

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.10 10:38

Регистрационный номер

14221

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.10 10:39

Код и наименование специальности:

07210300 Нан пісіру, макарон және кондитер өндірісі

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W07210302 Кондитер, 3 W07210303 Наубайшы, 4 S07210305 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:

3
4

Уровень по ОРК:

3-4

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:

жалпы орта білім

Язык обучения:

мемлекеттік

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 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.	2
		ОН 1.2 Физикалық қасиеттер мен психофизиологиялық қабілеттерді жақсартады.	5
	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгереді.	1
		ОН 2.2 Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін қолданады	1
	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі сұрақтарды меңгеру.	0.5
		ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдайды және	0.5

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		бағалайды.	
		ОН 3.3. Әлемдік экономиканың даму тенденцияларын, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсінеді.	0.5
		ОН 3.4.Қазақстан Республикасында бизнесті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздеріне ие болды.	0.5
		ОН 3.5. Іскерлік этиканы сақтау.	1
	БМ 4. Қоғам мен еңбек ұжымында әлеуметтену және бейімделу үшін әлеуметтік ғылымдар негіздерін қолдану	ОН 4.1. 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 4.2. Мәдени даму заңдылықтарын талдау және қазіргі мәдени процестер мен құбылыстарға баға беру.	1
		ОН 4.3. Практикалық міндеттерді шешу кезінде құқық нормаларын қолдану, кәсіби қызмет үшін қажетті заң терминологиясының негізін меңгерді.	1
		ОН 4.4. Өзінің өмірлік ұстанымын қалыптастыру және қоғамда өзін-өзі таныту үшін әлеуметтік және саяси технологиялар дағдыларын меңгерді.	1
	КМ 1. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, жұмыстарды орындау кезінде	ОН 1.1. Шикізатқа қарапайым микробиологиялық зерттеулер жүргізу және	3

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын сақтау	алынған нәтижелерге баға берді.	
		ОН 1.2. Қауіпсіздік техникасын, еңбекті қорғау, өндірістік санитария және өртке қарсы қауіпсіздік ережелері мен нормаларын меңгерді.	2
	КМ 2. Әр түрлі ассортименттегі піспенандар, прэндіктер, кекстер, рулеттер мен вафляларды дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	ОН 2.1. Әр түрлі ассортименттегі піспенандар мен прэндіктерді дайындап, әрледі.	4
		ОН 2.2. Әр түрлі ассортименттегі кекстер мен рулеттерді дайындап, әрледі.	4
		ОН 2.3. Әр түрлі ассортименттегі вафляларды дайындады.	4
		ОН 2.4. Технологиялық жабдықтарды, бақылау-өлшеу аспаптары мен мүкәммалдарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз етілді.	1
		ОН 2.5. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындады.	6
	КМ 3. Торттар мен пирожноеларды дайындау және әрлеу процесін жүргізу	ОН 3.1. Қарапайым көпшілікке арналған торттар мен пирожныйларды дайындап , әрледі.	4
		ОН 3.2. Торттар мен пирожныйлардың күрделі түрлерін дайындап , әрледі.	3
		ОН 3.3. Ерекше және тапсырыс бойынша жасалған торттар мен пирожныйларды дайындап әрледі.	3
		ОН 3.4. Технологиялық	2

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		жабдықтарды, бақылау-өлшеу аспаптары мен мүкәммалдарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз етілді.	
		ОН 3.5. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындады	18
	КМ 4. Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	ОН 4.1. Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізді.	7
		ОН 4.2. Технологиялық жабдықтарды және бақылау-өлшеу аспаптарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз етті	2
		ОН 4.3. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындады.	12
	КМ 5. Ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді пісірудің технологиялық процестерін жүргізу	ОН 5.1. Ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді пісірудің технологиялық процестерін жүргізді.	8
		ОН 5.2. Технологиялық жабдықтарды және бақылау-өлшеу аспаптарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз етті.	5
		ОН 5.3. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындады.	16
	КМ 6. Технологиялық процестерді жүргізу кезінде практикалық міндеттерді шешу дағдыларын дамыту	ОН 6.1. Мамандық бейіні бойынша сызбаларды орындады, оқыды және ресімдеді.	1
		ОН 6.2. Электротехниканың негізгі заңдары мен принциптерің жұмыс бабында пайдалану, электр тізбектерін оқыды және жинақтады.	1
		ОН 6.3. Кинематикалық схемаларды оқи білуді,	1

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		конструкциялық элементтердегі кернеулерді анықтады, механикалық берілістер мен қарапайым құрастырылған құрылымдарды есептеді.	
		ОН 6.4. Өндірістік қызметте технологиялық процестерді механикаландыру және автоматтандыру құралдарын пайдаланды.	1
	КМ 7. Нан, макарон және кондитерлік өнімдер өндірісінің технологиялық процестерін ұйымдастыру және жүргізу.	ОН 7.1. Өнім шығаруды реттейтін нормативтік құжаттарға сәйкес нан, макарон және кондитерлік өнімдер өндірісінің технологиялық процестерін ұйымдастыра алды және жүргізе білді.	1
		ОН 7.2. Нан, макарон және кондитерлік өнімдер өндірісінің шикізаты мен дайын өнімінің сапасын бақылауды жүзеге асырды.	2
		ОН 7.3. Нан, макарон және кондитерлік өнімдер өндірісінің технологиялық жабдықтары мен автоматтандырылған технологиялық желілерінің қауіпсіз пайдаланылуын қамтамасыз етті.	1
		ОН 7.4. Кәсіби қызметте стандарттау, сертификаттау және метрологияның негізгі ережелерін қолданды.	1
		ОН 7.5. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындады.	14
	КМ 8. Өндірістің негізгі техникалық- экономикалық	ОН 8.1. Өндіріс пен еңбекті ұйымдастыруды жоспарлау	2

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	көрсеткіштерін есептеу	және талдау, материалдық, еңбек және қаржы ресурстарын тиімді пайдалануды қамтамасыз ету үшін қажетті кәсіпорынның техникалық-экономикалық көрсеткіштерін анықтады.	
		ОН 8.2. Тауарлар мен қызметтер нарығындағы жағдайды талдау.	2
		ОН 8.3. Кәсіби қызметте іскерлік және басқарушылық қарым-қатынас әдістерін қолданды.	2
		ОН 8.4. Нан, макарон және кондитерлік өнімдер өндірісінің технологиялық процестерін жүргізуде практикалық тәжірибесі болды.	18
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	12