

Модель выпускника образовательной программы 0508000 «Организация питания» составлена на основании профессионально-личностной модели выпускника ГККП «Талгарский политехнический колледж», и разработана в соответствии с учетом миссии, целей и стратегической концепции.



1. **Формы освоения основной профессиональной образовательной программы** по специальности 0508000 «Организация питания» - очная по модульной технологии в рамках эксперимента..
2. **Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы:**

- на базе основного среднего образования – 2 год 10 месяцев;

Квалификация выпускника:

- 0508012-Повар
- 0508022 – Кондитер

Преподавание по программам образования.

Образовательная программа содержит:

теоретическое обучение, включающее общеобразовательные дисциплины и изучаемые на первом курсе;

- **базовые и профессиональные модули** для подготовки обучающихся по квалификации 0508012 «Повар» на втором курсе.
- **базовые и профессиональные модули** для подготовки обучающихся по квалификации 0508012 «Кондитер» на третьем курсе.
- **модуль, определяемый организацией образования;**
- **факультативные занятия;**
- **формы контроля** – экзамен, зачет, контрольная работа, модульно-комплексные задание
- **промежуточную и итоговую аттестацию.**

Базовые модули реализуются через теоретическое обучение и выполнение практических работ.

Профессиональные модули реализуются через теоретическое обучение, выполнение практических работ, модульно-комплексные задание, производственное обучение и прохождение соответствующих видов практик.

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.

2. Социально-личностные компетенции выпускника колледжа:

- овладение социальными навыками, позволяющими человеку выполнять нормы и правила жизни в обществе;
- обладать навыками и умением работать в команде;
- уметь принимать самостоятельные решения в профессиональной деятельности, обладать чувством долга, личной и корпоративной ответственности;
- потребность в здоровом образе жизни;
- патриотизм и гражданская зрелость
- готовность к духовному развитию, нравственному самосовершенствованию;
- социальная ответственность; устойчивость;
- способность к самостоятельным поступкам и действиям;
- целеустремленность, настойчивость в достижении результата.

2. Базовые компетенции

Выпускник по специальности 0508000 «Организация питания» должен обладать базовыми компетенциями, реализуемыми через базовые модули:

- использовать навыки устного и письменного общения на казахском и иностранном языках для коммуникативной деятельности в профессиональной сфере;
- обладать умениями и навыками физического совершенствования, соблюдения принципов здорового образа жизни и сохранения работоспособности;
- составлять и оформлять деловые бумаги на государственном языке.

7. Подготовка обучающихся по квалификации 0508012 «повар» на втором курсе.

7.1. Образовательная программа содержит:

- **базовые модули**, включающие профессиональный казахский язык и профессиональный иностранный язык, делопроизводство на государственном языке и физическую культуру.
- **профессиональные модули**, включающие общепрофессиональные и специальные дисциплины, факультативные занятия;
- **модуль, определяемый организацией образования.**
- **профессиональную практику** на получение рабочей квалификации 0508012- повар(7 недель);
- **квалификационный экзамен** на присвоение квалификации 0508012 –повар

7.2. Квалификационная характеристика выпускника по квалификации 0508012-«Повар»:

Выпускник по квалификации 0508012 «Повар» должен быть готов определять и контролировать качество пищевых товаров, характеристику кулинарной продукции по степени готовности, составлять технологические карты на основании рецептур.

7.3. Требования к уровню подготовки обучающихся по квалификации 0508012 «повар»

Выпускники по квалификации 0508012 «Повар» должен обладать профессиональными компетенциями, реализуемыми через профессиональные модули:

- Выделять этапы технологический процесс приготовления пищи
- Выполнять первичную кулинарную обработку учитывая особенности используемого сырья
- Выполнять тепловую кулинарную обработку
- Оформлять и отпускать готовую продукцию

8. Подготовка обучающихся по квалификации 0508022 «кондитер» на третьем курсе.

8.1. Образовательная программа содержит:

- **базовый модуль**, включающий физическую культуру;
- **профессиональные модули**, включающие общепрофессиональные и специальные дисциплины, факультативные занятия;
- **модуль, определяемый организацией образования.**
- **профессиональную практику** на получение рабочей квалификации 0508022 «кондитер» (7 недель);
- **квалификационный экзамен** на присвоение квалификации 0508022 «кондитер»;

8.2. Квалификационная характеристика выпускника по квалификации 0508022 «кондитер»:

Выпускник по квалификации 0508022 «кондитер» должен подготовить сырье и замесить тесто

- разделить тесто
- сформовать изделие
- выпекать мучные полуфабрикаты и изделия из теста
- Оформлять мучные кондитерские изделия массового изготовления

8.3. Требования к уровню подготовки обучающихся по квалификации 0508012 «Кондитер»

Выпускник по квалификации 0508012 «кондитер» должен обладать профессиональными компетенциями, реализуемыми через профессиональные модули:

- Изготовление кулинарных мучных изделий.
- Особенности приготовления различных видов теста
- Способы разрыхления теста
- Способы расчета упека и припека
- Температура-временный режим выпечки мучных изделий и полуфабрикатов из теста
- Виды полуфабрикатов из теста
- Приготовление опары, начинок, фарша вручную и на машинах, различных видов теста в соответствии с установленной рецептурой.
- Замес, вымешивание, проминка, сдабривание теста и раскатка его до определенной толщины.
- Определение органолептической готовности теста к разделке и выпечке.
- Придание мучным изделиям установленной формы.

- Обжарка фарша.
- Посадка тестовых заготовок в печи.
- Ведение процесса выпечки или обжарки мучных изделий в печах различных систем
- Регулирование температуры выпечки и обжарки по показаниям контрольно-измерительных приборов. Определение момента окончания выпечки мучных изделий.

Должен знать: рецептуру приготовления теста и начинок, сорта муки, требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции, нормы расхода сырья, технологические инструкции по изготовлению мучных кулинарных изделий, устройство обслуживаемого оборудования.

10. Производственная практика студентов.

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. Ежегодное участие работодателей в итоговой аттестации и присвоения квалификации дает им возможность пополнить штат своих организаций из числа отличившихся на их взгляд выпускников.