

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТІРЛІГІ
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
«АҚТӨБЕ ОБЛЫСЫНЫҢ БІЛІМ БАСҚАРМАСЫ» ММ
ГУ «УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АКТЮБИНСКОЙ ОБЛАСТИ»
«ХРОМТАУ ТАУ-КЕН ТЕХНИКАЛЫҚ КОЛЛЕДЖІ» МКҚК
ГККП «ХРОМТАУСКИЙ ГОРНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Педагогикалық Кеңесінің отырысында қарастырылды /
рассмотрен на заседании педагогического Совета
Хаттама/Протокол № 32 «28» апреля 2018ж./ г.



Модель выпускника образовательной программы
0508000 «Организация питания»

Модель выпускника образовательной программы 0508000 «Организация питания» составлена на основании профессионально-личностной модели выпускника ГККП «Хромтауский горно-технический колледж» и разработана в соответствии с видением, миссией и стратегической концепцией колледжа.

1. Форма освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 0508000 «Организация питания»- очная.

2. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы:

- на базе основного среднего образования - 2 года 10 месяцев.

3. Квалификация выпускника: 0508012 повар – кондитер

4. Квалификационная характеристика выпускника: технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий.

Технологический процесс приготовления кондитерских изделий

5. Основные виды профессиональной деятельности:

Выпускник по квалификации 0508012 повар должен уметь подготавливать продукты, готовить различные блюда, напитки и кулинарные изделия в ресторанах, кафе, столовых, на судах, в поездах, лечебных организациях и других местах общественного питания.

Выпускник по квалификации 050802 2- кондитер должен уметь подготавливать продукты, изготавливает кондитерские изделия из различных видов теста с приготовлением начинок, кремов по рецептуре.

6. Требования к уровню подготовки.

6.1. Выпускник по квалификации 0508012 повар (050802 2 - кондитер) должен обладать социально-личностными компетенциями, включающими:

- социальные навыки, позволяющие человеку адекватно выполнять нормы и правила жизни в обществе;

- навыки и умения работать в команде;
- умения принимать самостоятельные решения в профессиональной деятельности;
- чувство долга, личной и корпоративной ответственности;
- способность к самостоятельным поступкам и действиям;
- потребность в здоровом образе жизни;
- патриотизм и гражданскую зрелость (любовь к Родине, служение Отечеству);
- готовность к духовному развитию, нравственному самосовершенствованию;
- социальную ответственность, устойчивость;
- целеустремленность, настойчивость в достижении результата.

6.2. Выпускник по квалификации 0508012 повар должен обладать базовыми компетенциями, включающими способность:

БК 1. Проявлять способность к обучению и самообучению - готовиться к непрерывному самообразованию и модернизации профессиональной квалификации;

БК 2. Уметь общаться на формальном и неформальном уровнях, сотрудничать, работать в команде;

БК 3. Работать с различными источниками информации - искать, обрабатывать, хранить, и воспроизводить;

БК 4. Мыслить критически, осуществлять целесообразную деятельность;

БК 5. Быть конкурентноспособным: искать работу, заключать договор с работодателем, строить профессиональную карьеру.

6.3. Выпускник по квалификации 0508012 повар должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1. Выполнять кулинарную обработку овощей;

ПК 2. Выполнять кулинарную обработку рыбы и морепродуктов;

ПК 3. Выполнять кулинарную обработку мяса, субпродуктов и птицы;

ПК 4. Варить бульоны, приготавливать супы;

ПК 5. Выполнять кулинарную обработку яиц, творога;

ПК 6. Оформлять горячие и холодные блюда и закуски для подачи;

ПК 7. Приготовить различные виды теста и изделия из него;

ПК8. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.

6.3. Выпускник по квалификации 0508012 повар должен обладать специальными компетенциями, соответствующими основным видам специальной деятельности:

СК 1. Выполнять операции механической кулинарной обработки сырья;

СК 2. Выполнять операции механической кулинарной обработки продуктов;

СК 3. Выполнять различные способы термической кулинарной обработки продуктов;

СК 4. Составлять технологические карты на основании рецептов приготовления кулинарных изделий и блюд;

СК5 Оформлять готовые блюда в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе;

СК 6. Строго соблюдать последовательность выполнения операций при приготовлении кулинарных изделий и блюд;

СК 7. Выполнять порционирование и раздачу блюд массового спроса на линии самообслуживания;

СК 8. Соблюдать сроки реализации кулинарной продукции.

7. Преподавание по программам образования.

Образовательная программа содержит:

- **теоретическое обучение**, включающее общеобразовательные дисциплины, общие гуманитарные, социально-экономические, обще-профессиональные, специальные дисциплины; дисциплины, определяемые организацией образования и факультативные занятия;

- **производственное обучение** на первом курсе;
- **технологическую практику** (17 недель) на втором курсе;
- **технологическую практику** (9 недель) на третьем курсе;
- **производственную практику** (15 недель) на третьем курсе;
- **формы контроля** – экзамен, зачет, контрольная работа;
- **промежуточную и итоговую аттестацию.**

Возможности продолжения образования:

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 0508000 «Организация питания» подготовлен к освоению основной профессиональной образовательной программы высшего профессионального образования.

8. Производственная практика обучающихся.

Для прохождения практик обучающиеся направляются на действующие предприятия, где они имеют возможность ознакомиться с передовыми формами и современными технологиями производства и организации труда. Со всеми предприятиями заключаются договора для прохождения практик. Разработаны программы практик и формы отчётности обучающихся. Ежегодное участие работодателей в итоговой аттестации и присвоения квалификации дает им возможность пополнить штат своих организаций из числа отличившихся на их взгляд выпускников.