

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.20 17:15

Регистрационный номер

14896

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.20 17:15

Код и наименование специальности:

07211300 Технология производства пищевых продуктов

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W07211302 Оператор линий по приготовлению пищевых полуфабрикатов,
4 S07211303 Техник-технолог

Регион:

Мангистауская область

Организация ТипПО (Разработчик):

Учреждение «Инновационный колледж педагогики и сервиса «Асмет Улас»»

Партнеры-разработчики:

Компания «С Р Hotels А к tau» г.Актау

Цель ОП:

Подготовка специалистов, владеющих технологией производства пищевых продуктов, умеющий выполнять технологический процесс на поточно комплексно-механизированных и автоматизированных линиях;

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3,4

Профессиональный стандарт (при наличии):

Профессиональный стандарт «Производство снеков». Приложение № 47 к приказу № 263 Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» 26.12.2019г. Профессиональный стандарт: «Производство продуктов общественного питания». Приложение № 15 к приказу №266 Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 27.12.2019г.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

-

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:

17.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ KZ38LAA00007180

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

031, 032

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

–

Отличительные особенности ОП:

–

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

		Результаты	
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 1. Русский язык	Изучаются разделы науки о языке: лексика, культура речи, синтаксис и пунктуация, морфология, фразеология, стилистика посредством изучения сквозных тематик о толерантности и диалоге межнациональных культур, физике в современном мире, настоящем и будущем цифровых технологий, биотехнологии для жизни, глобальных проблемах в энергетике, экологии: нефтяной и ядерной промышленности, молодежной культуре: проблемах молодого поколения, экономике и ее роли в обществе, науке и этике: киборгах и клонах.	4/96

Результаты		
Наименование № модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 2. Русская литература	Изучаются методы совершенствования способностей контекстного рассмотрения литературных явлений, умения сопоставлять литературные факты, проводить аналогии, выстраивать литературные параллели, посредством изучения тематики лишних людей, героя нашего времени, человека и права, семейных ценностей, человека в эпоху перемен, человека в эпоху тоталитарного режима, войны в судьбах людей, нравственного выбора.	3/72
ООД 3. Казахский язык и литература	Изучаются методы совершенствования языковых навыков обучения казахскому языку и литературе, развиваются навыки свободной речи и грамотного письма, формируется уважительное отношение к государственному языку, изучаются ценности современного общества: культура и цивилизация, индустриализация, глобальные проблемы человеческого развития, языковая система и нормы, спасение человеческой жизни, Казахстан в современном мире: Казахстан прошлое и будущее, экология: атомная и нефтяная промышленность, изобретения, изменившие мир, туризм: экотуризм, произведения великого Абая, Каныша Сатпаева, видение разума, уроки истории, пространство и время, реальность смутного времени.	3/72
ООД 4. Иностранный язык	Изучаются методы совершенствования умения	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>успешного диалогического общения, ведения дискуссии в разных сферах и коммуникативных ситуациях, предлагаются пути решения проблемы, изучаются тематики легенд или правды, стихийных бедствий, виртуальной реальности, органических и неорганических миров, чтения для удовольствия, возможностей человеческого мозга, прорывных технологий, установления связей в биологии, устройства хронометража/науки, робототехники, последних достижений в области технологий, независимого проекта, химии и одежды.</p>	
ООД 5. Математика	<p>Изучаются методы формирования математических знаний, необходимые для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин, изучаются функция, тригонометрические функции, многочлены, математическая статистика и теория вероятностей, степени и корни, показательная и логарифмическая функции, предел функции и непрерывность, производная и ее применение, первообразная и интеграл, комплексные числа, дифференциальные уравнения, аксиомы стереометрии, прямоугольная система координат и векторы в пространстве, многогранники, тела вращения и их элемент, объемы тел.</p>	8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 6. Информатика	Изучаются методы развития у обучающихся логическое, алгоритмическое, а также вычислительное мышление, включающее способность к разложению задачи на составные части и выделению общих закономерностей, нахождению эффективных и рациональных способов решения поставленных задач и изучаются методы аппаратного и программного обеспечения, представления данных, информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, разработки приложений, компьютерных сетей и информационной безопасности.	2/48
ООД 7. История Казахстана	Изучаются методы развития коммуникативных навыков: ясно выражать свои мысли в устной и письменной форме, работы в команде и изучаются тематики развития цивилизации, этнических и социальных процессов, истории государства, войн и революций, пути к независимости и возрождения национальной государственности, развития культуры, особенности экономического развития цивилизации, политико-правовых процессов, развития общественно-политической мысли, развития образования и науки.	4/96
ООД 8. Самопознание	Изучаются методы развития нравственных и	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>профессиональных качеств личности, практических навыков служения обществу через изучение тематик путей познания, становления личности, жизни в обществе, человеческого познания мира.</p>	
<p>ООД 9. Физическая культура</p>	<p>Изучаются методы формирования положительных качеств личности, соблюдаются нормы коллективного взаимодействия и сотрудничества в учебной и соревновательной деятельности, изучаются техника безопасности на занятиях физической культуры, история развития физкультуры и спорта в Казахстане, физическая культура и спорт в современном обществе, легкая атлетика, спортивные игры, гимнастика, национальные виды спорта, зимние виды спорта, плавание.</p>	<p>5/120</p>
<p>ООД 10. Начальная и технологическая подготовка</p>	<p>Изучаются методы развития волевой, решительной, физически здоровой, функционально грамотной в военном отношении личности, которая изучает правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан, общевоинские Уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан, тактическую подготовку, огневую подготовку, строевую подготовку, военную топографию, основы военной робототехники, основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий, технологическую подготовку.</p>	<p>4/96</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 11. Химия	Изучаются методы развития познавательных интересов и интеллектуальных способностей обучающихся в процессе проведения химического эксперимента, вырабатываются потребности самостоятельно приобретать химические знания, изучаются частицы вещества, периодичность и закономерности протекания химических реакций, энергетика химических реакций, химия вокруг нас, химия и жизнь.	6/144
ООД 12. Всемирная история	Изучаются методы развития навыков исследования событий и явлений с точки зрения их исторической обусловленности, формируется критический анализ различных точек зрения и оценок исторических событий и личностей, изучаются тематики развития цивилизации, этнических и социальных процессов, истории государства, войн и революций, развития культуры, политико-правовых процессов, развития общественно-политической мысли, развития образования и науки.	3/72
ООД 13. Биология	Изучаются методы расширения значимых биологических знаний и умений, определяющие роль человека в природе на основе понимания законов ее развития при изучении молекулярной биология и биохимии, клеточной биологии, питания, транспорта веществ, дыхания, выделения, клеточного цикла, размножения, роста и развития, закономерностей	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	наследственности и изменчивости, эволюционного развития, основ селекции, многообразия живых организмов, координации и регуляции, движения, биомедицины и биоинформатики, биотехнологии, биосферы, экосистемы, популяции, экологии и влияния человека на окружающую среду.	
ООД 14. Физика	Изучаются методы развития у обучающихся интеллектуальной, информационной, коммуникативной и рефлексивной культуры, навыки выполнения физического эксперимента и исследования при изучении механики, тепловой физики, электричества и магнетизма, электромагнитных колебаний, электромагнитных волн, оптики, элементов теории относительности, квантовой физики, нанотехнологии и наноматериалов, космологии.	6/144
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	2,5/60
	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	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области	0,5/12

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	экономики и основ предпринимательства	экономической теории.	
		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.	1,5/36
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	2/48
		РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	1/24
	БМ 4. Применение основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе	РО 4.1. Понимать морально-нравственные ценности и нормы, формирующие толерантность и активную личностную позицию.	1/24
		РО 4.2. Понимать роль и место культуры народов Республики Казахстан в мировой цивилизации.	1/24
		РО 4.3. Владеть сведениями об основных отраслях права.	1/24
		РО 4.4. Владеть основными понятиями социологии и политологии.	1/24
	ПМ 1. Выполнение технологического процесса из пульта управления на поточные комплексно-механизированные и автоматизированные линии	РО 1.1. Описывать устройство и принципы действия на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях.	1/24

		Результаты	
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 1.2. Эксплуатировать поточные комплексно-механизированные и автоматизированные линии.	3/72
		РО 1.3. Контролировать технологический процесс и координирование работ, выполняемых на линии, и отдельных операций, входящих в комплекс производства данной продукции.	3/72
	ПМ 2. Выполнение сложных процессов обработки мяса и изготовление полуфабрикатов	РО 2.1. Производить процесс разделки мяса и птицы.	4/96
		РО 2.2. Приготавливать полуфабрикаты из котлетной и рубленой массы.	4/96
		РО 2.3. Приготавливать порционные и мелкокусковые полуфабрикаты.	4/96
	ПМ 3. Выполнение сложных процессов обработки рыбы и изготовление полуфабрикатов	РО 3.1. Разделывать рыбу на тушки.	6/144
		РО 3.2. Приготавливать полуфабрикаты из рыбы.	6/144
	ПМ 4. Выполнение процессов первичной обработки овощей, приготовления дрожжевого и пресного теста	РО 4.1. Приготавливать полуфабрикаты из овощей.	8/192
		РО 4.2. Приготавливать дрожжевое и пресное тесто.	8/192
	ПМ 5. Организация технологического процесса производства продукции	РО 5.1. Разрабатывать технологические процессы и режимы производства.	8/216

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	общественного питания		
		РО 5.2. Разработать технологическую документацию.	8/192
		РО 5.3. Контролировать и анализировать технологический процесс производства.	8/192
	ПМ 6. Контроль качества входящего сырья и готовой продукции	РО 6.1. Контролировать качество входящего сырья.	3/72
		РО 6.2. Контролировать качество готовой продукции.	3/72
	ПМ 7. Формирование особенностей калькуляции и учета в производстве пищевых продуктов	РО 7.1. Рассчитывать себестоимость продуктов питания, сырья и товаров на складах.	2/48
		РО 7.2. Учитывать затраты на предприятии и продавать готовую продукцию.	2/48
	ПМ 8. Сбор и анализ оперативной информации	РО 8.1. Собирать оперативную производственную информацию.	8/192
		РО 8.2. Анализировать оперативную производственную информацию.	8/192
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	11/264