

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.16 11:03

Регистрационный номер

14552

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.16 11:04

Код и наименование специальности:

10130200 Организация обслуживания в сфере питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130201 Официант, 3 W10130202 Бармен-бариста

Регион:

Костанайская область

Организация ТипПО (Разработчик):

Коммунальное государственное казенное предприятие "Костанайский колледж сферы обслуживания"

Партнеры-разработчики:

ИП "Кудайкулова"

Цель ОП:

Подготовка специалистов ресторанного сервиса, владеющих умениями и навыками обслуживания потребителей, сервировок столов в кафе, ресторанах и барах, приготовления и презентации кофе, смешанных напитков и коктейлей.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

« Организация питания» Приложение № 2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 22.10.2018 г. № 284

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

компетенция "Ресторанный сервис"

Форма обучения:

очная

База образования:

основное среднее образование

Язык обучения:

русский

Общий объем кредитов:

180

Дата рассмотрения ОП на методическом (учебно-методическом/научно-методическом) совете организации образования об одобрении паспорта ОП (выписка из протокола заседания) с согласованием работодателя и/или индустриального совета:

29.04.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ KZ06LAA00017456

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

009

Дата прохождения специализированной аккредитации по данной специальности (при наличии):

14.12.2020 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

		Результаты	
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов	
ООД 1. Математика	Изучают функцию, ее свойства и график, тригонометрические функции, математическую статистику и теорию вероятностей, степени и корни, степенную функцию, показательную и логарифмическую функцию, производную и ее применение, первообразную и интеграл, аксиомы стереометрии, параллельность и перпендикулярность в пространстве, прямоугольную систему координат и векторы в пространстве, многогранники, тела вращения и их элемент, объемы тел.	192	
ООД 2. Информатика	Изучают компьютерные системы, создание и преобразование информационных объектов, информационные процессы и системы, разработку приложений.	48	

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 3. Русский язык	Изучают орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы русского языка в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.	72
ООД 4. Русская литература	Изучают проблему лишних людей, героев нашего времени, психологию литературных героев, понимание причинных поступков, семейные ценности, человека в эпоху перемен и тоталитарного режима. Анализируют художественные произведения, излагают свою интерпретацию художественного текста.	72
ООД 5. Казахский язык и литература	Изучают построение языковых структур, использование лексических единиц, учатся выражать свое отношение к услышанному и прочитанному, извлекать, анализировать, обобщать и классифицировать профессионально-значимую информацию. Изучают художественные тексты культурного наследия, историко-литературные сведения, анализируют художественные произведения, используя литературоведческий и терминологический арсенал.	96
ООД 6. История Казахстана	Изучают особенности развития центальноазиатских цивилизаций, этнические и социальные процессы, историю государства, войн и революций, развитие культуры, цивилизацию: особенности экономического развития политико-правовые процессы, развитие общественно-	96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	политической мысли, развитие образования и науки.	
ООД 7. Иностраный язык	Изучают построение языковых структур, использование лексических единиц, связанных с будущей профессией, содержание аутентичных текстов разных жанров, учатся выражать свое отношение к услышанному и прочитанному, извлекать, анализировать, обобщать и классифицировать профессионально-значимую информацию.	96
ООД 8. Самопознание	Изучают общечеловеческие ценности, размышляют о добре и зле, о вечном и временном, понимают самих себя и других людей, раскрывают свою нравственно-духовную природу и творческий потенциал посредством создания условий для расцвета человеческого совершенства, проявленного в единстве мысли, слова и дела.	48
ООД 9. Физическая культура	Совершенствуют физические качества и психофизические способности, владеют техникой выполнения упражнений, применяют изученные приемы игры и индивидуальные тактические задачи в учебной игре (футбол, волейбол, баскетбол).	144
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучают роль Вооруженных сил РК в обеспечении национальной безопасности, особенности Устава внутренней службы, устройство стрелкового оружия, порядок его подготовки к стрельбе, основы и правила стрельбы, порядок хранения оружия. Выполняют	96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	приемы движения строевым и походным шагом, команды и действия.	
ООД 11. Физика	Изучают механику, молекулярную физику, электричество и магнетизм, колебания, волны., оптику, квантовую физику, нанотехнологии и наноматериалы, космологию.	144
ООД 12. Химия	Изучают частицы вещества, периодичность, закономерности протекания химических реакций, энергетику химических реакций, химию вокруг нас: химию Земли, углерод и его соединения, биохимию.	144
ООД 13. География	Изучают географическую среду в целом и ее пространственной дифференциации в условиях разных территорий и акваторий Земли. Такой подход позволяет рассматривать природные, экономические и социальные факторы, формирующие и изменяющие окружающую среду, в их равноправном взаимодействии.	72
ООД 14. Всемирная история	Изучают цивилизацию: особенности развития, этнические и социальные процессы, историю государства, войн и революций, развитие культуры, цивилизацию: особенности экономического развития политико-правовые процессы, развитие общественно-политической мысли, развитие образования и науки.	48
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	48

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	96
	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	24
		РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	48
	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	24
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	24
		РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	12
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	24
		РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	12
	ПМ 1. Управление процессами обслуживания на предприятиях питания	РО 1.1 Понимать классификацию предприятий питания. Различать типы, целевые рынки предприятий общественного питания и стили обслуживания	4
		РО 1.2 Применять законодательные и нормативные требования, включая технику безопасности и нормы охраны	4

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		здоровья и окружающей среды, правила обращения с продуктами питания, санитарные нормы напитков	
		РО 1.3 Подготавливать бар и торговый зал к обслуживанию	3
		РО 1.4 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	2
	ПМ 2. Подготовка к обслуживанию посетителей организаций питания	РО 2.1 Подготавливать помещения к обслуживанию, расставить столы, стулья и другую мебель	3
		РО 2.2 Подготавливать столовое белье, столовые приборы, стеклянную, фарфоровую и другие виды посуды	4
		РО 2.3 Подготовка и сервировка столов к обслуживанию	3
	ПМ 3. Обслуживание потребителей организации питания	РО 3.1 Встречать потребителей организации питания и прием заказов от них	6
		РО 3.2 Коммуникатировать с гостями при обслуживании, в том числе на государственном и английском языке	6
		РО 3.3 Обслуживать массовые мероприятия в организациях питания. Понимать особенности обслуживания банкетов и приемов.	4
		РО 3.4 Доставлять заказы в номер и подавать готовые блюда и напитки	3
		РО 3.5 Проводить расчет с потребителями организации питания за сделанные заказы. Принимать оплату	4

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		различными способами	
	ПМ 4. Обслуживание потребителей в организации питания напитками	РО 4.1 Готовить бар к обслуживанию	1,5
		РО 4.2 Характеризовать, хранить спиртные и безалкогольные напитки, посуду и барный инвентарь	4,5
		РО 4.3 Приветствовать и размещать, обслуживать гостей в баре	4
		РО 4.4 Готовить и подавать напитки и простые закуски	4
	ПМ 5. Приготовление кофейных напитков	РО 5.1 Применять специализированное оборудование. Обслуживать кофе машины, с соблюдением техники безопасности	5
		РО 5.2 Понимать этапы производства кофе	5
		РО 5.3 Готовить и презентовать напитки на основе кофе	5
	ПМ 6. Приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей	РО 6.1 Классифицировать виды сырья для барной продукции	5
		РО 6.2 Составлять карту вин и коктейлей	5
		РО 6.3 Понимать кулинарную характеристику холодных и горячих напитков	5
		РО 6.4 Готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления	5
	ПМ 7. Руководство деятельностью бара	РО 7.1 Поддерживать положительный имидж бара	0,5
		РО 7.2 Подготавливать бар к закрытию	0,5

		Результаты	
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов	
	РО 7.3 Оформлять отчетную документацию	2	
Промежуточная, итоговая аттестация	-	12/288	