

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.10 10:49

Регистрационный номер

14227

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.10 10:49

Код и наименование специальности:

07210300 Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W07210302 Кондитер

Регион:

г. Алматы

Организация ТипПО (Разработчик):

КГКП «Колледж индустрии туризма и гостеприимства» Управление образования города Алматы

Партнеры-разработчики:

ТОО «Айкул» ресторан КНАМА PARK

Цель ОП:

Подготовка специалистов в области кондитерского производства, компетентных в изготовлении качественных хлебобулочных и кондитерских изделий различной сложности.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий" Приложение № 2 к приказу НПП "Атамекен" от 02.12.2021г. № 195.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

" Кондитерское дело"

Форма обучения:

очная

База образования:

основное 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:

07.04.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ66LAA00004833

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

013

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

13.11.2020 г.

Отличительные особенности ОП:

ОП предназначена для групп с дуальным обучением. Использовался зарубежный опыт по подготовке кадров по данной специальности в рамках реализации проекта Жас Маман. В образовательной программе присутствуют результаты обучения, интегрированные из финской программы Soprano Group, которые позволяют развивать профессиональное образование на основе компетенций для текущих и будущих потребностей трудовой жизни. Финское профессиональное образование и обучение соответствует европейской организации профессионального образования и обучения в соответствии с рамками EQAVET. Финское профессиональное образование и обучение является частью Европейской рамки квалификаций (EQF).

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 1. Казахский язык и литература	Осуществляется формирование личности, уважающей язык, обучение грамотному письму, свободному общению и соблюдению норм казахского литературного языка, развитие креативного мышления, умения выражать свои мысли в устной форме и писать, формировать навыки аргументации, сравнения и анализа, оценки.	4/96
	ООД 2. Самопознание	Изучение тематики разделов «На пути познания», «Становление личности», «Жизнь в обществе», «Мир человечества».	2/48

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 3. Иностранный язык	Совершенствование навыков чтения, говорения, аудирования, письма на иностранном языке, формирование предметных знаний, широкого спектра навыков, развитие казахстанского патриотизма и гражданской ответственности, формирование возможности эффективно общаться с различными аудиториями.	5/120
ООД 4. История Казахстана	Изучаются особенности развития цивилизации, ее экономическое развитие, этнические и социальные процессы, история государства, войн, революций, развитие культуры, общественно-политической мысли, образования, науки, политико-правовые процессы.	4/96
ООД 5. Всемирная история	Содержание предмета направляется на развитие коммуникативных навыков, обеспечивающих свободное владение языком в разных сферах и ситуациях общения; развитие речевой деятельности и критического мышления; развитие умения осуществлять информационный поиск, извлекать и преобразовывать необходимую информацию.	3/72
ООД 6. Математика	Изучаются функции, многочлены, математическая статистика и теория вероятностей, степени и корни, предел, нерывность, первообразная функции и интеграл, производная, комплексные числа, дифференциальные уравнения, аксиомы стереометрии,	8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	параллельность, перпендикулярность, прямоугольная система координат и векторы в пространстве, многогранники, тела вращения.	
ООД 7. Информатика	Изучаются аппаратное и программное обеспечение, представление данных, информационные процессы и системы, создание и преобразование информационных объектов, разработка приложений, компьютерные сети и информационная безопасность.	3/72
ООД 8. Химия	Содержание курса химии направлено на углубление знаний о значимости многообразия химических веществ и их превращений, развитие бережного использования природных ресурсов; расширение представления обучающихся о многообразии природных веществ на основе углубления знаний о химии природных явлений, развития широкого спектра экспериментальных и практических навыков, использования критического мышления и творческого подхода к изучаемым процессам.	6/144
ООД 9. Биология	Изучается молекулярная, клеточная биология, закономерности наследственности и изменчивости, эволюционное развитие, основы селекции, многообразие живых организмов, координация и	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	регуляция, движение, биомедицина и биоинформатика, биотехнология.	
ООД 10. География	Изучаются методы географических исследований, картография и геоинформатика, природопользование и геоэкология, геоэкономика, геополитика, страноведение, глобальные проблемы человечества.	3/72
ООД 11. Физическая культура	Расширяются знания о физической культуре, развиваются физические способности по легкой атлетике, спортивным играм, гимнастике, национальным и зимним видам спорта.	4/96
ООД 12. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются Конституционные основы обороны, роль, значение, символы, правовые основы, общевойсковые Уставы ВС РК, тактическая, огневая, строевая, технологическая подготовка, военная топография, основы военной робототехники, безопасности жизнедеятельности и информационных технологий.	4/96
ООД 13. Русский язык	Содержание предмета направляется на развитие коммуникативных навыков, обеспечивающих свободное владение языком в разных сферах и ситуациях общения; развитие речевой деятельности и критического мышления; развитие умения осуществлять информационный поиск, извлекать и преобразовывать необходимую информацию.	3/72
ООД 14.Русская	Содержание направляется на	2/48

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
литература	развитие образного и аналитического мышления, творческого воображения, читательской культуры и понимания авторской позиции; развитие устной и письменной речи обучающихся; освоение текстов художественных произведений в единстве формы и содержания, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий.	
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО1.1.Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	2/48
	РО 1.2.Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	2/48
БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1.Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	0,5/12
	РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	0,5/12
БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	0,5/12
	РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0,5/12
	РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	0,5/12
	РО 3.4. Владеть научными и	0,5/12

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	
	РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	1/24
ПМ 1. Определять качество и безопасность продукции хлебопекарного и кондитерского производство и ее упаковки	РО 1.1. Характеризовать пищевую промышленность, хлебопекарное и кондитерское производство	3,5/84
	РО 1.2. Соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности.	4/96
	РО 1.3. Определять качество и безопасность продукции, согласно требований и ассортимента	4/96
	РО 1.4. Упаковывать готовую продукцию.	3,5/84
	РО 1.5. Соблюдать правила хранения продукции.	5/120
	РО 1.6. Выполнять уборку на рабочем месте.	5/120
ПМ 2. Производство хлебобулочных изделий, пирогов	РО 2.1. Соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности.	3,5/84
	РО 2.2. Определять безопасность и качество сырья.	3,5/84
	РО 2.3. Осуществлять производство хлебобулочных изделий.	9/216
	РО 2.4. Осуществлять производство пирогов.	11/264
ПМ 3. Производство кондитерских изделий	РО 3.1. Соблюдать правила личной гигиены.	2/48
	РО 3.2. Осуществлять	18/456

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		производство кондитерских изделий.	
		РО 3.3. определять безопасность и качество продукции.	8/192
	ПМ 4. Производство специальных изделий в кондитерском производстве	РО 4.1. Осуществлять производство специальной продукции в кондитерском производстве	9/216
		РО 4.2. Осуществлять производство кондитерской продукции из полуфабрикатов.	7/168
		РО 4.3. Разрабатывает проект по технологии кондитерского производства.	6/144
	Промежуточная, итоговая аттестации	–	12/288