ряд 1'</caption> <thead> <tr> <th>Competency</th> <th>Score</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>ПК 1.</td><td>80</td></tr> <tr><td>ПК 2.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 3.</td><td>70</td></tr> <tr><td>ПК 4.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 5.</td><td>70</td></tr> <tr><td>ПК 6.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 7.</td><td>70</td></tr> <tr><td>ПК 8.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 9.</td><td>70</td></tr> <tr><td>ПК 10.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 11.</td><td>70</td></tr> <tr><td>ПК 12.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 13.</td><td>70</td></tr> <tr><td>ПК 14.</td><td>75</td></tr> </tbody> </table>		Competency	Score	ПК 1.	80	ПК 2.	75	ПК 3.	70	ПК 4.	75	ПК 5.	70	ПК 6.	75	ПК 7.	70	ПК 8.	75	ПК 9.	70	ПК 10.	75	ПК 11.	70	ПК 12.	75	ПК 13.	70	ПК 14.	75
Competency			Score																													
ПК 1.			80																													
ПК 2.			75																													
ПК 3.			70																													
ПК 4.			75																													
ПК 5.			70																													
ПК 6.			75																													
ПК 7.			70																													
ПК 8.			75																													
ПК 9.	70																															
ПК 10.	75																															
ПК 11.	70																															
ПК 12.	75																															
ПК 13.	70																															
ПК 14.	75																															
Специальность: <u>0508000</u>																																
Квалификация (квалификации):																																
0508012 - Повар																																
0508022 – Кондитер																																
0508042 - 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.	74
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной инфраструктуре	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

		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.	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	87
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.	83
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.	85
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	81
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.	Подготовить 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 Сервировать столы для вечернего обслуживания.	78
ПК 13.	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет. 3) Убирать использованную посуду.	80
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.	89
Итого			1136

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 5

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

Приложение к диплому о техническом и профессиональном/послесред нем образовании (без диплома серии _____ № _____ недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	56,3 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) Портнягин Данил Юрьевич		
Специальность: <u>0508000</u>		
Квалификация (квалификации):		
0508012 - Повар		
0508022 – Кондитер		
0508042 - 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 5

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	50
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.	53
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.	51
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной инфраструктуре	50

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 5

		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.	61
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.	75
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	51
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.	61
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.	67
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	50
ПК 11.	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и	1) Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам.	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 5

	английском языках	2) Составить меню 3) Владеть профессиональной культурой речи. 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12.	Подготовить 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 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.	57
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.	50
Итого			789

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. 5 из 5

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/послесред нем образовании (без диплома серии № _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	59,6 из 100,00 баллов																														
Ф.И.О. (при его наличии) Самуткин Радион Владиславович	<table border="1" style="display: none;"> <caption>Результаты компетенций (Ряд 1)</caption> <thead> <tr> <th>Компетенция</th> <th>Результат</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>ПК 1.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 2.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 3.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 4.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 5.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 6.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 7.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 8.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 9.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 10.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 11.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 12.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 13.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 14.</td><td>80</td></tr> </tbody> </table>		Компетенция	Результат	ПК 1.	60	ПК 2.	60	ПК 3.	60	ПК 4.	60	ПК 5.	60	ПК 6.	60	ПК 7.	60	ПК 8.	60	ПК 9.	60	ПК 10.	60	ПК 11.	60	ПК 12.	60	ПК 13.	60	ПК 14.	80
Компетенция			Результат																													
ПК 1.			60																													
ПК 2.			60																													
ПК 3.			60																													
ПК 4.			60																													
ПК 5.			60																													
ПК 6.	60																															
ПК 7.	60																															
ПК 8.	60																															
ПК 9.	60																															
ПК 10.	60																															
ПК 11.	60																															
ПК 12.	60																															
ПК 13.	60																															
ПК 14.	80																															
Специальность: <u>0508000</u>																																
Квалификация (квалификации):																																
0508012 - Повар																																
0508022 – Кондитер																																
0508042 - 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	54
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.	59
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной инфраструктуре	53

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

		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.	65
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	51
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.	55
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.	68
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	61
ПК 11.	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и	1) Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам.	62

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.	Подготовить 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 Сервировать столы для вечернего обслуживания.	61
ПК 13.	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет. 3) Убирать использованную посуду.	59
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			835

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/послесред нем образовании (без диплома серии № _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	70,4 из 100,00 баллов
Ф.И.О. (при его наличии) Сапегин Максим Андреевич		
Специальность: <u>0508000</u>		
Квалификация (квалификации):		
0508012 - Повар		
0508022 – Кондитер		
0508042 - 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.	65
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.	77
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	77
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.	73
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.	77
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	78
ПК 11.	Презентовать блюда по меню	1) Характеризовать виды	81

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

	на казахском, русском и английском языках	пряностей и приправ к блюдам. 2) Составить меню 3) Владеть профессиональной культурой речи. 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12.	Подготовить 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 Сервировать столы для вечернего обслуживания.	75
ПК 13.	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет. 3) Убирать использованную посуду.	78
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			986

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/послесред нем образовании (без диплома серии № _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	65,00 из 100,00 баллов																														
Ф.И.О. (при его наличии) Таячков Роман Константинович	<table border="1" style="margin: 10px auto; border-collapse: collapse;"> <caption>Результаты компетенций (Ряд 1)</caption> <thead> <tr> <th>Компетенция</th> <th>Результат</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>ПК 1.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 2.</td><td>50</td></tr> <tr><td>ПК 3.</td><td>40</td></tr> <tr><td>ПК 4.</td><td>50</td></tr> <tr><td>ПК 5.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 6.</td><td>50</td></tr> <tr><td>ПК 7.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 8.</td><td>50</td></tr> <tr><td>ПК 9.</td><td>40</td></tr> <tr><td>ПК 10.</td><td>50</td></tr> <tr><td>ПК 11.</td><td>40</td></tr> <tr><td>ПК 12.</td><td>50</td></tr> <tr><td>ПК 13.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 14.</td><td>70</td></tr> </tbody> </table>		Компетенция	Результат	ПК 1.	60	ПК 2.	50	ПК 3.	40	ПК 4.	50	ПК 5.	60	ПК 6.	50	ПК 7.	60	ПК 8.	50	ПК 9.	40	ПК 10.	50	ПК 11.	40	ПК 12.	50	ПК 13.	60	ПК 14.	70
Компетенция			Результат																													
ПК 1.			60																													
ПК 2.			50																													
ПК 3.			40																													
ПК 4.			50																													
ПК 5.			60																													
ПК 6.	50																															
ПК 7.	60																															
ПК 8.	50																															
ПК 9.	40																															
ПК 10.	50																															
ПК 11.	40																															
ПК 12.	50																															
ПК 13.	60																															
ПК 14.	70																															
Специальность: <u>0508000</u>																																
Квалификация (квалификации):																																
0508012 - Повар																																
0508022 – Кондитер																																
0508042 - 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	54
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.	53
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	60

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

		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.	73
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.	73
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	77
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.	56
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.	68
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 обслуживанию54	66
ПК 11.	Презентовать блюда по меню	1) Характеризовать виды	66

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

	на казахском, русском и английском языках	пряностей и приправ к блюдам. 2) Составить меню 3) Владеть профессиональной культурой речи. 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12.	Подготовить 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 Сервировать столы для вечернего обслуживания.	68
ПК 13.	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет. 3) Убирать использованную посуду.	73
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			910

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/послесред нем образовании (без диплома серии № _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	80,92 из 100,00 баллов																														
Ф.И.О. (при его наличии) Тырышкина Галина Владимировна	<table border="1" style="display: none;"> <caption>Competency Results Data</caption> <thead> <tr> <th>Компетенция</th> <th>Результат (Ряд 1)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>ПК 1.</td><td>80</td></tr> <tr><td>ПК 2.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 3.</td><td>70</td></tr> <tr><td>ПК 4.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 5.</td><td>80</td></tr> <tr><td>ПК 6.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 7.</td><td>70</td></tr> <tr><td>ПК 8.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 9.</td><td>70</td></tr> <tr><td>ПК 10.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 11.</td><td>70</td></tr> <tr><td>ПК 12.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 13.</td><td>70</td></tr> <tr><td>ПК 14.</td><td>80</td></tr> </tbody> </table>		Компетенция	Результат (Ряд 1)	ПК 1.	80	ПК 2.	75	ПК 3.	70	ПК 4.	75	ПК 5.	80	ПК 6.	75	ПК 7.	70	ПК 8.	75	ПК 9.	70	ПК 10.	75	ПК 11.	70	ПК 12.	75	ПК 13.	70	ПК 14.	80
Компетенция			Результат (Ряд 1)																													
ПК 1.			80																													
ПК 2.			75																													
ПК 3.			70																													
ПК 4.			75																													
ПК 5.			80																													
ПК 6.			75																													
ПК 7.			70																													
ПК 8.			75																													
ПК 9.	70																															
ПК 10.	75																															
ПК 11.	70																															
ПК 12.	75																															
ПК 13.	70																															
ПК 14.	80																															
Специальность: <u>0508000</u>																																
Квалификация (квалификации):																																
0508012 - Повар																																
0508022 – Кондитер																																
0508042 - 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.	72
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.	71
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной инфраструктуре	70

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

		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.	81
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.	86
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	87
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.	76
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.	85
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 обслуживанию54	86
ПК 11.	Презентовать блюда по меню	1) Характеризовать виды	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

	на казахском, русском и английском языках	пряностей и приправ к блюдам. 2) Составить меню 3) Владеть профессиональной культурой речи. 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12.	Подготовить 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 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.	83
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.	94
Итого			1133

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/послесред нем образовании (без диплома серии № _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	90,64 из 100,00 баллов																														
Ф.И.О. (при его наличии) Фильчукова Елизавета Вячеславовна	<table border="1" style="margin: 10px auto;"> <caption>Competency Results</caption> <thead> <tr> <th>Competency</th> <th>Score</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>ПК 1.</td><td>95</td></tr> <tr><td>ПК 2.</td><td>90</td></tr> <tr><td>ПК 3.</td><td>85</td></tr> <tr><td>ПК 4.</td><td>100</td></tr> <tr><td>ПК 5.</td><td>80</td></tr> <tr><td>ПК 6.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 7.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 8.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 9.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 10.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 11.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 12.</td><td>80</td></tr> <tr><td>ПК 13.</td><td>95</td></tr> <tr><td>ПК 14.</td><td>100</td></tr> </tbody> </table>		Competency	Score	ПК 1.	95	ПК 2.	90	ПК 3.	85	ПК 4.	100	ПК 5.	80	ПК 6.	75	ПК 7.	75	ПК 8.	75	ПК 9.	75	ПК 10.	75	ПК 11.	75	ПК 12.	80	ПК 13.	95	ПК 14.	100
Competency			Score																													
ПК 1.			95																													
ПК 2.			90																													
ПК 3.			85																													
ПК 4.			100																													
ПК 5.			80																													
ПК 6.			75																													
ПК 7.			75																													
ПК 8.			75																													
ПК 9.	75																															
ПК 10.	75																															
ПК 11.	75																															
ПК 12.	80																															
ПК 13.	95																															
ПК 14.	100																															
Специальность: <u>0508000</u>																																
Квалификация (квалификации):																																
0508012 - Повар																																
0508022 – Кондитер																																
0508042 - 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	94
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.	94
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.	94
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной инфраструктуре	100

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

		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.	88
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.	91
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	91
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.	87
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.	88
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 обслуживанию54	84
ПК 11.	Презентовать блюда по меню	1) Характеризовать виды	85

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

	на казахском, русском и английском языках	пряностей и приправ к блюдам. 2) Составить меню 3) Владеть профессиональной культурой речи. 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12.	Подготовить 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 Сервировать столы для вечернего обслуживания.	88
ПК 13.	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет. 3) Убирать использованную посуду.	85
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.	100
Итого			1269

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/послесред нем образовании (без диплома серии № _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	70,28 из 100,00 баллов																														
Ф.И.О. (при его наличии) Хайдаршина Ольга Александровна	<table border="1" style="display: none;"> <caption>Competency Results Data</caption> <thead> <tr> <th>Competency Category</th> <th>Score</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>ПК 1.</td><td>50</td></tr> <tr><td>ПК 2.</td><td>55</td></tr> <tr><td>ПК 3.</td><td>50</td></tr> <tr><td>ПК 4.</td><td>20</td></tr> <tr><td>ПК 5.</td><td>20</td></tr> <tr><td>ПК 6.</td><td>20</td></tr> <tr><td>ПК 7.</td><td>20</td></tr> <tr><td>ПК 8.</td><td>10</td></tr> <tr><td>ПК 9.</td><td>10</td></tr> <tr><td>ПК 10.</td><td>10</td></tr> <tr><td>ПК 11.</td><td>10</td></tr> <tr><td>ПК 12.</td><td>10</td></tr> <tr><td>ПК 13.</td><td>50</td></tr> <tr><td>ПК 14.</td><td>80</td></tr> </tbody> </table>		Competency Category	Score	ПК 1.	50	ПК 2.	55	ПК 3.	50	ПК 4.	20	ПК 5.	20	ПК 6.	20	ПК 7.	20	ПК 8.	10	ПК 9.	10	ПК 10.	10	ПК 11.	10	ПК 12.	10	ПК 13.	50	ПК 14.	80
Competency Category			Score																													
ПК 1.			50																													
ПК 2.			55																													
ПК 3.			50																													
ПК 4.			20																													
ПК 5.	20																															
ПК 6.	20																															
ПК 7.	20																															
ПК 8.	10																															
ПК 9.	10																															
ПК 10.	10																															
ПК 11.	10																															
ПК 12.	10																															
ПК 13.	50																															
ПК 14.	80																															
Специальность: <u>0508000</u>																																
Квалификация (квалификации):																																
0508012 - Повар																																
0508022 – Кондитер																																
0508042 - 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	54
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.	84
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной инфраструктуре	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

		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.	78
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.	83
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	50
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.	70
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.	73
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 обслуживанию54	72
ПК 11.	Презентовать блюда по меню	1) Характеризовать виды	78

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

	на казахском, русском и английском языках	пряностей и приправ к блюдам. 2) Составить меню 3) Владеть профессиональной культурой речи. 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12.	Подготовить 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 Сервировать столы для вечернего обслуживания.	75
ПК 13.	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет. 3) Убирать использованную посуду.	80
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			984

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/послесред нем образовании (без диплома серии № _____№ недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	90,42 из 100,00 баллов																														
Ф.И.О. (при его наличии) Чернышова Виктория Викторовна	<table border="1" style="display: none;"> <caption>Competency Results Data</caption> <thead> <tr> <th>Competency Category</th> <th>Score</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>ПК 1.</td><td>90</td></tr> <tr><td>ПК 2.</td><td>95</td></tr> <tr><td>ПК 3.</td><td>85</td></tr> <tr><td>ПК 4.</td><td>80</td></tr> <tr><td>ПК 5.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 6.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 7.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 8.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 9.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 10.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 11.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 12.</td><td>80</td></tr> <tr><td>ПК 13.</td><td>80</td></tr> <tr><td>ПК 14.</td><td>100</td></tr> </tbody> </table>		Competency Category	Score	ПК 1.	90	ПК 2.	95	ПК 3.	85	ПК 4.	80	ПК 5.	75	ПК 6.	75	ПК 7.	75	ПК 8.	75	ПК 9.	75	ПК 10.	75	ПК 11.	75	ПК 12.	80	ПК 13.	80	ПК 14.	100
Competency Category			Score																													
ПК 1.			90																													
ПК 2.			95																													
ПК 3.			85																													
ПК 4.			80																													
ПК 5.			75																													
ПК 6.			75																													
ПК 7.			75																													
ПК 8.			75																													
ПК 9.	75																															
ПК 10.	75																															
ПК 11.	75																															
ПК 12.	80																															
ПК 13.	80																															
ПК 14.	100																															
Специальность: <u>0508000</u>																																
Квалификация (квалификации):																																
0508012 - Повар																																
0508022 – Кондитер																																
0508042 - 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	89
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.	100
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.	94
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной инфраструктуре	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

		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.	88
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.	91
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	91
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.	88
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.	88
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 обслуживанию54	84
ПК 11.	Презентовать блюда по меню	1) Характеризовать виды	87

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

	на казахском, русском и английском языках	пряностей и приправ к блюдам. 2) Составить меню 3) Владеть профессиональной культурой речи. 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12.	Подготовить 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 Сервировать столы для вечернего обслуживания.	92
ПК 13.	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет. 3) Убирать использованную посуду.	85
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.	100
Итого			1266

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/послесред нем образовании (без диплома серии № _____ № недействительно)	ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	74,42 из 100,00 баллов																														
Ф.И.О. (при его наличии) Шмидт Ольга Леонидовна	<table border="1" style="display: none;"> <caption>Competency Results Data</caption> <thead> <tr> <th>Competency</th> <th>Score</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>ПК 1.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 2.</td><td>70</td></tr> <tr><td>ПК 3.</td><td>65</td></tr> <tr><td>ПК 4.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 5.</td><td>65</td></tr> <tr><td>ПК 6.</td><td>70</td></tr> <tr><td>ПК 7.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 8.</td><td>70</td></tr> <tr><td>ПК 9.</td><td>75</td></tr> <tr><td>ПК 10.</td><td>70</td></tr> <tr><td>ПК 11.</td><td>65</td></tr> <tr><td>ПК 12.</td><td>60</td></tr> <tr><td>ПК 13.</td><td>70</td></tr> <tr><td>ПК 14.</td><td>75</td></tr> </tbody> </table>		Competency	Score	ПК 1.	75	ПК 2.	70	ПК 3.	65	ПК 4.	60	ПК 5.	65	ПК 6.	70	ПК 7.	75	ПК 8.	70	ПК 9.	75	ПК 10.	70	ПК 11.	65	ПК 12.	60	ПК 13.	70	ПК 14.	75
Competency			Score																													
ПК 1.			75																													
ПК 2.			70																													
ПК 3.			65																													
ПК 4.			60																													
ПК 5.			65																													
ПК 6.			70																													
ПК 7.			75																													
ПК 8.			70																													
ПК 9.	75																															
ПК 10.	70																															
ПК 11.	65																															
ПК 12.	60																															
ПК 13.	70																															
ПК 14.	75																															
Специальность: <u>0508000</u>																																
Квалификация (квалификации):																																
0508012 - Повар																																
0508022 – Кондитер																																
0508042 - 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.	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.	69
ПК 4.	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной инфраструктуре	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

		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.	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	80
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 обслуживанию54	76
ПК 11.	Презентовать блюда по меню	1) Характеризовать виды	75

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

	на казахском, русском и английском языках	пряностей и приправ к блюдам. 2) Составить меню 3) Владеть профессиональной культурой речи. 4) Соблюдать правила межличностного общения.	
ПК 12.	Подготовить 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 Сервировать столы для вечернего обслуживания.	78
ПК 13.	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты.	1) Подготовиться к обслуживанию банкета. 2) Обслуживать банкет. 3) Убирать использованную посуду.	77
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.	84
Итого			1042

Заместитель руководителя по учебной работе _____

Руководитель учебной группы _____

М.П.