

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.21 15:55

Регистрационный номер

19454

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.21 15:55

Код и наименование специальности:

10130200 Организация обслуживания в сфере питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130202 Бармен-бариста

Регион:

г. Нур-Султан

Организация ТипПО (Разработчик):

Государственное коммунальное казенное предприятие "Колледж общественного питания и сервиса"

Партнеры-разработчики:

ТОО " French Bakery", ТОО " Qazagstan Catering Solutions", Astana Hotel Management "The Ritz-Carlton", "Radisson Hotel, Astana", "Park Inn by Radisson Hotel, Astana", ТОО "GRANADA ASTANA"

Цель ОП:

Подготовить специалистов, компетентных в обслуживании потребителей в организациях питания напитками, управлять процессами обслуживания и руководствовать деятельностью бара.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

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

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WSC2019_WSSS35_Restaurant_Service.pdf

Форма обучения:

очная

База образования:

общее среднее образование

Язык обучения:

русский

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 г.

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 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1 Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	2/48
		РО 1.2 Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	2/48
	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1 Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	1/24
		РО 2.2 Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	1/24
	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательств	РО 3.1 Знать и различать основные экономические процессы происходящие на предприятии.	1/24
		РО 3.2 Владеть законодательными основами организации и ведения	1/24

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	предпринимательской деятельности в Казахстане и уметь составлять бизнес проекты.	
ПМ 1. Обслуживание потребителей организаций питания напитками	РО 1.1 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.	3/72
	РО 1.2 Готовить бар к обслуживанию, хранить посуду и барные аксессуары.	3/72
	РО 1.3 Характеризовать, хранить, подготавливать спиртные и прочие напитки и готовить основные заготовки	3/72
ПМ 2. Управление процессами обслуживания потребителей организации питания	РО 2.1 Приветствовать, размещать и обслуживать гостей в баре.	3/72
	РО 2.2 Готовить, подавать и продавать холодные и горячие напитки, соки, пиво и простые закуски.	3/72
	РО 2.3 Убирать барную стойку и столы.	3/72
	РО 2.4 Готовиться к обслуживанию выездного мероприятия.	4/96
ПМ 3. Обслуживание эспрессо-машин и оборудование бара	РО 3.1 Применять специализированное оборудование.	5/120
	РО 3.2 Обслуживать кофе машины с соблюдением техники безопасности.	4/96
ПМ 4. Приготовление	РО 4.1 Организовывать работу	5/120

	Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	кофейных напитков	по выбору сорта кофе. Применять методы варки кофе.	
		РО 4.2 Смешивать ингредиенты для напитков.	5/120
	ПМ 5. Руководство деятельностью бара	РО 5.1 Поддерживать положительный имидж бара.	4/96
		РО 5.2 Подготавливать бар к закрытию.	4/96
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	3/72