



**Перспективный план развития образовательной программы
по специальности 0508000 - Организация питания
Квалификация 050801 2 - Повар
050802 2 – Кондитер**

1. Сведения об образовательной программе:

Образовательная программа специальности направлена на глубокую теоретическую и практическую подготовку специалистов в сфере воспитателя дошкольных организаций. Перспективный план развития образовательной программы разработан в соответствии со стратегическим планом развития колледжа на 2018-2023 годы, с учетом современных требований к профессиональным компетенциям специалистов этой квалификации и разработаны на основе следующих нормативных документов: Об утверждении типовых учебных программ и типовых учебных планов по специальностям технического и профессионального образования Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2017 года № 553

2. Сфера профессиональной деятельности:

Повар – это квалифицированный специалист, который занимается процессом механической кулинарной обработки сырья, приготовлением блюд и кулинарных изделий способами тепловой кулинарной обработки, выполняет порционирование, раздачу блюд массового спроса, определяет качество готовой пищи, организует рабочие места в производственных цехах, работает творчески, проявляет художественный и профессиональный вкус, фантазию, аккуратность, работает качественно, планирует рабочее время. Сферы профессиональной деятельности: рестораны, бары, столовые, кондитерские цеха, кафе.

3. Основная цель образовательной программы:

Цель образовательной программы 0508000 – «Организация питания» - в области развивать технологию производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, совершенствовать приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке. Знать и соблюдать санитарно - эпидемиологические требования при производстве кулинарной продукции и органолептические методы оценки качества кулинарной продукции. Уметь пользоваться сборниками рецептур и технологическими картами при приготовлении блюд. Знать принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, также владеть знаниями о способах тепловой кулинарной обработки продукции с применением соответствующего оборудования и инвентаря. Уметь оценивать товароведческую характеристику сырья, иметь хорошую память и быть физически выносливым. Формирование способности критически переосмысливать накопленный опыт, изменять при необходимости профиль своей профессиональной деятельности, осознания социальной значимости своей будущей профессии, обладания высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.

4. Основные задачи образовательной программы:

- организация, планирование и координацию деятельности ресторана;
- обеспечивает высокий уровень эффективности производства, внедрение новой техники и технологии, прогрессивных форм обслуживания и организации труда;
- осуществляет контроль за рациональным использованием материальных, финансовых и трудовых ресурсов, оценку результатов производственной деятельности и качества обслуживания клиентов;
- изучает спрос потребителей на продукцию ресторана;

- принимает решения по кадровым вопросам занимаемых должностей работников ресторана;
- применяет меры поощрения отличившихся работников, контролирует производственную и трудовую дисциплины и многое другое.

5. Анализ текущей ситуации и тенденции развития:


Выпускники специальности 0508000 - Организация питания достаточно востребованы на рынке труда. Учитывая это, образовательная программа нацелена на обеспечение всеми необходимыми ресурсами (педагогическими, материально-техническими, учебно-методическими) для обеспечения условий приобретения базовых, профессиональных компетенций и личностных качеств, применение которых обеспечило бы выпускнику гарантию трудоустройства и востребованности на рынке труда. В настоящее время материально-техническая база колледжа позволяет проводить занятия по специальным дисциплинам и практическое обучение и в полном объеме реализовывать образовательную программу по специальности, учебно-производственная практика в колледже организуется планомерно, целенаправленно, что обеспечивает хорошую подготовку к реальным условиям производства и значительно повышают качество подготовки специалистов.

**Перечень мероприятий плана развития образовательной программы по специальности 0508000 - Организация питания
Квалификация 050801 2 - Повар
050802 2 – Кондитер**

№	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственные
1.	Развитие и совершенствование образовательной программы по специальности на основе модульно-компетентностного подхода с учетом интеграции уровней образования по родственным квалификациям.	2018 -2023	Председатель ПЦК, преподаватели специальных дисциплин
2.	Развитие и совершенствование рабочих учебных планов и рабочих программ по модулям образовательной программы специальности совместно с работодателями.	2018 -2023	Зам директора по УПР
3.	Совершенствование качественного кадрового обеспечения образовательной программы: Повышение квалификации преподавателей специальных дисциплин, в том числе; Организация и проведение стажировок преподавателями специальных дисциплин на базе социальных партнеров;	2018 -2023	Председатель ПЦК, преподаватели специальных дисциплин
4.	Разработка единых критериев оценивания знаний обучающихся в соответствии с требованиями модульно-компетентностного подхода	2018 -2023	Председатель ПЦК, преподаватели специальных дисциплин

	Продолжать работу по внедрению информационно-коммуникационных технологий в учебном процессе.	2018 -2023	Преподаватели специальных дисциплин
6.	Продолжать работу по взаимодействию с социальными партнерами, привлечение их, как основных заказчиков на подготовку высококвалифицированных специалистов	2018 -2023	Председатель ПЦК, Зам. директора по УПР
7.	Продолжать тесное сотрудничество с работодателями в процессе реализации образовательной программы с целью обеспечения практического обучения и предоставления баз практик	2018 -2023	Председатель ПЦК, Зам. директора по УПР
8.	Корректировка модели выпускника, квалификации «Организация питания» с учетом требований социальных партнеров	2018 -2023	Председатель ПЦК, преподаватели специальных дисциплин
9.	Разработка общей позиции с работодателями по компетенциям профессиональных модулей образовательной программы	2018 -2023	Председатель ПЦК, преподаватели специальных дисциплин
10.	Организация сотрудничества колледжа с другими организациями ТиПО по различным аспектам профессиональной деятельности, улучшающим качество образования	2018 -2023	Председатель ПЦК, преподаватели специальных дисциплин
11.	Приобретение специальной учебной литературы и учебно-методических пособий по специальности «Организация питания»	2018 -2023	Зав. библиотекой
12.	Увеличить количество учебно-методических пособий и разработок, прошедших регистрацию в Книжной палате РК с присвоением СБН	2018 -2023	Преподаватели ПЦК, Зав. библиотекой
13.	Продолжать разрабатывать в библиотеке электронный каталог учебной литературы по специальности «Организация питания»	2018 -2023	Зав. библиотекой
14.	Продолжать организацию научно-исследовательской работы студентами данной специальности	2018 -2023	Председатель ПЦК, преподаватели специальных дисциплин
15.	Увеличение доли участия студентов, в конкурсах различного уровня	2018 -2023	Преподаватели специальных дисциплин
16.	Обеспечить процент успеваемости обучающихся не менее 100%.	Постоянно	Преподаватели специальных дисциплин

Рассмотрены на заседании методического совета протокол №1 от 31.08.18

Заместитель директора по учебно - методической работе  К.К. Убаев