

«Ж.Қизатов атындағы жоғары ауыл шаруашылығы колледжі» ҚМҚК
КГКП «Высший сельскохозяйственный колледж им.Ж.Кизатова»

Әдістемелік кеңес отырысында қарастырылды/

Рассмотрен и утвержден

на заседании методического совета

Хаттама/Протокол № 1

от 28.08.2020г

БЕКІТЕМІН

УТВЕРЖДАЮ

колледж директоры

Директор колледжа

Б. Ж. Бугасов



Модель выпускника
образовательной программы
0508000 «Организация питания»

Модель выпускника образовательной программы 0508000 «Организация питания» составлена на основании профессионально – личностной модели выпускника КГКП «Высший сельскохозяйственный колледж им. Ж. Кизатова», и разработана в соответствии с учетом целей и стратегической концепции колледжа.

- 1. Форма освоения основной профессиональной образовательной программы** по специальности 0508000 «Организация питания» - очная форма обучения.
- 2. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы:**
 - на базе основного образования – 2 года 10 месяцев
 - на базе осного образования по программе «Енбек» - 1 год 10 месяцев.
- 3. Квалификация выпускника:**
 - 0508012 Повар.
- 4. Преподавание по программам образования.**

Образовательная программа содержит:

 - **теоретическое обучение**, включающее общеобразовательные дисциплины, изучаемые на первом и втором курсе;
 - **базовое и профессиональное обучение** для подготовки обучающихся по квалификации 0508012 Повар;
 - **дисциплина, определяемая организацией образования;**
 - **факультативные занятия;**
 - **формы контроля** – экзамен, зачет, контрольная работа;
 - **промежуточную и итоговую аттестацию;**
 - **производственную практику;**
 - **итоговая аттестация – комплексный экзамен по трем дисциплинам.**

Базовое обучение реализуются через теоретическое и практическое обучение.

Профессиональное обучение реализуется через теоретическое и практическое обучение, производственное обучение и прохождение соответствующих видов практик.

Возможности продолжения образования:

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

5. Выпускник по специальности 0508000 «Организация питания» должен обладать **социально – личностными компетенциями**, включающими способность:

- Умение взаимодействовать с коллегами и клиентами
- Предупредительность, ответственность;
- Вежливость, тактичность, культура речи
- Способность к саморазвитию, способность к ориентации на рынке труда
- обонятельная память и тактильная чувствительность, хорошее вкусовое и цветовое восприятие, вкусовая память;
- изысканный вкус, фантазия, склонность к творчеству;
- способность одновременно воспринимать несколько объектов;
- хорошо развитое чувство хронометража, хороший глазомер;
- динамичность мышления;
- хорошая координация движений обеих рук, твердость руки, устойчивость кистей;
- способность к выполнению мелких точных движений;
- оперативность, физическая выносливость, энергичность;
- умение импровизировать;
- пунктуальность, педантичность;
- стремление к профессиональному совершенству.

6. Базовые компетенции: Выпускник по специальности 0508000 «Организация питания» должен обладать базовыми компетенциями, реализуемыми через базовое образование:

- Использовать навыки устного и письменного общения на казахском и иностранном языках для коммуникаций в сфере профессиональной деятельности;
- Обладать умениями и навыками физического совершенствования, соблюдения принципов здорового образа жизни и сохранения работоспособности;
- Понимать основные закономерности и механизмы функционирования современной экономической системы.

7. Подготовка обучающихся.

Образовательная программа содержит:

- **Базовую программу**, включающий физическую культуру, профессиональный казахский язык, профессиональный иностранный язык и общепрофессиональные дисциплины;
- **Профессиональную программу**, включает общепрофессиональные и специальные дисциплины, факультативные занятия;
- **Производственное обучение и профессиональную практику** на получение квалификации;
- **Программу, определяемую организацией образования:** информационные технологии.

8. Выпускник по квалификации 0508012 Повар должен:

Знать:

- санитарные нормы, правила техники безопасности;
- рецепты и технологию приготовления блюд;
- правила хранения продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами;
- экономику и организацию общественного питания;
- устройство и правила использования оборудования;
- структуру и специфику работы предприятий общественного питания;
- состав пищи и ее калорийность;
- хранение продуктов;
- физиологию питания;
- правила составления меню.

Уметь:

- правильно обращаться с кухонными приборами;
- готовить строго по рецепту;
- выполнять обработку продуктов питания;
- определять качество предоставленного для работы сырья и дополнительных составляющих;
- искусно оформить готовый к употреблению продукт;
- определять ценность приготовленного блюда.

Иметь профессиональные навыки:

- ◎ Высокое развитие зрительной памяти;
- ◎ Вкусовой, обонятельной и двигательной памяти;
- ◎ Творческое воображение;
- ◎ Пространственное воображение;
- ◎ Способность переключаться быстро с одного вида деятельности на другой;

- ⊙ Чувство времени
- ⊙ Знание мер, умение быстро и точно на глаз определять нужное количество жидкости, сыпучих продуктов, специй;
- ⊙ Умение разбираться в качестве и свежести мяса, рыбы, овощей и фруктов.

9. 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 практики. Разработаны программы практик и формы отчетности обучающихся.

Председатель ЦМК:



Холкина Т.В.

И.о.зам. директора по УР:



Дмитрик Т.А.