

### Паспорт образовательной программы

<b>Код и наименование специальности:</b>	10130200 Организация обслуживания в сфере питания
<b>Код и наименование квалификации/квалификаций:</b>	3W10130201 Официант, 3W10130202 Бармен-бариста
<b>Регион:</b>	Костанайская область
<b>Организация ТипПО (разработчик):</b>	Коммунальное государственное казенное предприятие "Костанайский колледж сферы обслуживания"
<b>Партнеры-разработчики:</b>	ИП "Кудайкулова"
<b>Цель ОП:</b>	Подготовка специалистов ресторанного сервиса, владеющих умениями и навыками обслуживания потребителей, сервировок столов в кафе, ресторанах и барах, приготовления и презентации кофе, смешанных напитков и коктейлей.
<b>Уровень по НРК:</b>	3
<b>Уровень по ОРК:</b>	3
<b>Профессиональный стандарт (при наличии):</b>	«Организация питания» Приложение № 2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 22.10.2018 г. № 284
<b>Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):</b>	компетенция "Ресторанный сервис"
<b>Форма обучения:</b>	очная
<b>База образования:</b>	основное среднее образование
<b>Язык обучения:</b>	русский
<b>Общий объем кредитов:</b>	180
<b>Дата рассмотрения ОП на методическом (учебно-методическом/научно-методическом) совете:</b>	29.04.2022 г.
<b>Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:</b>	№ KZ06LAA00017456
<b>Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:</b>	009
<b>Дата прохождения специализированной аккредитации по данной специальности (при наличии):</b>	14.12.2020 г.
<b>Отличительные особенности ОП:</b>	-

### Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
1	ООД 1. Математика	Изучают функцию, ее свойства и график, тригонометрические функции, математическую статистику и теорию вероятностей, степени и корни, степенную функцию, показательную и логарифмическую функцию, производную и ее применение, первообразную и интеграл, аксиомы стереометрии, параллельность и перпендикулярность в пространстве, прямоугольную систему координат и векторы в пространстве, многогранники, тела вращения и их элемент, объемы тел.	8/192
2	ООД 2. Информатика	Изучают компьютерные системы, создание и преобразование информационных объектов, информационные процессы и системы, разработку приложений.	2/48

3	ООД 3. Русский язык	Изучают орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы русского языка в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.	3/72
4	ООД 4. Русская литература	Изучают проблему лишних людей, героев нашего времени, психологию литературных героев, понимание причинных поступков, семейные ценности, человека в эпоху перемен и тоталитарного режима. Анализируют художественные произведения, излагают свою интерпретацию художественного текста.	3/72
5	ООД 5. Казахский язык и литература	Изучают построение языковых структур, использование лексических единиц, учатся выражать свое отношение к услышанному и прочитанному, извлекать, анализировать, обобщать и классифицировать профессионально-значимую информацию. Изучают художественные тексты культурного наследия, историко-литературные сведения, анализируют художественные произведения, используя литературоведческий и терминологический арсенал.	4/96
6	ООД 6. История Казахстана	Изучают особенности развития центральноазиатских цивилизаций, этнические и социальные процессы, историю государства, войн и революций, развитие культуры, цивилизацию: особенности экономического развития политико-правовые процессы, развитие общественно-политической мысли, развитие образования и науки.	4/96
7	ООД 7. Иностраный язык	Изучают построение языковых структур, использование лексических единиц, связанных с будущей профессией, содержание аутентичных текстов разных жанров, учатся выражать свое отношение к услышанному и прочитанному, извлекать, анализировать, обобщать и классифицировать профессионально-значимую информацию.	4/96
8	ООД 8. Самопознание	Изучают общечеловеческие ценности, размышляют о добре и зле, о вечном и временном, понимают самих себя и других людей, раскрывают свою нравственно-духовную природу и творческий потенциал посредством создания условий для расцвета человеческого совершенства, проявленного в единстве мысли, слова и дела.	2/48
9	ООД 9. Физическая культура	Совершенствуют физические качества и психофизические способности, владеют техникой выполнения упражнений, применяют изученные приемы игры и индивидуальные тактические задачи в учебной игре (футбол, волейбол, баскетбол).	6/144
10	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучают роль Вооруженных сил РК в обеспечении национальной безопасности, особенности Устава внутренней службы, устройство стрелкового оружия, порядок его подготовки к стрельбе, основы и правила стрельбы, порядок хранения оружия. Выполняют приемы движения строевым и походным шагом, команды и действия.	4/96
11	ООД 11. Физика	Изучают механику, молекулярную физику, электричество и магнетизм, колебания, волны, оптику, квантовую физику, нанотехнологии и наноматериалы, космологию.	6/144

12	ООД 12. Химия	Изучают частицы вещества, периодичность, закономерности протекания химических реакций, энергетику химических реакций, химию вокруг нас: химию Земли, углерод и его соединения, биохимию.	6/144
13	ООД 13. География	Изучают географическую среду в целом и ее пространственной дифференциации в условиях разных территорий и акваторий Земли. Такой подход позволяет рассматривать природные, экономические и социальные факторы, формирующие и изменяющие окружающую среду, в их равноправном взаимодействии.	3/72
14	ООД 14. Всемирная история	Изучают цивилизацию: особенности развития, этнические и социальные процессы, историю государства, войн и революций, развитие культуры, цивилизацию: особенности экономического развития политико-правовые процессы, развитие общественно-политической мысли, развитие образования и науки.	2/48
15	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.	4/96
16	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.	2/48
17	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	1/24
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	1/24
		РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	0,5/12
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	1/24
		РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	0,5/12
18	ПМ 1. Управление процессами обслуживания на предприятиях питания	Р.О 1.1 Понимать классификацию предприятий питания. Различать типы, целевые рынки предприятий общественного питания и стили обслуживания	4
		Р.О 1.2 Применять законодательные и нормативные требования, включая технику безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, правила обращения с продуктами питания, санитарные нормы напитков	4
		Р.О 1.3 Подготавливать бар и торговый зал к обслуживанию	3
		Р.О 1.4 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	2
19	ПМ 2. Подготовка к обслуживанию посетителей организаций питания	Р.О 2.1 Подготавливать помещения к обслуживанию, расставить столы, стулья и другую мебель	3
		Р.О 2.2 Подготавливать столовое белье, столовые приборы, стеклянную, фарфоровую и другие виды посуды	4
		Р.О 2.3 Подготовка и сервировка столов к обслуживанию	3
20	ПМ 3. Обслуживание потребителей организации питания	Р.О 3.1 Встречать потребителей организации питания и прием заказов от них	6

		Р.О 3.2 Коммуницировать с гостями при обслуживании, в том числе на государственном и английском языке	6
		Р.О 3.3 Обслуживать массовые мероприятия в организациях питания. Понимать особенности обслуживания банкетов и приемов.	4
		Р.О 3.4 Доставлять заказы в номер и подавать готовые блюда и напитки	3
		Р.О 3.5 Проводить расчет с потребителями организации питания за сделанные заказы.Принимать оплату различными способами	4
21	ПМ 4. Обслуживание потребителей в организации питания напитками	Р.О 4.1 Готовить бар к обслуживанию	1,5
		Р.О 4.2 Характеризовать, хранить спиртные и безалкогольные напитки, посуду и барный инвентарь	4,5
		Р.О 4.3 Приветствовать и размещать, обслуживать гостей в баре	4
		Р.О 4.4 Готовить и подавать напитки и простые закуски	4
22	ПМ 5. Приготовление кофейных напитков	Р.О 5.1 Применять специализированное оборудование. Обслуживать кофе машины, с соблюдением техники безопасности	5
		Р.О 5.2 Понимать этапы производства кофе	5
		Р.О 5.3 Готовить и презентовать напитки на основе кофе	5
23	ПМ 6. Приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей	Р.О 6.1 Классифицировать виды сырья для барной продукции	5
		Р.О 6.2 Составлять карту вин и коктейлей	5
		Р.О 6.3 Понимать кулинарную характеристику холодных и горячих напитков	5
		Р.О 6.4 Готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые	5
24	ПМ 7. Руководство деятельностью бара	Р.О 7.1 Поддерживать положительный имидж бара	0,5
		Р.О 7.2 Подготавливать бар к закрытию	0,5
		Р.О 7.3 Оформлять отчетную документацию	2
25	Промежуточная, итоговая аттестация	-	12/288