

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.08.01 12:46

Регистрационный номер

20025

Дата обновления паспорта ОП:

2022.08.01 12:49

Код и наименование специальности:

10130200 Организация обслуживания в сфере питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130203 Метрдотель

Регион:

Атырауская область

Организация ТиППО (Разработчик):

КГКП "Атырауский колледж сервиса" Управления образования Атырауской области

Партнеры-разработчики:

ТОО "Ренессанс" SP Hotels Atyrau, ТОО "CP Hotels Atyrau"

Цель ОП:

Подготовить высококвалифицированного специалиста, в соответствии с профессиональными требованиями метрдотеля, обладающего компетенцией связанной с сервисом обслуживания посетителей в зале ресторана, контролирующего соблюдение правил внутреннего распорядка, санитарии и гигиены.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

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

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Компетенции №35. Ресторанный сервис (Restaurant Service)

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:

29.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ59LAA00021062

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№001

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

13.06.2020 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Результаты			
Наименование		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
№	модуля/дисциплины		
	ООД 1. Казахский язык и литература	Формирует коммуникативную компетенцию, способную решать средствами казахского языка актуальные задачи общения, овладеть всеми видами письменной и речевой деятельности, уметь осмыслить составляющие речевой ситуации и использовать их в собственной речи, понимать взаимосвязь казахского языка, истории и культуры казахского народа.	5/120
	ООД 2. Русский язык	Совершенствует функциональную грамотность по всем видам речевой деятельности (слушание, говорение, чтение и письмо) на основе сформированных знаний о языке, с учетом норм употребления средств разных уровней и активизации их в продуктивной речевой деятельности в разных сферах общения.	2/48

Результаты			
Наименование № модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов	
ООД 3. Русская литература	Совершенствует навыки критического анализа, сравнения, обобщения, умения устанавливать аналогии и причинно-следственные связи, проведения различных видов анализа текста, формировать духовный облик и нравственные ориентиры.	3/72	
ООД 4. Иностранный язык	Формирует навык использования иностранной лексики в профессиональной сфере, основные грамматические конструкции, правильное произношение, совершенствует иноязычную коммуникативную компетенцию.	5/120	
ООД 5. История Казахстана	Способствует повышению национального самосознания обучающихся, обеспечения и достижения ими высоких результатов в соответствии с требованиями современности посредством освоения исторических событий нашего народа происходивших с древности до настоящего времени. Изучает историческую периодизацию, воспитывает патриотизм.	4/96	
ООД 6. Математика	Формирует элементарные навыки применения математических навыков, интерпретирует математические модели которые описывают реальные процессы. Закрепляет основные математические знания, развивает математическое мышление.	6/144	
ООД 7. Информатика	Формирует общеучебные и общекультурные навыки работы с информацией, изучает принципы и работу технических и	4/96	

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		программных средств.	
	ООД 8. Химия	Помогает получить теоретические знания о строении химических элементов их свойствах и возможном взаимодействии между собой, приобрести навыки работы с химической посудой, приборами. Дает представление о современном уровне естествознания, предоставляет комплекс знаний в области химии.	6/144
	ООД 9. Физика	Ознакомливает обучающихся с основными законами физики и возможностями их применения при решении задач, возникающих в их последующей профессиональной деятельности. Рассматривает вещества, свойства и строение материи, а так же фундаментальные взаимодействия и закономерности природы.	6/144
	ООД 10. Биология	Направляет на подготовку обучающихся к решению важнейших задач, стоящих перед биологической наукой, — по рациональному природопользованию, охране окружающей среды и здоровья людей. Изучает все проявления жизни, т.е. строение, функции живых существ, развитие новых существ и их сообществ, всесторонне рассматривать эволюцию и экосистему.	3/72
	ООД 11. География	Создание обучающимся условий для применения географических знаний, навыков и умений, направленных на решение геоэкологических, геоэкономических, социальных,	3/72

		Результаты	
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов	
	геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства.		
ООД 12. Физическая культура	Формирует основы и правила здорового образа жизни развития и совершенствования физических способностей, знать основы деятельности дыхания, кровообращения и энергообеспечения при мышечных нагрузках, следить за личной гигиеной. Помогает выполнять жизненно важные двигательные навыки и умения, технические действия базовых видов спорта.	6/144	
ООД 13. Начальная военная и технологическая подготовка	Ознакомливает с основами военного дела, формирует политическую сознательность, направляет на воспитание обучающихся в духе патриотизма и готовности к защите Родины. Данная программа позволит обучающимся усвоить навыки военной службы, одновременно приобретая знания по основам военного дела и безопасности жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях.	4/96	
ООД 14. Самопознание	Помогает в ориентировании на получение достоверных знаний о самой себе в целях дальнейшего саморазвития и самореализации. Формирует основы нравственного поведения, систему ценностей личности, помогает в изучении себя, раскрывает свойства личности.	3/72	
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	1/24	

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизические способности.	1/24
	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 предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	1/24
		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.	0,5/12
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	0,5/12
		РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	0,5/12
	ПМ 1. Встреча гостей ресторана, работа с гостями ресторана	РО 1.1. Различать типы, целевые рынки предприятий общественного питания и стили обслуживания.	9/216
		РО 1.2. Применять законодательные и нормативные требования, включая технику безопасности нормы охраны здоровья и окружающей среды, правила обращения с продуктами	9/216

Наименование		Результаты	Объем кредитов/часов
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	
		питания, санитарные нормы.	
		РО 1.3. Организовывать встречу и приветствия гостей.	6/144
		РО 1.4. Работать с гостями ресторана.	7/168
	ПМ 2. Контроль и поддержка состояния зала ресторана для приема клиентов	РО 2.1. Организовывать работу зала ресторана.	8/192
		РО 2.2. Составлять меню и карты вин, напитков.	8/192
		РО 2.3. Управлять продажами в зале ресторана.	9/216
		РО 2.4. Подбирать ресторанные аксессуары и прочие товары у поставщиков.	8/192
		РО 2.5. Внедрять изменения в работе зала ресторана	7/168
	ПМ 3. Организация работы и контроль качества обслуживания персонала	РО 3.1. Работать с персоналом и оценивать его.	8/192
		РО 3.2. Контролировать качество обслуживания гостей в зале ресторана.	9/216
		РО 3.3. Проводить профессиональные тренинги на рабочем месте.	7/168
		РО 3.4. Удовлетворять ожидания посетителей при организации обслуживания в зале ресторана.	9/216
	Промежуточная и итоговая аттестация	-	9/216