

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:

ТОО « 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:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины		Объем 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	
		РО 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 модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем 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	РО 2.1. Вести технологические процессы производства хлеба и хлебобулочных изделий	2/48
		РО 2.2. Обеспечивать безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и инвентаря	1/24
		РО 2.3. Выполнять основные виды работ по квалификации в условиях производства	13/312
	ПМ 3. Ведение технологических процессов выпечки мучных кондитерских изделий	РО 3.1. Вести технологические процессы выпечки мучных кондитерских изделий	2/48
		РО 3.2. Обеспечивать безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и инвентаря	12/288
		РО 3.3. Выполнять основные виды работ по квалификации в условиях производства	18/432