

СОГЛАСОВАНО

Директор  
Кафедр "Чирокенка"



ИП Русак А.Л.  
2021 г.

### РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

технического и профессионального образования  
для подготовки специалистов повышенного уровня  
в ГККП "Высший колледж города Степногорск  
при управлении образования Акмолинской области"

УТВЕРЖДАЮ



Утвердил(а) ГККП "Высший колледж  
города Степногорск при управлении  
образования Акмолинской области"  
Е.В. Крайнева  
2021 г.

- 101 Сфера услуг
- 1013 Гостиничное обслуживание, рестораны и сфера питания
- Специальность 10130200 Организация обслуживания в сфере питания
- Квалификация: ЗШ10130201 Официант
- Форма обучения: очная
- Нормативный срок обучения 10 месяцев
- на базе общего среднего образования



**План учебного процесса по специальности 10130200 Организация обслуживания в сфере питания**

Индекс курсов и дисциплин и	Наименование модулей / дисциплин	Распределение по семестрам				Качество часов							Распределение по курсам и семестрам						
		1 сем.	2 сем.	контрольная работа	Кредиты	Всего часов	в том числе:					1 курс		всего					
							лекционные занятия	лабораторно-практические занятия	курсовой проект/реферат	Проектно-исследовательские работы	самостоятельная работа	1 сем.	2 сем.						
<b>1</b>	<b>1</b>																		
<b>БМ</b>	<b>Базовые модули</b>																		
БМ 01	Различные и совершенствование физических качеств				8	144	22	78	0	0	0	0	60	84	144				
БМ 01 01	Физическая культура					72	2	70	0				36	36	72				
БМ 02	Применение информационных-коммуникационных и информационных технологий					12	2	70					36	36	72				
БМ 02 01	Основы информатики и информационных технологий					24	0	0	0	0	0	0	24	24	24				
БМ 04	Применение базовых знаний экономики в профессиональной деятельности					24							24	24	24				
БМ 04 01	Основы экономики					48	20	8	0				24	24	48				
БМ 04 02	Основы предпринимательства и деятельности					24	20	4					12	12	24				
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>				52	1248	508	404	0	864	0	1032	888	1920					
<b>ПМ 1</b>	<b>Подготовка персонала в сфере обслуживания в соответствии со стандартами предприятия</b>				22	168	216	192	0	288	0	732	108	840					
ПМ 01 01	Подготовка и этика профессиональной деятельности					48	24	24	0			48	48	48					
ПМ 01 02	Организация производства предприятий питания					72	36	36				36	36	72					
ПМ 01 03	Технологические процессы производства					48	24	24				48	48	48					
<b>ПМ 2</b>	<b>Обслуживание посетителей.</b>					236	66	54	0	144	0	300	36	336					
ПМ 02 01	Организация обслуживания посетителей					72	36	36				36	36	72					
ПМ 02 02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены					120	30	18				120	120	120					
ПМ 02 03	Учебная практика					144				144		144	144	144					
<b>ПМ 3</b>	<b>Презентация блюда по меню на государственном, русском и английском языках</b>				30	408	292	212	0	576	0	200	780	1080					
ПМ 03 01	Профессиональная этика и этикет					120	100	20				60	60	120					
ПМ 03 02	Соблюдение					48	24	24				48	48	48					
ПМ 03 03	Основы стандартизации, сертификации и экспертизы					48	24	24				48	48	48					
ПМ 03 04	Профессиональная практика					192				192		192	192	192					
<b>ПМ 4</b>	<b>Банкет.</b>					336	72	72	0	192	0	72	264	336					
ПМ 04 01	Командная эстафетная игра					72	36	36				72	72	72					
ПМ 04 02	Охотничьи игры					72	36	36				72	72	72					
ПМ 04 03	Профессиональная практика					192				192		192	192	192					
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация</b>					24						24	24	24					
<b>Итого на обязательное обучение</b>					60	1440	530	482	0	864	0	720	720	1440					
<b>К</b>	<b>Курсовые задания</b>					100								100					
<b>ФД</b>	<b>Физкультура</b>					108								108					
	<b>Всего</b>				174	1648	530	482	0	864		720	720	1640					



Поспелительная записка

Настоящий раздел учебной программы разработан совместно с социальным партнером ИП Русик А.Д. (с/дир в Чардафлик) на основе рекомендаций зарубежного партнера и действующих нормативных и правовых актов.

- Закон РК «О внесении изменений и дополнений в Закон РК «Об образовании» от 26.06.2011 № 56-VII

- Государственный общеобразовательный стандарт ТОО, утвержденный приказом МОН РК от 31 октября 2018 г. с изменениями и дополнениями от 25 июля 2021 года № 362;

- Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 21 октября 2017 года № 553, с изменениями от 16.09.2019 № 409

- Методические рекомендации по разработке рабочих учебных планов и программ с учетом академической совместности организации ТОО и является важным документом, определяющим содержание обучения по данной специальности.

Требования к уровню подготовки обучающихся

В результате освоения образовательной программы по специальности 101.02.00 Организация обслуживания в сфере питания обучающийся должен обладать компетенциями, соответствующими уровню квалификации специалиста соответствующего уровня

Профессиональные модули

Квалификация «ЗВ10130201 - Официант»

ММ1 Относится к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	ММ1 Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	
		<p>Соблюдает график выхода на работу.</p> <p>2. Соблюдает правила личной гигиены и правила ношения униформы.</p> <p>3. Эффективно использует рабочее время</p> <p>4. Работает в команде.</p> <p>4. Качественно выполняет речевые задания менеджера, метрдотеля.</p> <p>5. Выполняет инструкции по охране труда.</p> <p>Соблюдает правила техники безопасности при работе с посудом.</p> <p>2. Соблюдает правила техники безопасности при подаче горячих блюд на тарелках</p> <p>3. Выявляет проблемы, возникающие в ходе подготовки зала к обслуживанию.</p> <p>4. Принимает активное участие в планировании, решении вопросов, на которые следует обращать внимание при обслуживании.</p> <p>1. Различает виды и правила работы с фарфоровой и фаянсовой посудой.</p> <p>2. Различает виды и правила работы с металлической и стеклянной посудой.</p> <p>1. Различает виды и правила работы с приборами, посудом.</p> <p>4. Различает виды столового белья.</p> <p>5. Натраивает посуду и приборы перед обслуживанием.</p> <p>6. Получает столовое белье, посуду и приборы для обслуживания.</p> <p>7. Соблюдает технику безопасности при работе в сервисной.</p>

<p>ПМ2. Презентовать бренд по меню на казахском, русском и английском языках.</p>	<p>ПМ 2. Презентация бренда по меню на казахском, русском и английском языках</p>	<p>Определяет внешнюю ценность продуктов и показатели качества продукции и бренда;</p> <p>2. Соблюдает условия и сроки хранения основных видов продукции и бренда</p> <p>Учитывает факторы, влияющие на содержание меню.</p> <p>2. Различает виды меню в зависимости от континента обслуживаемых посетителей, типа предприятия и формы обслуживания.</p> <p>Владеет приемами ведения партнерской беседы.</p> <p>2. Способствует продвижению профессионального и речевого этикета.</p> <p>1. Аккватико ведет себя в конфликтных ситуациях;</p> <p>4. Применяет речевые обороты, принятые профессиональными этикетом.</p> <p>Различает виды средств, функций и формы ношения.</p> <p>2. Выделяет особенности делового общения.</p> <p>3. Продолжает беседу в деловом общении.</p> <p>4. Соблюдает этику и приемы делового общения в профессиональной деятельности.</p>
<p>ПМ 1. Подготовить обеденный зал в обслуживании</p>	<p>ПМ 3. Подготовка обеденного зала к обслуживанию</p>	<p>1. Выбирает скатерти и салфетки по размеру для различных видов обслуживания.</p> <p>2. Складывает салфетки простыми и сложными способами.</p> <p>3. Накрывает столы скатертью двумя способами.</p> <p>1. Расставляет тарелки при предварительной и неполноценной сервировке, в соответствии с правилами этикета и стандартами предприятия;</p> <p>2. Использует поднос для переноса тарелок;</p> <p>3. Соблюдает технику безопасности при передвижении в обеденном зале с тарелками и подносом.</p> <p>Использует по назначению столовые приборы для различных видов блюд.</p> <p>2. Использует сервировочные приборы и приспособления.</p> <p>3. Раскладывает приборы при предварительной и неполноценной сервировке, в соответствии с правилами этикета и стандартами предприятия.</p> <p>3. Соблюдает технику безопасности при переносе стеклянной посуды.</p> <p>Выполняет досервировку стола в соответствии с заданым ГОСТ.</p> <p>2. Непользует элементы декора при тематическом обслуживании.</p> <p>Сервирует стол для банкета с полным и частичным обслуживанием официантами.</p>



#### Требования к содержанию образовательных учебных программ

Рабочий учебный план по специальности 10130200 Организованное обслуживание в сфере питания составляется в соответствии с государственным общеобразовательным стандартом среднего технического и профессионального образования по специальности и определяет общие направления, объем и основное содержание профессиональной образовательной программы.

Учебный план отражает код и профиль образования, специализацию, форму, форму и нормативный срок обучения. Учебный план включает наименование учебных дисциплин по профилю и виды учебной работы объема учебного курса, курсы, курсы и курсы контроля, в разделе профессиональной практики указывается все виды профессиональных практик, формы контроля включают часы в эквиваленте по дисциплинам, по полугодиям. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся включает все виды аудиторной и внеаудиторной работы не превышает 54 часа в неделю. Обязательная учебная нагрузка при очной форме обучения не превышает за первую теоретическое обучение 36 часов в неделю. Объем учебного курса на обязательное обучение составляет 60 кредитов/1440 часов на учебный год. Общеобразовательные дисциплины составляют 1440 часов, 60 кредитов. 1 кредит равен 24 академических часа, 1 академический час равен 45 минутам. В указанный объем не входят занятия по факультативным дисциплинам и курсам. В период прохождения профессиональной практики обучающиеся работают по режиму предприятия, учреждения по договору в соответствии с Трудовым кодексом Республики Казахстан.

Образовательная учебная программа технического и профессионального образования по специальности 10130200 Организованное обслуживание в сфере питания имеет базовую и вариативную, устанавливаемую организационной образовательной организацией часть дает возможность расширения или углубления подготовки, определенной содержанием базовой части; получены дополнительные компетенции, умения и навыки, необходимые для успешной профессиональной деятельности, либо продолжение образования

Реализация образовательных учебных программ технического и профессионального образования по специальности 10130200 Организованное обслуживание в сфере питания осуществляется в соответствии с требованиями к содержанию образования по специальности 10130200 Организованное обслуживание в сфере питания и соответствующим требованиям к содержанию образования по специальности 10130200 Организованное обслуживание в сфере питания.

Образовательные учебные программы, направленные на профессиональную подготовку, включают:

- выполнение лабораторно – практических заданий по техническим и специальным дисциплинам;

- проведение профессионального обучения и профессиональной практики.

Проведение учебного процесса осуществляется в учебно-производственных мастерских под руководством мастера производственного обучения. Содержание учебных программ профессионального обучения определяется в соответствии с учебными планами и квалификационными требованиями. Образовательные программы технического и профессионального образования с использованием двуязычного обучения предусматривают теоретическое обучение и колледже и не менее 60% производственного обучения, практика на базе предприятия.

Профессиональная практика проводится в соответствующих организациях на соответствующих рабочих местах, представляемых работодателями на основе договора и на основании закреплении знаний, документов, в процессе обучения, приобретения практических навыков и освоения передового опыта.

В соответствии с ГОСО 1010 обязательным для исполнения в типовой учебном плане является перечень дисциплин, формы контроля (количество курсовых работ, контрольных работ, заданий), порядок изучения дисциплин (распределение по курсам) являются примерными и могут изменяться в зависимости от форм обучения, специфики организации, местных и других условий (обстоятельств), в т.ч. в соответствии с потребностями работодателей.

Рекомендуемые формы итоговой аттестации: защита дипломного проекта

Примерный перечень учебно-производственных образовательных и технических средств обучения указывается исходя из содержания образовательных программ по дисциплинам соответствующей специальности

Перечень учебно-производственных оборудования и технических средств обучения для обучения конкретному учебному занятию определяется учебным занятием совместно с предприятием-партнером, для которого готовится кадры с учетом рабочих учебных программ. При этом необходимо учесть IT-технологии, 3D-технологии, ИКТ, дистанционное, модульное, дуальное, кредитное обучение с учетом перспектив развития отрасли.

2. Сервисует стои для банкета фрушета.
3. Подает блюда и закуски, выполняет различные способы.
4. Разливает и доливает напитки.