

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.21 14:54

**Регистрационный номер**

19429

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.21 14:55

**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, город Акколь"

**Партнеры-разработчики:**

ИП "Кэусар" Комплекс "Ажар"

**Цель ОП:**

Подготовить специалистов способных самостоятельно выполнять практические работы по обслуживанию потребителей в организации питания; доставке заказов и рассчитывать гостя за оказанную услугу RoomService отеля в номер; обслуживанию эспрессо- машин и оборудования бара; приготовлению кофейных напитков; руководству деятельностью бара.

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

" Обслуживание в ресторане и баре" Приложение № 43 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 26.12.2019 г. №262

**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:**

16.03.2022 г.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

KZ74LAA00017784

**Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

003

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

25.12.2019 г.

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
ООД 1. Математика	Изучаются методы вычисления тригонометрических функций, многочленов, степеней, показательных и логарифмических функции, пределов функции, производных, первообразных, интегралов, теория вероятности.		8
ООД 2. Информатика	Изучаются аппаратное и программное обеспечение персонального компьютера, представление данных, информационные процессы и системы, создание и преобразование информационных объектов, разработка приложений, информационные процессы и системы;		2
ООД 3. Казахский язык и литература	Изучаются аудирование и говорение: прогнозирование, определение основной мысли,		4

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>развитие культуры речи; чтение: с составление текста в стиле устной речи в соответствии с социальными условиями; написание формального документа в рамках формального общения; норма литературного языка: орфография; орфоэпия; лексика; грамматика; пунктуация. Части речи. Словосочетания. Типы стилей. Стиль художественной литературы. Характерные для публицистического стиля обороты речи. Особенности написания стилей. Значение слова "Фонетика". Область изучения фонетики. Фонетический анализ. Типы предложений. Составление типов предложений, знаки препинания. Типы стилей. Разговорный стиль и его особенности. Словари. Виды словарей. Морфология, лексика, фонетика, синтаксис.</p>	
ООД 4. Русский язык	<p>Изучаются толерантность и диалог межнациональных культур, лексика и культура речи, синтаксис и пунктуация, фразеология и культура речи, знаки препинания в сложных предложениях с разными видами связи; глаголы несовершенного вида настоящего времени; производные предлоги. узкоспециальные термины, глаголы с абстрактным значением;</p>	3
ООД 5. Русская литература	<p>Изучаются произведения классиков русской литературы для духовного и интеллектуального развития для развития творческих способностей, критического анализа, умения устанавливать</p>	3

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	анalogии и причинно-следственные связи, строить логические и критические рассуждения, умозаключения и выводы на основе анализа произведений	
ООД 6. Иностранный язык	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса, при создании текстов различных жанров и дискуссиях на иностранном языке	4
ООД 7. История Казахстана	Изучаются центрально-азиатские цивилизации: многообразие и культурная общность, этнические и социальные процессы, империи кочевников Великой степи, политика Республики Казахстан в области межэтнических отношений, развитие общественно-политической мысли, общенациональная идея «Мәңгілік Ел» - консолидирующая основа казахстанского общества в XXI веке, развитие образования и науки в Казахстане в XVIII -XX вв., научное наследие средневекового Казахстана, казахстанская система образования и науки на современном этапе;	4
ООД 8. Самопознание	Формируются мировоззрение человека, потребности, желания и возможности человека, моральные принципы личности, нравственные идеалы, нравственные основы лидерства, качества истинного лидера», стремление к постоянному духовному самосовершенствованию через развитие общечеловеческих ценностей.	2

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 9. Физическая культура	Изучаются средства физического воспитания, спортивные игры, легкая атлетика, гимнастика, национальные виды спорта, зимние виды спорта, плавание;	5
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются Воинские символы Вооруженных Сил Республики Казахстан, Экстремизм и терроризм как угроза национальной безопасности, Конституционные основы обороны государства, правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан, общевоинские Уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан, тактическая подготовка, огневая подготовка, технологическая подготовка, стороевая подготовка, основы военной робототехники, военная топография, основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий;	4
ООД 11. Химия	Изучаются строения вещества, периодичность, закономерности протекания химических реакций, углерод и его соединения, энергетика химических реакций, биохимия, аналитические методы в современных исследованиях, проблемы охраны окружающей среды при производстве химических веществ;	6
ООД 12. Физика	Изучаются механика, динамика, законы сохранения, основы молекулярно-кинетическая теории, тепловая физика, электростатика, электричество, магнетизм, оптика, физика атомного ядра, нанотехнология,	6

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	космология.	
ООД 13. Всемирная история	Изучаются этнические и социальные процессы, межэтнические отношения в мировой истории, истории государства, войн и революций, развитие культуры, цивилизации особенности развития, политико - правовые процессы, проблема сохранения мира и безопасности на современном этапе, развитие образования и науки, современные научные технологии;	3
ООД 14. Биология	Изучаются молекулярная биология и биохимия, клеточная биология, транспорт веществ, клеточный цикл, размножение, стволовые клетки: понятие и свойства, закономерности наследственности и изменчивости, эволюционное развитие, основы селекции, многообразие живых организмов, биомедицина и биоинформатика, биотехнология, биосфера, экосистема, популяция, экология и влияние человека на окружающую среду;	3
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.	2
БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	1
	РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	1

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	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 Казахстан. Соблюдать этику делового общения.	0.5
	ПМ 1. Организация работы	РО 1.1. Различать типы, целевые рынки предприятий общественного питания и стили обслуживания.	1
		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 казахском языках.	3
	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	3

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		белье, столовые приборы, стеклянную, фарфоровую и другую посуду, дополнительные принадлежности.	
		РО 2.3. Сервировать столы организации питания.	3
		РО 2.4. Готовить алкогольные и безалкогольные напитки, холодные, горячие блюд и закусок.	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.	4
		РО 3.3. Эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки.	4
		РО 3.4. Подавать готовые блюда и напитки, заказанные потребителями организации питания.	4
		РО 3.5. Проводить расчет с потребителями организации питания за сделанные заказы.	4
		РО 3.6. Обслуживать массовые мероприятия в организациях питания.	5
	ПМ 4. Доставка заказов и расчет гостя за оказанную услугу RoomService отеля в номера	РО 4.1. Доставлять заказы в номер и подавать готовые блюда и напитки.	3
		РО 4.2. Подготавливать и предоставлять счета на оплату гостю.	3
		РО 4.3. Принимать оплату различными способами.	3
	ПМ 1. Обслуживание потребителей организаций питания	РО 1.1. Применять законодательные и нормативные требования, включая технику	1



Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
напитками	безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, правила обращения с продуктами питания, санитарные нормы и правила продажи и подачи алкогольных напитков.	
	РОО 1.2. Готовить бар к обслуживанию.	2
	РО 1.3. Хранить и готовить посуду и барные аксессуары.	1
	РО 1.4. Характеризовать, хранить, подготавливать спиртные и прочие напитки.	1
	РО 1.5. Готовить основные заготовки.	2
ПМ 2. Управление процессами обслуживания потребителей организации питания	РО 2.1. Приветствовать и размещать гостей в баре.	2
	РО 2.2. Обслуживать гостей.	2
	РО 2.3. Готовить, подавать холодные напитки, соки и пиво.	2
	РО 2.4. Готовить и подавать простые закуски.	3
	РО 2.5. Продавать напитки и закуски.	2
	РО 2.6. Готовиться к обслуживанию выездного мероприятия.	3
	РО 2.7. Убирать барную стойку и столы.	2
ПМ 3. Обслуживание эспрессо-машин и оборудование бара	РО 3.1. Применять специализированное оборудование.	4
	РО 3.2. Обслуживать кофе машины с соблюдением техники безопасности.	5
ПМ 4. Приготовление кофейных напитков	РО 4.1. Организовывать работу по выбору сорта кофе.	5

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 4.2. Применять методы варки кофе.	5
		РО 4.3. Смешивать ингредиенты для напитков.	4
	ПМ 5. Руководство деятельностью бара	РО 5.1. Поддерживать положительный имидж бара.	4
		РО 5.2. Подготавливать бар к закрытию.	4