

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.06.28 11:14

**Регистрационный номер**

15457

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.06.28 11:14

**Код и наименование специальности:**

07211300 Технология производства пищевых продуктов

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

4S07211303 Техник – технолог

**Регион:**

Актыбинская область

**Организация ТипПО (Разработчик):**

ГККП "Актыбинский высший сельскохозяйственный колледж имени Ш.Берсиева"

**Партнеры-разработчики:**

Сеть ресторанов "Зере", "Ұлпан", ТОО "Өмірұзақ"

**Цель ОП:**

Подготовка специалистов способных самостоятельно организовать технологический процесс производства продукции общественного питания, выполнять работы по улучшению технического оснащения и технологического процесса предприятия

**Уровень по НРК:**

4

**Уровень по ОРК:**

4

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

" Производство снеков", приказ Заместителя Председателя Правления НПП РК "Атамекен" №263 от 26.12.2019 г.; "Производство приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов", приказ Заместителя Председателя Правления НПП РК "Атамекен" №289 от 24.10.2018 г.; "Производство пищевых концентратов на основе зерновых продуктов", приказ Заместителя Председателя Правления НПП РК "Атамекен" №263 от 26.12.2019 г .

**Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):**

отсутствует

**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:**

Протокол №4 от 12.04.2022 г.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

KZ34LAA0032278

**Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

001

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

43889

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	ООД 1. Математика	Изучаются методы вычисления тригонометрических функций, многочленов, степеней, показательных и логарифмических функции, пределов функции, производных, первообразных, интегралов, теория вероятности.	6
	ООД 2. Информатика	Изучаются данные информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности.	3
	ООД 3. Казахский язык	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных жанров и дискуссиях	4

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 4. Казахская литература	<p>на государственном языке.</p> <p>Изучаются функциональная грамотность по всем видам речевой деятельности (слушание, говорение, чтение и письмо) на основе сформированных знаний о нормах казахского литературного языка, креативное мышление, умение свободно выразить свои мысли в устной и письменной форме, формировать навыки аргументации, сравнения, анализа и оценки.</p>	3
ООД 5.Русский язык и литература	<p>Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных жанров и дискуссиях на русском языке. Развиваются функциональная грамотность по всем видам речевой деятельности (слушание, говорение, чтение и письмо) на основе сформированных знаний о языке, с учетом норм употребления средств разных уровней и активизации их в продуктивной речевой деятельности в разных сферах общения. Изучаются произведения классиков русской литературы для духовного и интеллектуального развития для развития творческих способностей, критического анализа, умения устанавливать аналогии и причинно-следственные связи, строить логические и критические рассуждения, умозаключения и выводы на основе анализа произведений.</p>	4
ООД 6. Иностраный язык	Изучаются темы для повышения	5

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, способствует овладению студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности.	
ООД 7. История Казахстана	Изучаются основные вопросы этнического, политического, социально-экономического и культурного развития Казахстана в различные исторические периоды, определяя его место и роль в мировом историческом процессе; формированию личности, обладающей историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом.	4
ООД 08.Самопознание	Изучаются нравственные основы личности, её духовные совершенствование и самореализация, гармоничное развитие, содействует принятию и пониманию самих себя и других людей, стимулирует развитие открытости, социальной ответственности, творческой активности и позитивного восприятия жизни.	1
ООД 9. Физическая культура	Способствует формированию личности, готовой к активной творческой самореализации в сфере общечеловеческой культуры, повышению мотивации обучающихся к укреплению	5

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		физического и психического здоровья, приобретению спортивно-специфических двигательных навыков и развитию физических способностей.	
	ООД 10. Начальная военная и технологическая готовность	Изучаются основы обороны РК, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитывает осознанное отношение к воинской службе, формирует навыки безопасности жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях.	4
	ООД 11. Физика	Изучаются знания о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира, методах научного познания природы. Способствует формированию основ научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы.	6
	ООД 12. Химия	Изучаются законы и теории, объясняющие зависимость свойств веществ от их состава и строения, химические процессы, законы и их закономерности	6
	ООД 13. Всемирная история	Изучаются ключевые события и процессы всемирной истории, проблемы этнического, социального, экономического, политического и культурного развития общества в различные исторические периоды	3
	ООД 14. География	Изучаются геоэкологические, геоэкономические, социальные,	3

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		геополитические и глобальные проблемы, возникающие на всех уровнях географического пространства.	
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	4
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	4
	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	1.5
		РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	1.5
	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	1
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0.5
		РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к "зеленой" экономике.	0.5
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	2.5
		РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	0.5
	БМ 4. Применение основ социальных наук для	РО 4.1. Понимать морально-нравственные ценности и нормы,	1

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе	формирующие толерантность и активную личностную позицию.	
		РО 4.2. Понимать роль и место культуры народов Республики Казахстан в мировой цивилизации.	1
		РО 4.3. Владеть сведениями об основных отраслях права.	1
		РО 4.4. Владеть основными понятиями социологии и политологии.	1
	ПМ 1. Технологический процесс охлаждения и замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья в холодильных установках	РО 1.1. Производить обслуживание холодильных установок с различными охладителями.	2
		РО 1.2. Вести контроль за процессом охлаждения или замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья в холодильных установках.	3
		РО 1.3. Обеспечить бесперебойную и синхронную работу машины и аппаратов.	3
	ПМ 2. Технологический процесс замораживания (охлаждения) пищевого и специального сырья и продуктов	РО 2.1. Производить процесс замораживания (охлаждения) пищевого и специального сырья, продуктов.	3
		РО 2.2. Контролировать качество охлажденной и замороженной продукции.	4
		РО 2.3. Обеспечить контроль и наладку процесса упаковывания готовой продукции.	4
		РО 2.4. Обеспечить выпуск продукции стабильного качества.	3
	ПМ 3. Выполнение	РО 3.1. Организовывать рабочее	1

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	технологического процесса из пульта управления на поточные комплексно-механизированные и автоматизированные линии	места с учетом требований техники безопасности и охраны труда, производственной санитарии.	
		РО 3.2. Описывать устройства и принципы действия на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях.	4
		РО 3.3. Эксплуатировать поточные комплексно-механизированные и автоматизированные линии.	4
		РО 3.4. Контролировать технологический процесс и координирование работ, выполняемых на линии, и отдельных операций, входящих в комплекс производства данной продукции.	4
	ПМ 4. Выполнение сложных процессов обработки мяса и изготовление полуфабрикатов	РО 4.1. Производить процесс разделки мяса и птицы.	5
		РО 4.2. Приготавливать полуфабрикаты из котлетной и рубленой массы.	5
		РО 4.3. Приготавливать порционные и мелкокусковые полуфабрикаты.	5
	ПМ 5. Выполнение сложных процессов переработки рыбы и изготовление полуфабрикатов	РО 5.1. Разделять рыбу на тушки.	3
		РО 5.2. Приготавливать полуфабрикаты из рыбы.	3
	ПМ 6. Выполнение	РО 6.1. Приготавливать	4.5



№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	процессов первичной обработки овощей и фруктов, приготовления дрожжевого и пресного теста	полуфабрикаты из овощей.	
		РО 6.2. Приготавливать полуфабрикаты из фруктов.	3
		РО 6.3. Приготавливать дрожжевое и пресное тесто.	4.5
	ПМ 7. Организация технологического процесса производства продукции общественного питания	РО 7.1. Организовать рабочее место с учетом требований техники безопасности и охраны труда, производственной санитарии.	1
		РО 7.2. Разрабатывать технологические процессы и режим производства.	4
		РО 7.3. Разработать технологическую документацию.	4
		РО 7.4. Контролировать и анализировать технологический процесс производства.	5
	ПМ 8. Контроль качества входящего сырья и готовой продукции	РО 8.1. Контролировать качество входящего сырья.	3
		РО 8.2. Контролировать качество готовой продукции.	4
	ПМ 9. Сбор и анализ оперативной информации	РО 9.1. Собрать оперативную производственную информацию.	3
		РО 9.2. Анализировать оперативную производственную информацию.	2
	Промежуточная и итоговая аттестация	-	9