Язык обучения

Русский

Дата создания

16-07-2024

Дата отправки заявки

18-07-2024

Номер заявки

101302-021-24

Дата регистрации в Реестре

01-08-2024

Регистрационный номер

101302-021-5571-24

QR код

Регион

область Абай

Организация ТиППО

КГКП "Колледж бизнеса и сервиса"

Партнер-разработчик (работодатель)

Комплекс "Алина", ресторан "Хан тенгри"

Уровень образования

Техническое и профессиональное

Направление подготовки

101 Сфера обслуживания

Специализация подготовки

1013 Гостиничное обслуживание, рестораны и сфера питания

Код и наименование специальности

10130200 Организация обслуживания в сфере питания

Код и наименование квалификации(-ий)

3W10130201 Официант

Уровень по НРК

3

Цель образовательной программы

Подготовка специалистов, осуществляющих функции обслуживания потребителей, презентацию и продажу продукции и обеспечение прибыльной работы предприятия питания.

Профессиональный стандарт (при наличии)

Обслуживание в ресторане и баре. Приложение №53 к приказу НПП РК «Атамекен» от 06.12.2022 г. №224, Организация питания. Приложение №40 к приказу НПП РК «Атамекен» от 06.12.2022 г. №224

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии)

Restaurant Service - Ресторанный сервис

Форма обучения

Очная

База образования

Общее среднее

Общий объем кредитов

75

Дата, № протокола заседания Индустриального совета (совета работодателей)

16.02.2024г., №2

Дата, № протокола заседания учебно-методического совета

28.02.2024г., №4

Отличительные особенности образовательной программы

Нет

Подход

Модульно-компетентностный

Лицензия

Лицензии новые Абай русс.pdf

Перечень компетенций

№	Индекс компетенции	Наименование компетенции
1	К 1.	Использовать современные компьютерные технологии, методы цифровой обработки информации.
2	К 2.	Демонстрировать стремление к физическому самосовершенствованию, ориентироваться на здоровый образ жизни.
3	К 3.	Владеть основами правовой системы и экономики, проявлять гражданскую позицию в сфере антикоррупционных явлений.
4	К 4.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
5	К 5.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
6	К 6.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
7	К 7.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
8	К 8.	Обслуживать потребителей горячими напитками.
9	К 9.	Обслуживать потребителей холодными алкогольными и безалкогольными напитками.

Содержание и объём модулей (дисциплин)

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
Общеобразовательные дисциплины							
Общеобязательные модули (общегуманитарные и социально-экономические дисциплины)							
1	ООМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	Социально-биологические и психофизиологические основы физической культуры; основы физического и спортивного	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни. РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	3	72	К2	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		самосовершенствования; основы здорового образа жизни.					
2	ООМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	Основы современных технологий сбора, обработки, представления и передачи информации; основы использования средств информационных технологий; основные направлениях развития современных информационных и компьютерных технологий.	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий. РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	2	48	К1	З
3	ООМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	Закономерности и механизм функционирования современной экономической системы; принципы рыночной экономики; цели, факторы и условия развития предпринимательства; современные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в Казахстане; организационные и финансовые основы бизнеса.	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории. РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии. РО 3.3. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан. РО 3.4. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	4	96	К3	З
Базовые и профессиональные модули (общепрофессиональные и специальные дисциплины)							
1	ПМ 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании	Законодательства Республики Казахстан; нормативно-правовые акты; трудовое законодательство РК; классификация и характеристика предприятий питания различных типов; характеристика помещений, мебели, посуды, столового белья; сотрудники сферы обслуживания: квалификационные требования, личная гигиена, техника безопасности, стандарты обслуживания предприятия; назначение, виды и принципы составления меню; общие сведения о продуктах, правила, особенности подачи и	РО 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. РО 1.2. Выполнять работы по подготовке к обслуживанию посетителей в соответствии со стандартами предприятия. РО 1.3. Предоставлять гостям соответствующие советы и рекомендации по выбору меню. РО 1.4. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания. РО 1.5. Соблюдать требования охраны труда, гигиены и санитарии в процессе обслуживания гостей.	11	264	К4, К5	Э

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		кулинарная характеристика блюд; организация процесса обслуживания потребителей; прием заказа и его выполнение; современные требования к экологической и промышленной безопасности.					
2	ПМ 2. Приготовление и подача алкогольных, безалкогольных напитков	Классификация напитков; процесс изготовления напитков; информация о напитках:сырье;производство; страны и регионы производства; характеристики напитков;сочетание еды и напитка; способы хранения; способ подготовки к подаче; подбор посуды и оборудования подачи.	РО 2.1. Подавать воды и холодные безалкогольные напитки. РО 2.2. Подавать вина в зависимости от сорта вина. РО 2.3. Подавать пиво и крепкие алкогольные напитки. РО 2.4. Подавать смешанные алкогольные напитки (коктейли).	7	168	К9, К5	Э
3	ПМ 3. Приготовление и подача горячих напитков	Сорта кофе; степени обжарки зерен; владеть информацией о местах произрастания и сбора кофе, условиях его хранения; различать арабику и рабусту; шесть основных методов варки кофе: заливка водой, вываривание, фильтрование, капельный и заваривание под давлением; ассортимента, рецептуры, сущности технологии приготовления напитков на основе кофе; правил подачи и употребления различных видов кофе; устройства и правила эксплуатации эспрессо-машин; технологии приготовления кофе; чай: технология производства, классификация, правила заваривания и подачи.	РО 3.1. Различать сорта кофе, всевозможные их вкусовые качества и оттенки. РО 3.2. Готовить кофейные напитки с использованием эспрессо-машин. РО 3.3. Готовить кофейные напитки альтернативным способом заваривания. РО 3.4. Различать сорта чая, готовить и подавать различные виды чая.	10	240	К8, К5	Э
4	ПМ 4. Обслуживание банкетов и специальное обслуживание	Порядок обслуживания торжеств; банкеты с полным и частичным обслуживанием официантами, комбинированные банкеты; обслуживание при гостиницах, выездное обслуживание, обслуживание с помощью геридона, обслуживание в	РО 4.1. Обслуживать массовые банкетные мероприятия. РО 4.2. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания. РО 4.3. Обеспечивать высокий уровень продаж. РО 4.4. Соблюдать правила культуры обслуживания при общении с гостями.	20	480	К4, К5, К6, К7	Э

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		ресторане теплохода, поезда, обслуживание в самолете, специальные формы обслуживания, обслуживание туристов; техника активных и эффективных продаж; мотивация покупки; психология общения; психологический и тематический портрет гостя; язык тела, жестов, сила улыбки; эффективно спрашивать и отвечать, наблюдать и слушать; алгоритмы решения конфликтных ситуаций; представлять меню и оказывать помощь в выборе блюд; проводить дополнительные продажи отвечать на нужды гостей на казахском, английском и русском языках.					
Промежуточная аттестация				1	24		
Итоговая аттестация				2	48		
Самостоятельная работа				15	360		
Факультативные занятия				5	120		
Консультации				4	96		

Заявка на включение образовательной программы

КГКП "Колледж бизнеса и сервиса" направляет для проведения экспертизы и размещения в Реестре технического и профессионального, послесреднего образования образовательную программу по специальности 10130200 Организация обслуживания в сфере питания, квалификации/ям 3W10130201 Официант

Наличие лицензии по данной специальности: Имеется

Руководитель: Хожанова Альмира Балтабековна

Исполнитель: Жумабекова Самал Бурибаевна
Сотовый телефон: 87754030881
Адрес электронной почты: samal_1976@mail.ru