

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.20 17:49

**Регистрационный номер**

19272

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.20 17:51

**Код и наименование специальности:**

10130200 Организация обслуживания в сфере питания

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130202 Бармен-бариста, 3 W10130203 Метрдотель

**Регион:**

г. Алматы

**Организация ТипПО (Разработчик):**

КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»

**Партнеры-разработчики:**

ТОО « Ablі-hotels» Double Tree by Hilton Almaty г. Алматы

**Цель ОП:**

Подготовка специалистов. способных самостоятельно и ответственно решать практические задачи по организации работы торгового зала ресторана, обслуживанию гостей, оформления обеденных столов, продажи барной продукции.

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

Приложение №1, 2 к приказу Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 22. 10.18 года №284 "Индустрия питания", «Организация питания», приказ Национальной палаты предпринимателей РК «Атамекен» от 17.01.2017г. №3

**Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):**

« Ресторанный сервис» - 35

**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:**

28.08.2021 г.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

№ К Z 87LAA00001642

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

007, 008

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

27.01.2022 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 виды функции для отработки навыков построения графика и исследования функций, выражений, содержащих обратные тригонометрические функции, решать задачи с применением дискретной случайной величины, алгоритм решения иррационального уравнения, систем уравнений, графику свойства логарифмической функции, математические модели задач, задачи на нахождение элементов многогранников, площади поверхности, стереометрические задачи		8/192
ООД 2. Информатика	Изучаются области аппаратного и программного обеспечения, представления данных,		2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности для эффективного использования современных информационных технологий на практике.	
ООД 3. Русский язык	Изучаются фонетика, лексика, морфология, словообразование, синтаксис и пунктуация; стили речи, нормы современного русского языка; составление разных видов плана; изложение материала, представление информации в виде графика, диаграммы, схемы, создание текстов научно-популярного подстиля.	3/72
ООД 4. Русская литература	Изучаются биографии писателей и поэтов; анализ художественных произведений; пересказ текста; составление плана эссе, сочинения и изложения; заучивание наизусть текстов; аннотации к произведениям; определение авторской позиции; характеристика героев; тема, сюжет и композиция произведения.	3/72
ООД 5. Казахский язык и литература	Изучаются фонетико-морфологические синтаксические и лексические особенности речи; структурная система языка, значения слов, особенности употребления, изменения в функциональных стилях; применение активных слов в речи; умение участвовать в диалоге, полилоге по определенной теме; составлять интервью на конкретную тему; продолжать	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>беседу, вести дискуссию; анализировать, обрабатывать, обобщать и использовать информацию, связанную с темой; способностью распознавать функциональные свойства языка и использовать их для передачи мысли. Изучаются биографии писателей и поэтов; анализ художественных произведений; пересказ текста; составление плана эссе; заучивание наизусть стихотворений; аннотации к произведениям; определение авторской позиции; характеристика героев; тема, сюжет и композиция произведения.</p>	
ООД 6. Иностранный язык	<p>Изучаются фонетика, лексика, морфология, словообразование, синтаксис и пунктуация; стили речи, нормы современного английского языка; составление разных видов плана; изложение материала, представление информации в виде графика, диаграммы, схемы; создание текстов научно-популярного подстиля.</p>	4/96
ООД 7. История Казахстана	<p>Изучаются основные этапы истории Казахстана с древнейшей эпохи до наших дней, непрерывность и преемственность этногенеза, становления и развития государственности казахского народа, динамику развития отечественной истории.</p>	4/96
ООД 8. Самопознание	<p>Изучаются формирование духовно-нравственной природы и творческого потенциала, развиваются позитивное мышление, гуманистическое</p>	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	мировоззрение и навыки служения обществу.	
ООД 9. Физическая культура	Изучается техника безопасности, здоровый образ жизни, правила игры по видам спорта (футбол, волейбол, баскетбол, и т.д, настольный теннис), в национальных, базовые строевые, общеразвивающие, прикладные и акробатические упражнения в гимнастике.	5/120
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан, общевойсковые Уставы Вооруженных Сил, тактическая, огневая, строевая, технологическая подготовка, военная топография, основы безопасности жизнедеятельности. Изучается тактическая, огневая, строевая подготовка, общевойсковые уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстана, военная топография	4/96
ООД 11.Химия	Изучается современная теория строения атома, закономерности протекания химических реакций, энергетику химических реакций, химия вокруг нас и в жизни. Проведение лабораторных опытов и практических работ	5/120
ООД 12.Физика	Изучаются основы научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы для решения жизненно важных практических задач.	4/96

	Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 13.Биология	Изучаются молекулярная биология и биохимия Клеточная биология, структурные компоненты хлоропласта и их функции. Пигменты фотосинтеза. механизм разных типов транспорта веществ.клеточного дыхания, функции почек в процессе очищения крови человека,закономерности наследственности,положения теории эволюции, этапы эволюции жизни на Земле, роль и значение биотехнологии в жизни человека.	3/72
	ООД 14.География	Изучаются развитие географического и пространственного мышления, географической культуры и языка; развитие понимания глобального, регионального и локального подходов в исследованиях геоэкологических, геополитических, социальных, геоэкономических процессов и явлений;	3/72
	ООД 15.Всемирная история	Изучаются представление о истории, исторических источниках, философских концепций исторического развития, оценочных характеристик исторических знаний, периодизация всеобщей истории	3/72
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни	1,5/36
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности	1,5/36
	БМ 2. Применение информационно-	РО 2.1. Владеть основами информационно-	1,5/36

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	коммуникационных и цифровых технологий	коммуникационных технологий.	
		РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	1,5/36
	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	0,5/12
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0,5/12
		РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	1/24
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	1/24
	ПМ 1. Встреча гостей ресторана, работа с гостями ресторана	РО 1.1. Различать типы, целевые рынки предприятий общественного питания и стили обслуживания.	2/48
		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.	3/72
		РО 1.3. Организовывать встречу и приветствия гостей.	2/48
		РО 1.4. Работать с гостями ресторана	4/96
		РО 1.5. Ознакомиться с основными направлениями предприятий общественного питания.	11/264

<b>Наименование № модуля/дисциплины</b>		<b>Результаты обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>
	ПМ 2. Контроль и поддержка состояния зала ресторана для приема клиентов	РО 2.1. Организовывать работу зала ресторана.	1/24
		РО 2.2. Составлять меню и карты вин, напитков.	1/24
		РО 2.3. Управлять продажами в зале ресторана.	1/24
		РО 2.4. Подбирать ресторанные аксессуары и прочие товары у поставщиков.	0,5/12
		РО 2.5. Внедрять изменения в работе зала ресторана.	0,5/12
		РО 2.6. Организовывать и контролировать работу торгового зала.	8/192
	ПМ 3. Организация работы и контроль качества обслуживания персонала	РО 3.1. Работать с персоналом и оценивать его.	1/24
		РО 3.2. Контролировать качество обслуживания гостей в зале ресторана.	1/24
		РО 3.3. Проводить профессиональные тренинги на рабочем месте.	0,5/12
		РО 3.4. Удовлетворять ожидания посетителей при организации обслуживания в зале ресторана.	0,5/12
		РО 3.5. Контролировать работу персонала при обслуживании гостей.	15/360
	ПМ 4. Обслуживание потребителей организаций питания напитками	РО 4.1. 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.	1/24

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 4.2. Готовить бар к обслуживанию.	1/24
		РО 4.3. Хранить и готовить посуду и барные аксессуары.	1/24
		РО 4.4. Характеризовать, хранить, подготавливать спиртные и прочие напитки.	1/24
		РО 4.5. Готовить основные заготовки.	1/24
		РО 4.6. Ознакомиться с основными направлениями работы бармена-бариста.	9/216
	ПМ 5. Управление процессами обслуживания потребителей организации	РО 5.1 Приветствовать и размещать гостей в баре.	1/24
		РО 5.2 Обслуживать гостей.	0,5/12
		РО 5.3 Готовить, подавать холодные напитки, соки и пиво.	0,5/12
		РО 5.4 Готовить и подавать простые закуски.	0,5/12
		РО 5.5 Продавать напитки и закуски.	0,5/12
		РО 5.6 Готовить к обслуживанию выездного мероприятия.	1/24
		РО 5.7 Убирать барную стойку и столы.	1/24
		РО 5.8. Организовать работу бармена -бариста за рабочим местом с соблюдением санитарных и технологических процессов.	6/144
	ПМ 6. Обслуживание эспрессо-машин и оборудование бара	РО 6.1. Применять специализированное оборудование.	0,5/12
		РО 6.2. Обслуживать кофе машины, с соблюдением техники безопасности.	0,5/12
		РО 6.3 Составить инструкцию по организации работы с кофе	6/144

<b>Наименование № модуля/дисциплины</b>		<b>Результаты обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>
		машиной	
	ПМ 7. Приготовление кофейных напитков	РО 7.1. Организовывать работу по выбору сорта кофе.	0,5/12
		РО 7.2. Применять методы варки кофе.	0,5/12
		РО 7.3. Смешивать ингредиенты для напитков.	2/48
		РО 7.4. Приготавливать различные кофейные напитки.	6/144
	ПМ 8. Руководство деятельностью бара	РО 8.1. Поддерживать положительный имидж бара.	0,5/12
		РО 8.2. Подготавливать бар к закрытию.	0,5/12
		РО 8.3. Составлять чек лист к закрытию бара	11/264
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	9/216