

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.24 16:27

Регистрационный номер

15160

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.24 16:27

Код и наименование специальности:

10130200 Организация обслуживания в сфере питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130201 Официант

Регион:

г. Алматы

Организация ТипПО (Разработчик):

УО «Алматинский колледж менеджмента и сервиса»

Партнеры-разработчики:

« РЦ Метро» г. Алматы

Цель ОП:

Подготовка специалистов официантов способных профессиональному обслуживанию потребителей едой и напитками в организациях питания. Умеющих проводить качественную сервировку столов. Знающий регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию используемую при обслуживании потребителей питания. Соблюдающий этические и психологические правила поведения официанта с клиентами в трудовой деятельности.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

приложение №2 "Организация питания" к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан №284 от 22.10.2018г

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WSC2022_WSOS35_Restaurant_Service

Форма обучения:

очное

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:

25.04.2022 г

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ KZ64LAA00012047

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№003

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

с 10 по 12 мая 2018 года

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
ООД 01	Казахский язык и литература	Способствует совершенствованию у обучающихся языковых навыков на основе интегрированного обучения казахскому языку и литературе, соблюдению языковых норм, развитию навыков свободной речи и грамотного письма, формированию уважительного отношения к государственному языку.	5/120
ООД 02	Русский язык и литература	Способствует формированию творчески активной языковой личности путем совершенствования функциональной грамотности обучающихся по всем видам речевой деятельности (слушание, говорение, чтение и письмо) на основе сформированных знаний о	5/120

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>языке, с учетом норм употребления средств разных уровней и активизации их в продуктивной речевой деятельности в разных сферах общения. Литература способствует формированию духовных ценностей человека, готового к саморазвитию и самосовершенствованию, воспитывает компетентного, критически мыслящего читателя, способного анализировать идейно-художественное содержание произведений русских писателей XIX-XX веков, учитывая социально-исторический и духовно-эстетический аспекты.</p>	
<p>ООД 03Иностранный язык</p>	<p>Способствует формированию полиязычной, поликультурной личности, совершенствует коммуникативные компетенции посредством обогащения словарного запаса на основе текстового материала профильной направленности, повышает мотивации к изучению иностранного языка в будущей профессии, воспитывает патриотическое отношение к своей Родине, к своему народу и толерантное отношение к представителям другой культуры, воспитывает этику межличностных отношений в семье, в коллективе и в социуме.</p>	<p>5/120</p>
<p>ООД 04История Казахстана</p>	<p>Способствует формированию личности, обладающей историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом, активно и творчески применяющего исторические знания и навыки для</p>	<p>3,75/90</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>участия в жизни демократического общества, обеспечения устойчивого образа жизни, развития активной гражданской позиции. Изучаются особенности развития цивилизации, этнические и социальные процессы, истории государства, войн и революций, развитие культуры, политико-правовые процессы, развитие общественно-политической мысли, образования и науки на территории Казахстана.</p>	
<p>ООД 05Всемирная история</p>	<p>Способствует формированию личности обучающегося, обладающего историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом, уважающего национальные и общечеловеческие ценности, осознающей большое значение накопленного человечеством культурно – исторического опыта, активно и творчески применяющего исторические знания и навыки в учебной и социальной деятельности на основе изучения ключевых событий и процессов всемирной истории .Изучаются ключевые проблемы этнического, социального, экономического, политического и культурного развития общества в различные исторические периоды; формируется целостное представление о всемирно-историческом процессе; развиваются навыки исследования событий и явлений с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставления и критического</p>	<p>1,5/38</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>анализа различных точек зрения и оценок исторических событий и личностей, определения собственного отношения к дискуссионным проблемам прошлого и современности; формируются навыки работы с различными типами исторических источников, поиска и систематизации исторической информации.</p>	
ООД 06 Математика	<p>Создает условия для качественного освоения основ математики, содействует применению математического языка и основных математических законов, изучению количественных отношений и пространственных форм для решения задач в различных контекстах, способствует овладению математическими знаниями, необходимыми для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин, для дальнейшего формирования и развития математических знаний, умений и навыков, направленных на развитие интеллектуальных качеств личности, развивает логическое и критическое мышление, творческие способности для подбора подходящих математических методов при решении практических задач, оценки полученных результатов и установления их достоверности; развивает коммуникативные навыки, в том числе способность передавать информацию точно и грамотно, а также использовать</p>	7,5/180

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>информацию из различных источников, включая публикации и электронные средства, способствует интеллектуальному развитию обучающихся на основе общечеловеческих ценностей и лучших традиций национальной культуры, развивает личностные качества, такие как независимость, ответственность, инициативность, настойчивость, толерантность, необходимые как для самостоятельной работы, так и для работы в команде.</p>	
ООД 07 Информатика	<p>Обеспечивает обучающихся глубокими знаниями, умениями и навыками в области аппаратного и программного обеспечения, представления данных, информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности для эффективного использования современных информационных технологий на практике. Изучается роль информационных процессов в обществе, технических возможностей и перспектив использования информационных технологий. Обучающиеся понимают базовые принципы работы компьютеров для предоставления им возможности анализировать системы, разрабатывать решения, программные приложения, развивать и улучшать их, а также оценивать свои продукты; принципы и методы разработки, конструирования и</p>	3,75/90

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>программирования управляемых электронных устройств на базе вычислительной платформы; решают разнообразные задачи посредством анализа, абстракций, моделирования и программирования; развивают навыки программирования в современной среде программирования; учатся логическому, алгоритмическому, а также вычислительному мышлению, включающему способность к обобщению и аналогии, разложению задачи на составные части и выделению общих закономерностей, нахождению эффективных и рациональных способов решения поставленных задач.</p>	
ООД 08 Физика	<p>Формирует у обучающихся основы научного мировоззрения, способствует целостному восприятию естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы для решения жизненно важных практических задач. Изучаются разделы: "Механика", "Молекулярная физика", "Электричество и магнетизм", "Колебания", "Волны", "Оптика", "Квантовая физика", "Нанотехнология и наноматериалы", "Космология".</p>	3,75/150
ООД 9 Химия	<p>Формирует систему знаний о веществах и их превращениях, законах и теориях, объясняющих зависимость свойств веществ от их состава и строения, предоставляет обучающимся возможности</p>	3,75/150

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>приобретения понимания химических процессов, законов и их закономерностей для безопасного применения в реальной жизни, критической оценки информации и принятия решений. Знание теории и законов химической науки способствует овладению умениями наблюдать и объяснять химические явления, происходящие в природе, лаборатории, на производстве и в повседневной жизни, использовать полученные теоретические знания для объяснения химических явлений и свойств веществ, для безопасного использования их в быту, сельском хозяйстве и на производстве, предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде. Изучаются разделы: «Частицы вещества», «Периодичность. Закономерности протекания химических реакций», «Энергетика химических реакций», «Химия вокруг нас», «Химия и жизнь».</p>	
ООД 10 Биология	<p>Позволяет развитию современных биологических знаний и умений у обучающихся; понимание сущности, развития и проявления жизни на разных уровнях ее организации; подготовка всесторонне развитой личности, которая понимает значение жизни как наивысшей ценности.</p>	2,5/60
ООД 11 География	<p>Создает обучающимся условия для применения географических знаний, навыков и умений, направленных на решение геоэкологических,</p>	1,75/42

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>геоэкономических, социальных, геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства. Изучаются основные методы географических исследований, развивается понимание глобального, регионального и локального подходов в исследованиях геоэкологических, геополитических, социальных, геоэкономических процессов и явлений; обсуждаются пути решения глобальных экологических проблем, в том числе экологических проблем Казахстана, роль личности в охране природы.</p>	
<p>ООД 12 Начальная военная и технологическая подготовка</p>	<p>Формирует у обучающихся представления об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях. Изучаются основные требования военной присяги, устав Вооруженных Сил Республики Казахстан, вооружение и военная техника воинских частей, размещение и быт личного состава. Изучение дисциплины способствует воспитанию у обучающихся высокого казахстанского патриотизма и чувства верности своему Отечеству, развитию волевой, решительной, физически здоровой, функционально грамотной в военном отношении личности путем знакомства с историей развития казахстанской армии и изучения её современного</p>	<p>3,75/90</p>

Результаты		
Наименование № модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>состояния, воспитанию осознанного отношения к воинской службе как священному долгу и обязанности гражданина Республики Казахстан.</p> <p>Обучающиеся получают необходимые военные знания и практические навыки по робототехнике, использованию IT- технологий и основам вождения колесных машин, основам безопасности жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях.</p>	
<p>ООД 13 Физическая культура</p>	<p>Способствует повышению мотивации у обучающихся к укреплению физического и психического здоровья с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, приобретению обучающимися спортивно-специфических двигательных навыков и развитию физических способностей. Обучающиеся овладевают знаниями об истории и современном развитии физической культуры и спорта, их роли в формировании здорового образа жизни; укрепляют здоровье, развивают основные физические качества и повышают функциональные возможности организма, совершенствуют технико-тактические действия в базовых видах спорта; воспитывают бережное отношение к собственному здоровью, формируют потребности в его укреплении и длительном сохранении, развивают личные и морально-волевые качества.</p>	<p>6,25/150</p>
<p>ООД 14 Самопознание</p>	<p>Способствует раскрытию у</p>	<p>1,6/40</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>обучающихся духовно-нравственной природы и творческого потенциала посредством создания условий для расцвета человеческого совершенства, проявленного в единстве мысли, слова и дела. Изучение дисциплины способствует выявлению общечеловеческих ценностей, заложенных в природе каждого человека; развивает позитивное мышление, умение глубоко размышлять и делать различие между добром и злом, вечным и временным; обогащает внутренний мир учащихся через знакомство с духовным наследием человечества; развивает гуманистическое мировоззрение обучающихся колледжей, их ценностного отношения к себе и окружающему миру; развивает нравственные и профессиональные качества личности, практические навыки служения обществу.</p>	
<p>ОГД 01 Профессиональный казахский язык</p>	<p>Способствует формированию уважительное отношение к истории, культуре, традициям казахского народа и других этносов, проживающих на территории Республики Казахстан. Изучение дисциплины обеспечивает овладение лексико-грамматическим материалом по специальности, различными видами и формами речевой деятельности (устной, письменной, монологической, диалогической), необходимой для профессионального общения, техниками перевода</p>	<p>1,25/30</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	профессионально ориентированных текстов.	
ОГД 02 Профессиональный английский язык	Способствует формированию полиязычной, поликультурной личности, совершенствованию коммуникативной компетенции посредством обогащения словарного запаса на основе текстового материала профильной направленности; повышению мотивации к изучению иностранного языка в будущей профессии, воспитанию патриотического отношения к своей Родине, к своему народу и толерантного отношения к представителям другой культуры. Изучаются лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения, профессиональные термины для делового общения, деловые документы (деловое письмо, контракт, реклама, резюме, оформление документов и т.д.), различные виды речевой деятельности и формы речи (устной, письменной, монологической, диалогической), техника перевода профессионально ориентированных текстов.	1,25/30
ОГД 03 Физическая культура	Способствует повышению мотивации у обучающихся к укреплению физического и психического здоровья с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, приобретению обучающимися спортивно-специфических двигательных навыков и развитию физических	3,6/88

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>способностей. Обучающиеся овладевают знаниями о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии, развивают основные физические качества и повышают функциональные возможности организма, совершенствуют технико-тактические действия в базовых видах спорта; воспитывают бережное отношение к собственному здоровью, формируют потребности в его укреплении и длительном сохранении, развивают личные и морально-волевые качества</p>	
ОПД 1.1 Экономика предприятий питания	<p>Формируются основы введение в рыночную экономику, основные принципы рыночной экономики мониторинг, спрос и предложение, рыночная система, монополия и конкуренция, развитие предпринимательства и субъекты рыночных отношений, экономические затраты и результаты деятельности предприятий.</p>	2,0/48
ОПД 1.2 Психология и этика профессиональной деятельности	<p>Формируются направления этической культуры, психология общения, культура общения в сфере деятельности, коммуникация, этикет в деловом общении, стили общения, имидж, культура речи, техника ведения и этикет обслуживания посетителей, деловой протокол, понятие о дипломатическом этикете.</p>	1,0/24
ОПД 1.3 Охрана труда	<p>Формируются правила пожарной безопасности, назначение, принципы действия, особенности устройств, критерии выбора,</p>	1,3/32

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	правила безопасной эксплуатации, правила охраны труда, правовая и нормативная база, производственный травматизм и заболеваемость, факторы, влияющие на условия труда, мероприятия по охране труда, техника безопасности: виды, средства, меры предупреждения.	
ОПД 1.4 Основы стандартизации, сертификации и метрологии	Формируются принципы стандартизации в предприятиях питания, средства измерений, эталоны величин, сертификация, основы сертификации, термины и определения. Изучение стандартов чистоты в залах питания, сервировки столов посудой и приборами, регламентов стандарта и нормативно-технической документами используемого при обслуживании потребителей питания.	1,0/24
ОПД 1.5 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Формируются общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии предприятий общественного питания; основы физиологии питания; пищевые вещества и их значение; пищеварение и усвояемость пищи; понятие о процессе пищеварения; обмен веществ и энергии; питание различных групп населения; энергетическая ценность пищи.	1,3/32
ОПД 1.6 Торговые вычисления	Формируются направления вычислительной работы в общественном питании; основные положения теории вычислений, предмет торговых вычислений, понятие мер и измерений, метрология и связь с вычислениями, международная	1,5/36

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	система единиц измерения, простейшие методы и средства вычисления, расчетные таблицы, применение средств вычислительной техники.	
СД 2.1 Организация производства предприятий питания	Формируются порядок подготовки торгового зала к обслуживанию, правила и порядок приема посетителей, расчет с посетителями, специальные формы обслуживания, виды обслуживания, особенности организации и обслуживания свадебных и праздничных вечеров на дому, обслуживание банкетов и приемов; виды банкетов, общие требования к обслуживанию и порядок обслуживания участников банкетов; виды приемов, их назначение, особенности и преимущества, особенности организации обслуживания и подготовки торгового зала, правила, последовательность и способы обслуживания.	2,0/48
СД 2.2 Товароведение пищевых продуктов	Формируются предмет и задачи товароведения, понятие об ассортименте и товарном сорте, качество продовольственных товаров, основные зерновые культуры, хлебобулочные изделия, условия и сроки хранения и транспортирования; виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения, плодоовощные товары: классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования.	3,8/92
СД 2.3 Оборудование	Формируются сведения о машинах, понятие о машине, классификация,	2,1/52

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>основные части и детали машин, их назначение, сведения о передаточных механизмах; понятие об электроприводах; аппаратура управления и защиты электроприводов. Порядок подготовки залов организации питания к обслуживанию потребителей. Классификация столовой посуды, белья и приборов, виды сервировки, формы обслуживания, способы подачи блюд и напитков, кулинарную характеристику блюд и напитков</p>	
<p>СД 2.4 Кулинарная характеристика блюд</p>	<p>Формируются сроки и условия хранения готовой продукции, виды меню, последовательность осуществления технологических процессов приготовления пищи, правила проведения бракеража готовой продукции. Правила нарезки порционирования, взвешивание, укладки пищи в посуду и подача блюд.</p>	<p>3,5/84</p>
<p>СД 2.5 Организация обслуживания посетителей</p>	<p>Формируются порядок подготовки торгового зала к обслуживанию, обслуживание посетителей; правила и порядок приема посетителей; подача напитков и блюд: последовательность, время подачи, набор посуды и приборов; особенности подачи отдельных видов закусок, супов, вторых блюд; правила и техника подачи виноводочных и табачных изделий; расчет с посетителями; специальные формы обслуживания; виды обслуживания; особенности организации и обслуживания свадебных и праздничных вечеров</p>	<p>5,3/128</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	на дому; обслуживание банкетов и приемов; виды банкетов, общие требования к обслуживанию и порядок обслуживания участников банкетов; виды приемов, их назначение, особенности и преимущества, особенности организации обслуживания и подготовки торгового зала, правила, последовательность и способы обслуживания.	
СД 2.6 Профессиональная эстетика и дизайн	Формируются понятие и основные направления развития эстетики, категории эстетики, их взаимосвязь, эстетическую культуру сферы обслуживания, элементы, формирующие эстетические показатели, понятие, элементы и приемы построения композиции, понятие и виды дизайна, фирменный стиль, эстетику рекламы, дизайн тематических столов. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.	3,0/72
ПП 01 Ознакомительная и учебная практика	Ознакомление с деятельностью и структурой действующей организации (место практики), подготовка залов организации питания к обслуживанию, формирование стандартов чистоты в зале питания, формирование сервировки столов посудой и приборами, формирование регламентов стандартов и нормативно-технической документации используемого при обслуживании потребителей питания.	7,5/180
ПП 02 Технологическая практика	Сервировка столов посудой и приборами, подготовка чая, кофе,	46,8/1124

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		молочных коктейлей, холодных закусок используя стандартные методы приготовления и оформления, эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос, формировании правил нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подача блюд.	
ПП 03 Производственная практика		Выполнение стандартов и требований нормативно-технической документации используемого при обслуживании потребителей питания, соблюдение правил ресторанного этикета, размещение потребителей за столом и подача меню, контролирует деятельность помощников официанта на рабочих местах, практическое соблюдение этических и психологических правил поведения официанта с клиентами в трудовой деятельности.	22,5/540
А 01 Аттестация (промежуточная и итоговая)		Определение итоговой оценки уровня знаний студента за промежуточный и весь период обучения, а также отзыв о его способностях, деловых и иных качествах.	9/216