

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.21 15:52

Регистрационный номер

19453

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.21 15:52

Код и наименование специальности:

10130200 Тамақтану саласында қызмет көрсетуді ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130202 Бармен-бариста

Регион:

Нұр-Сұлтан қ.

Организация ТИППО (Разработчик):

" Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі" МКҚК

Партнеры-разработчики:

" Астанинская Ассоциация шеф-поваров", Astana Hotel Management "The Ritz-Carlton", "Radisson Hotel, Astana", "Park Inn by Radisson Hotel, Astana", ТОО " The Chefgroup".

Цель ОП:

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорында тұтынушыларға сусындармен қызмет көрсету және қызмет көрсету процесін басқаруда жұмысшы мамандарды дайындау.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Тамақтандыруды ұйымдастыру" "Атамекен" Қазақстан Республикасының Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 22.10.2018 ж. №284 бұйрығына №2 қосымша

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

35 құзыреттілік Мейрамхана сервисі

Форма обучения:

күндізгі

База образования:

жалпы орта білім

Язык обучения:

мемлекеттік

Общий объем кредитов:

60

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:

13.03.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ08LAA00019360

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

003

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

23.12.2019 ж.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	2/48
		ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	2/48
	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1 Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	1/24
		ОН 2.2 Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	1/24
	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1 Кәсіпорында болып жатқан негізгі экономикалық процестерді білу және ажырату.	1/24
		ОН 3.2 Қазақстанда бизнесті ұйымдастыру мен жүргізудің заңнамалық негіздеріне ие болу және бизнес жобаларын құрастыра білу.	1/24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	КМ 1. Тамақтану ұйымының тұтынушыларына сусындармен қызмет көрсету	ОН 1.1. Денсаулықты және қоршаған ортаны қорғау нормалары мен техника қауіпсіздігін, азық-түлік тауарларын қолдану ережелерін, санитарлық нормалар мен алкогольді сусындарды сату және ұсыну ережелерін қоса алғанда, заңнамалық және нормативтік талаптарды қолдану.	3/72
		ОН 1.2. Барды қызмет көрсетуге дайындау және ыдыстар мен бар жабдықтарын сақтау.	3/72
		ОН 1.3. Спиртті және басқа да сусындарды сипаттау, сақтау және негізгі дайындамаларды дайындау.	3/72
	КМ 2. Тамақтану ұйымының тұтынушыларына қызмет көрсету процестерін басқару	ОН 2.1. Қонақтармен сәлемдесу және оларды барға орналастыру және қызмет көрсету.	3/72
		ОН 2.2. Суық және ыстық сусындарды, сыраны, шырындарды, қарапайым тіскебасарларды дайындау, ұсыну және сату.	3/72
		ОН 2.3. Сыртқы іс-шарада қызмет көрсетуге дайындалу.	3/72
		ОН 2.4 Бар бағаны мен үстелдерді жинастыру.	4/96
	КМ 3. Эспрессо-машиналар мен бар құрал-жабдықтарына қызмет көрсету	ОН 3.1 Арнайы құрал-жабдықтарды қолдану.	5/120
		ОН 3.2 Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып кофе машинада қызмет көрсету.	4/96
	КМ 4. Кофе сусындарын дайындау	ОН 4.1 Кофе сұрыптарын таңдау бойынша жұмыстарды	5/120

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		Ұйымдастыру. Кофе қайнату әдістерін қолдану.	
		ОН 4.2 Сусындарға арналған құрамдас бөліктерді араластыру.	5/120
	КМ 5. Бар қызметін басқару	ОН 5.1 Бардың жағымды имиджін сақтау.	4/96
		ОН 5.2. Барды жабуға дайындау.	4/96
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	3/72