

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.06.10 10:34

**Регистрационный номер**

14219

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.06.10 10:34

**Код и наименование специальности:**

07210300 Нан пісіру, макарон және кондитер өндірісі

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

4S07210305 Техник-технолог

**Регион:**

Шығыс Қазақстан облысы

**Организация ТИППО (Разработчик):**

ЖММ «Құмаш Нұрғалиев атындағы Жоғары колледж»

**Партнеры-разработчики:**

« Пицца Блюз» мейрамхана кешені Өскемен қ., «Таврос Иртыш ОТЕЛЬДЖИЛИК Туризм Йонетимлери А.Ш.» ЖШС, Өскемен қ., «Хлебозавод «Каравай» ЖШС Өскемен қ.

**Цель ОП:**

Нан және нан өнімдерін өндіруде өндірістік рецептураларды, жабдықтарды басқаруды есептей алатын мамандарды даярлау. Кондитерлік өнімдерді өндіруге өндірістік және технологиялық құжаттаманы дайындау.

**Уровень по НРК:**

4

**Уровень по ОРК:**

4

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

" Нан және ұннан жасалған кондитерлік өнімдер өндірісі" №2 қосымша бұйрығына «Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма төрағасының орынбасары 02.12.2021 бастап №195

**Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):**

Наубайхана шеберлігі, Кондитерлік ісі

**Форма обучения:**

күндізгі

**База образования:**

жұмыс біліктілігі бар техникалық және кәсіптік білім

**Язык обучения:**

мемлекеттік

**Общий объем кредитов:**

60

**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 ж.

**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. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1 Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаларын ұстанады.	1
		ОН 1.2 Физикалық қасиеттер мен психофизиологиялық қабілеттерді жақсартады.	1
	БМ 2. Қоғам мен еңбек ұжымында әлеуметтену және бейімделу үшін әлеуметтік ғылымдар негіздерін қолдану	ОН 2.1. Азаматтық тұлға мен болашақ маман мәдениетін қалыптастырудың негізі ретінде ғұмыртану, ғаламтану, құндылықтар, еркіндік пен өмір сүре білу мәселелері туралы жалпы пәлсапалық түсінікті игерді.	2
		ОН 2.2. Мәдени даму заңдылықтарын талдау және қазіргі мәдени процестер мен құбылыстарға баға беру.	1
		ОН 2.3. Практикалық міндеттерді шешу кезінде құқық нормаларын қолдану, кәсіби қызмет үшін қажетті заң терминологиясының негізін	1

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		меңгерді.	
		ОН 2.4. Өзінің өмірлік ұстанымын қалыптастыру және қоғамда өзін-өзі таныту үшін әлеуметтік және саяси технологиялар дағдыларын меңгерді.	1
	КМ 1. Технологиялық процестерді жүргізу кезінде практикалық міндеттерді шешу дағдыларын дамыту	ОН 1.1. Мамандық бейіні бойынша сызбаларды орындады, оқыды және ресімдеді.	1
		ОН 1.2. Электротехниканың негізгі заңдары мен принциптерің жұмыс бабында пайдалану, электр тізбектерін оқыды және жинақтады.	1
		ОН 1.3. Кинематикалық схемаларды оқи білуді, конструкциялық элементтердегі кернеулерді анықтады, механикалық берілістер мен қарапайым құрастырылған құрылымдарды есептеді.	1
		ОН 1.4. Өндірістік қызметте технологиялық процестерді механикаландыру және автоматтандыру құралдарын пайдаланды.	1
	КМ 2. Нан, макарон және кондитерлік өнімдер өндірісінің технологиялық процестерін ұйымдастыру және жүргізу.	ОН 2.1. Өнім шығаруды реттейтін нормативтік құжаттарға сәйкес нан, макарон және кондитерлік өнімдер өндірісінің технологиялық процестерін ұйымдастыра алды және жүргізе білді.	1
		ОН 2.2. Нан, макарон және кондитерлік өнімдер өндірісінің шикізаты мен дайын өнімінің сапасын	2

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		бақылауды жүзеге асырды.	
		ОН 2.3. Нан, макарон және кондитерлік өнімдер өндірісінің технологиялық жабдықтары мен автоматтандырылған технологиялық желілерінің қауіпсіз пайдаланылуын қамтамасыз етті.	1
		ОН 2.4. Кәсіби қызметте стандарттау, сертификаттау және метрологияның негізгі ережелерін қолданды.	1
		ОН 2.5. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындады.	14
	КМ 3. Өндірістің негізгі техникалық- экономикалық көрсеткіштерін есептеу	ОН 3.1. Өндіріс пен еңбекті ұйымдастыруды жоспарлау және талдау, материалдық, еңбек және қаржы ресурстарын тиімді пайдалануды қамтамасыз ету үшін қажетті кәсіпорынның техникалық-экономикалық көрсеткіштерін анықтады.	2
		ОН 3.2. Тауарлар мен қызметтер нарығындағы жағдайды талдау.	2
		ОН 3.3. Кәсіби қызметте іскерлік және басқарушылық қарым-қатынас әдістерін қолданды.	2
		ОН 3.4. Нан, макарон және кондитерлік өнімдер өндірісінің технологиялық процестерін жүргізуде практикалық тәжірибесі болды.	18
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	6