

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.20 15:23

Регистрационный номер

19165

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.20 15:23

Код и наименование специальности:

10130200 Организация обслуживания в сфере питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130201 Официант

3 W10130202 Бармен-бариста

Регион:

Акмолинская область

Организация ТипПО (Разработчик):

ГККП «Агротехнический колледж, поселка Аршалы» управления образования
Акмолинской области

Партнеры-разработчики:

ИП «Марченко»

ИП «Прогресс»

Цель ОП:

Подготовка специалистов рабочей квалификации способных качественно обеспечить обслуживание гостей предприятием питания, спиртными и не спиртными напиткам, контролировать качество работы обслуживающего персонала и продукции бара, обеспечить эффективное и культурное обслуживания клиентов, следить за чистотой в залах, сервировкой столов и оформлением витрин и барных стоек.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

Организация питания (Приложение № 3 к приказу Заместителя Председателя
Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан
«Атамекен» №284 от 22.10.2018 г.)

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

компетенция 35

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:

24.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ80LAA00026018

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

005, 008

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	ООД 1. Казахский язык и литература	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных жанров и дискуссиях на государственном языке	4
	ООД 2. Русский язык	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных жанров и дискуссиях на русском языке	3
	ООД 3. Русская литература	Изучаются произведения классиков русской литературы для духовного и интеллектуального развития для развития творческих способностей, критического	3

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	анализа, умения устанавливать аналогии и причинно-следственные связи, строить логические и критические рассуждения, умозаключения и выводы на основе анализа произведений	
ООД 4. Иностранный язык	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса, при создании текстов различных жанров и дискуссиях на иностранном языке	4
ООД 5. Информатика	Изучаются способы создания табличных баз данных, системы счисления, кодирование информации, 3 D-моделирование, разработка приложений.	2
ООД 6. История Казахстана	Изучаются исторические этапы развития Казахстана, его роль и место в мировом историческом процессе, даты и события, повлиявшие на дальнейшее развитие истории Казахстана.	4
ООД 7. Математика	Изучаются методы вычисления тригонометрических функций, многочленов, степеней, показательных и логарифмических функции, пределов функции, производных, первообразных, интегралов, теория вероятности.	8
ООД 8. Физика	Изучается влияние на объекты механических воздействий, электромагнитных колебаний, электромагнитных волн, электричества, магнетизма, тепловых воздействия, элементы теории относительности, космология, квантовые явления.	6

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 9. Химия	Изучаются строения атомов, ядерные реакции, распределение и движение электронов в атомах, ковалентные, ионные, водородные связи, кристаллические решетки, закономерности протекания химических реакции, методы получения металлов и сплавов.	6
ООД 10. Самопознание	Изучаются правила нравственно-ориентированного поведения в процессе профессиональной, общественной и личной коммуникации, проблемы в различных ситуациях и способы их решения, влияние духовных факторов, социально-культурного уровня людей на современные общественные тенденции и противоречия.	2
ООД 11. Физическая культура	Изучаются спортивные игры, гимнастика, национальные виды спорта, зимние виды спорта, плавание, выполняются общеразвивающие и специально-беговые упражнения.	5
ООД 12. Биология	Решаются экологические задачи и экологические ситуаций, раскрывается влияние человека на окружающую среду. Объясняются биологические процессы протекающие в теле человека.	3
ООД 13. Всемирная история	Изучаются этапы развития Мировой истории, даты и события, повлиявшие на дальнейшее развитие истории, навыки работы с различными типами исторических источников, поиск и	3

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	систематизация исторической информации.	
ООД 14. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются тактическая, огневая и строевая подготовки, Общевоинские Уставы Вооруженных Сил, основы безопасности жизнедеятельности и информационные технологии.	4
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1 Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	2
	РО 1.2 Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности	4.5
БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий.	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	0.5
	РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	0.5
БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	0.5
	РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0.5
	РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	0.5
	РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике	1.5

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	Казахстан	
	РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	0.5
ПМ 1. Организация работы	РО 1.1. Различать типы, целевые рынки предприятий общественного питания и стили обслуживания.	2
	РО 1.2. Применять законодательные и нормативные требования, включая технику безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, правила обращения с продуктами питания, санитарные нормы.	2
	РО 1.3. Демонстрировать личные качества и представиться гостям в профессиональной манере на казахском, русском и английском языках.	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 другую посуду, дополнительные принадлежности.	4
	РО 2.3. Сервировать столы организации питания.	5
	РО 2.4.Готовить алкогольные и безалкогольные напитки, холодные, горячие блюда и закуски.	4.5
ПМ 3. Обслуживание потребителей организации питания	РО 3.1. Встречать потребителей организации питания и прием заказов от них.	4
	РО 3.2. Обеспечивать цикл обслуживания для разных стилей обслуживания.	3.5

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	РО 3.3. Эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки.	3
	РО 3.4. Подавать готовые блюда и напитки, заказанные потребителями организации питания.	4.5
	РО 3.5. Проводить расчет с потребителями организации питания за сделанные заказы.	3
	РО 3.6. Обслуживать массовые мероприятия в организациях питания.	3.5
ПМ 4. Доставка заказов и расчет гостя за оказанную услугу Room Service отеля в номера	РО 4.1.Доставлять заказы в номер и подавать готовые блюда и напитки.	4.5
	РО 4.2.Подготавливать и предоставлять счета на оплату гостю.	2.5
	РО 4.3.Принимать оплату различными способами.	2.5
ПМ 5. Обслуживание потребителей организаций питания напитками	РО 5.1. Применять законодательные и нормативные требования, включая технику безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, правила обращения с продуктами питания, санитарные нормы и правила продажи и подачи алкогольных напитков.	2
	РО 5.2.Готовить бар к обслуживанию.	2.5
	РО 5.3. Хранить и готовить посуду и барные аксессуары.	2
	РО 5.4. Характеризовать, хранить, подготавливать спиртные и прочие напитки.	2.5
	РО 5.5. Готовить основные заготовки.	4
ПМ 6. Управление	РО 6.1. Приветствовать и	2

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	процессами обслуживания потребителей организации питания	размещать гостей в баре.	
		РО 6.2. Обслуживать гостей.	1.5
		РО 6.3. Готовить, подавать холодные напитки, соки и пиво.	4.5
		РО 6.4. Готовить и подавать простые закуски.	4.5
		РО 6.5. Продавать напитки и закуски.	2
		РО 6.6. Готовиться к обслуживанию выездного мероприятия.	2
		РО 6.7. Убирать барную стойку и столы.	1.5
	ПМ 7. Обслуживание эспрессо- машин и оборудование бара	РО 7.1. Применять специализированное оборудование.	2.5
		РО 7.2. Обслуживать кофе машины с соблюдением техники безопасности.	3
	ПМ 8. Приготовление кофейных напитков	РО 8.1. Организовывать работу по выбору сорта кофе.	2
		РО 8.2. Применять методы варки кофе.	3.5
		РО 8.3. Смешивать ингредиенты для напитков.	3.5
	ПМ 9. Руководство деятельностью бара	РО 9.1. Поддерживать положительный имидж бара.	3
		РО 9.2. Подготавливать бар к закрытию.	2.5
	Промежуточная, итоговая аттестации	-	7.5