# Паспорт образовательной программы

# Дата регистрации в Реестре

2022.06.20 12:19

# Регистрационный номер

14847

#### Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.20 12:20

### Код и наименование специальности:

07210300 Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство

# Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W07210303 Пекарь

#### Регион:

Карагандинская область

# Организация ТиППО (Разработчик):

КГУ «Темиртауский профессионально-технический колледж»

# Партнеры-разработчики:

TOO « Edakoff», г.Темиртау

#### Цель ОП:

Подготовка специалистов, способных самостоятельно вести технологические процессы по производству хлеба и хлебобулочных изделий

#### Уровень по НРК:

3

# **Уровень по ОРК**:

3

# Профессиональный стандарт (при наличии):

« Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», Приложение 2 к приказу НПП РК «Атамекен» от 02.12.2021г. №195

# Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

« Пекарское мастерство»

#### Форма обучения:

очная

# База образования:

общее среднее образование

# Язык обучения:

русский

# 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:

26.03.2022 г.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью**: KZ66LAA00032381

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью: 002

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

Отличительные особенности ОП:

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

	Результаты				
	Наименование	обучения/Краткое	Объем		
Nº	модуля/дисциплины	описание дисциплины	кредитов/часов		
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Использовать средства физической культуры для укрепления здоровья и ведения здорового образа жизни	3/72		
	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Применять различные виды программного обеспечения и информационных систем в профессиональной деятельности	2/48		
	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Применять основы экономических знаний в профессиональной деятельности для решения производственных ситуаций с позиции эффективности и рациональности	1/24		
		PO 3.2. Владеть основами предпринимательской деятельности	1/24		
	ПМ 1. Обеспечение безопасности пищевой продукции, соблюдение правил и норм охраны труда	РО 1.1. Выполнять простейшие микробиологические исследования сырья и давать	0.5/12		

	Наименование	Результаты обучения/Краткое	Объем
Nº	модуля/дисциплины	описание дисциплины	кредитов/часов
	при выполнении работ	оценку полученным результатов	
		РО 1.2. Владеть техникой безопасности, правилами и нормами охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности	1.5/36
	ПМ 2. Ведение технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий	PO 2.1. Вести технологические процессы производства хлеба и хлебобулочных изделий	2/48
		РО 2.2. Обеспечивать безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольноизмерительных приборов и инвентаря	1/24
		PO 2.3. Выполнять основные виды работ по квалификации в условиях производства	13/312
	ПМ 3. Ведение технологических процессов выпечки мучных кондитерских изделий	PO 3.1. Вести технологические процессы выпечки мучных кондитерских изделий	2/48
		РО 3.2. Обеспечивать безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольноизмерительных приборов и инвентаря	12/288
		PO 3.3. Выполнять основные виды работ по квалификации в условиях производства	18/432