Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре
2022.06.10 10:31

Регистрационный номер
14217

Дата обновления паспорта ОП:
2022.06.10 10:32

Код и наименование специальности:
07210300 Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство

Код и наименование квалификации/квалификаций:
3W07210302 Кондитер, 3 W07210303 Пекарь, 4 S07210305 Техник-технолог

Регион:
Восточно-Казахстанская область

Организация ТиППО (Разработчик):
ЧУ «Высший колледж имени Кумаша Нургалиева»

Партнеры-разработчики:
Ресторанный комплекс «Пицца Блюз» г. Усть-Каменогорск, ТОО «Таврос Иртыш Отельджилик Туризм Йонетимлери А.Ш.» г. Усть-Каменогорск, ТОО «Хлебозавод «Каравай» г. Усть-Каменогорск.

Цель ОП:
Подготовка специалистов способных к организации и ведению технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Уровень по НРК:
3
4

Уровень по ОРК:
3-4

Профессиональный стандарт (при наличии):
« Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» Приложение №2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен»
от 02.12.2021г. №195

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):
Пекарское мастерство, Кондитерское дело

Форма обучения:
очное

База образования:

общее 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:
04.04.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:
KZ93LAA00031895

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:
005

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

Отличительные особенности ОП:
-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укрепляет здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	2
		РО 1.2. Совершенствует физические качества и психофизиологические способности.	5
	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеет основами информационно-коммуникационных технологий.	1
		РО 2.2. Использует услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	1
	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеет основными вопросами в области экономической теории.	0.5
		РО 3.2. Анализирует и оценивает экономические	0.5

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		процессы, происходящие на предприятии.	
		РО 3.3. Понимает тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	0.5
		РО 3.4. Владеет научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	0.5
		РО 3.5. Соблюдает этику делового общения.	1
	БМ 4. Применение основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе	РО 4.1. Понимает морально-нравственные ценности и нормы, формирующие толерантность и активную личностную позицию.	2
		РО 4.2. Понимает роль и место культуры народов Республики Казахстан в мировой цивилизации.	1
		РО 4.3. Владеет сведениями об основных отраслях права.	1
		РО 4.4. Владеет основными понятиями социологии и политологии.	1
	ПМ 1. Обеспечение безопасности пищевой продукции, соблюдение правил и норм охраны труда при выполнении работ	РО 1.1. Выполняет микробиологические исследования сырья и дает оценку полученным результатам.	3
		РО 1.2. Владеет техникой безопасности, правилами и нормами охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности.	2
	ПМ 2. Ведение	РО 2.1. Изготавливает и	4

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	технологических процессов изготовления и отделки печенья, пряников, кексов, рулетов и вафель различного ассортимента	оформляет различные виды печенья и пряников.	
		РО 2.2. Изготавливает и оформляет кексы и рулеты различного ссортимента.	4
		РО 2.3. Изготавливает вафли различного ассортимента.	4
		РО 2.4. Обеспечивает безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и инвентаря.	1
		РО 2.5. Выполняет основные виды работ по квалификации в условиях производства.	6
	ПМ 3. Ведение процесса изготовления и оформления тортов и пирожных	РО 3.1. Изготавливает и оформляет простые массовые торты и пирожные.	4
		РО 3.2. Изготавливает и оформляет сложные виды тортов и пирожных.	3
		РО 3.3. Изготавливает и оформляет оригинальные и заказные торты и пирожные.	3
		РО 3.4. Обеспечивает безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и инвентаря.	2
		РО 3.5. Выполняет основные виды работ по квалификации в условиях производства.	18
	ПМ 4. Ведение технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий	РО 4.1. Ведет технологические процессы производства хлеба и хлебобулочных изделий.	7

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 4.2. Обеспечивает безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и инвентаря.	2
		РО 4.3. Выполняет основные виды работ по квалификации в условиях производства.	12
	ПМ 5. Ведение технологических процессов выпечки мучных кондитерских изделий	РО 5.1. Ведет технологические процессы выпечки мучных кондитерских изделий.	8
		РО 5.2. Обеспечивает безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и инвентаря.	5
		РО 5.3. Выполняет основные виды работ по квалификации в условиях производства.	16
	ПМ 6. Развитие навыков решения практических задач при ведении технологических процессов	РО 6.1. Выполняет, читает и оформляет чертежи по профилю специальности.	1
		РО 6.2. Использует основные законы и принципы электротехники при выполнении работ, читать и собирать электрические схемы.	1
		РО 6.3. Читает кинематические схемы, определяет напряжения в конструкционных элементах, производит расчет механических передач и простейших сборочных единиц.	1
		РО 6.4. Использует в	1

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов.	
	ПМ 7. Организация и ведение технологических процессов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства.	РО 7.1. Организовывает и ведет технологические процессы хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства в соответствии с нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции.	1
		РО 7.2. Осуществляет контроль качества сырья и готовой продукции хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства.	2
		РО 7.3. Обеспечивает безопасную эксплуатацию технологического оборудования и автоматизированных технологических линий хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства.	1
		РО 7.4. Применяет основные положения стандартизации, сертификации и метрологии в профессиональной деятельности.	1
		РО 7.5. Выполняет основные виды работ по квалификации в условиях производства.	14
	ПМ 8. Расчет основных техникоэкономических показателей производства.	РО 8.1. Определяет технико-экономические показатели предприятия, необходимые для планирования и анализа организации производства и труда, обеспечения эффективного использования	2

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		материальных, трудовых и финансовых ресурсов.	
		РО 8.2. Анализирует ситуацию на рынке товаров и услуг.	2
		РО 8.3. Применяет в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения.	2
		РО 8.4 Имеет практический опыт ведения технологических процессов хлеборпекарного, макаронного и кондитерского производства	18
	Промежуточная, итоговая аттестации	-	12