

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.07 15:51

**Регистрационный номер**

16740

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.07 15:51

**Код и наименование специальности:**

07210300 Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W07210303 Пекарь,  
4 S07210305 Техник-технолог

**Регион:**

Алматинская область

**Организация ТипПО (Разработчик):**

ГККП «Талдыкорганский агро-технический колледж» ГУ  
«Управление образования Алматинской области»

**Партнеры-разработчики:**

ТОО «Сардар ЛТД», г. Талдыкорган

**Цель ОП:**

Подготовка специалистов, способных вести технологические процессы по производству хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

**Уровень по НРК:**

3  
4

**Уровень по ОРК:**

3-4

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

« Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», Приложение 2 к приказу НПП «Атамекен» от 02.12.2021г. №195; «Производство сахаристых кондитерских изделий и какао-порошка», Приложение 27 к приказу НПП РК «Атамекен» от 26.12.2019г. №263; «Производство макаронных изделий», Приложение 29 к приказу НПП РК «Атамекен» от 26.12.2019г. №263

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

« Пекарское мастерство», «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:**

25.02.2022 г.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

KZ33LAA00000965

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

021, 026

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

10.12.2018 г.

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

		<b>Результаты</b>	
<b>№ модуля/дисциплины</b>	<b>Наименование</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>
	ООД 1. Русский язык	Изучает современный русский литературный язык в его реальном функционировании в современных условиях полиэтнического и многоязычного Казахстана по всем видам речевой деятельности (слушание, говорение, чтение и письмо); нормы литературного языка (орфоэпические, орфографические, лексические и грамматические); правила речевого этикета в устной и письменной речи в различных сферах и ситуациях общения.	3
	ООД 2. Русская литература	Формирует духовные ценности человека, готового к саморазвитию и самосовершенствованию,	3

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>воспитывает компетентного, критически мыслящего читателя, способного анализировать идейно-художественное содержание, учитывая социально-исторический и духовно-эстетический аспекты произведения. Содержание учебной дисциплины включает следующие разделы: «Лишние люди», «Герой нашего времени», «Человек и право», «Семейные ценности», «Человек в эпоху перемен», «Человек в эпоху тоталитарного режима», «Война в судьбах людей», «Тема нравственного выбора».</p>	
<p>ООД 3. Казахский язык и литература</p>	<p>Способствует совершенствованию языковых навыков на основе интегрированного обучения казахскому языку и литературе, соблюдению языковых норм, развитию навыков свободной речи и грамотного письма, формированию уважительного отношения к государственному языку. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Еңбек нарығы және сұраныс», «Отандық өнеркәсіп өнімі», «Қазақ киносы мен театрының қазіргі келбеті», «Ұлттық экологиялық мәдениет», «Жастардың денсаулығы - қоғам байлығы», «Сандық технологияны пайдаланудағы теңсіздік», «Қоғам және заң», «Қазіргі қоғамдағы әлеуметтік теңсіздік», «Тіл. Өнер. Әдебиет», «Қоғамдағы жұмыссыздық мәселесі», «Тәуелсіз еліміздің өткені мен келешегі», «Ұлттық театр – өнер ордасы»,</p>	<p>4</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	«Туризм: экотуризм», «Әлемдегі ерлер мен әйелдердің құқықтары мен теңдігі», «Жастар мәселесінің түйіткілдері», «Жаһандық мәселелер: көші-қон саясаты», «Толеранттылық – елбірлігі», «Ұлт мұраты – ұлттық қауіпсіздік», «Бос уақыт – қоғам дамуының көрсеткіші».	
ООД 4. Иностранный язык	Повышает начальный уровень владения иностранным языком, достигнутый на предшествующей ступени образования, способствует овладению студентами уровнем коммуникативной компетентности, необходимым и достаточным для решения социально-коммуникативных задач в различных сферах бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности. Содержание дисциплины состоит из следующих разделов: « Legend or Truth», «Natural Disasters», «Virtual reality», «Organic and non-organic worlds», «Reading for pleasure», «Capabilities of human brain», «Breakthrough technologies», «Space X», «Making connections in biology», «Investigate and report on animal world bats eagles bees and dolphins», «Human brain», Investigate and report on timekeeping devices/Science video», «Work and inventions», «STEM», «Reading for Pleasure», «Independent project», «The clothes of chemistry».	4
ООД 5. Информатика	Совершенствует развитие умений поиска, критической оценки, выбора, навыков использования, анализа и преобразования информационных моделей конкретных объектов и	2

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>процессов; алгоритмического и вычислительного мышления; развитие интеллектуальных и творческих способностей средствами компьютерной модели. Содержание учебного предмета предполагает реализацию информационных процессов посредством компьютерных технологий, работу с компьютерными системами и моделями, изучение методов хранения информации, рассмотрение подходов для моделирования, визуализации и формализации с использованием интерактивных компьютерных моделей и включает следующие содержательные направления: «компьютерные системы», «информация и информационные процессы», «алгоритмизация».</p>	
<p>ООД 6. История Казахстана</p>	<p>Способствует осмыслению основных проблем этнического, политического, социально-экономического и культурного развития Казахстана на различных исторических этапах, определению его места и роли в мировом историческом процессе; формированию личности с историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом. Содержание дисциплины состоит из следующих разделов: «Цивилизация: особенности развития», «Этнические и социальные процессы», «Из истории государства, войн и революций», «Развитие культуры», «Цивилизация:</p>	<p>4</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	особенности экономического развития», «Политико-правовые процессы», «Развитие общественно-политической мысли», «Развитие образования и науки».	
ООД 7. География	Формирует знания, умения и навыки, направленные на решение геоэкологических, геоэкономических, социальных, геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Методы географических исследований», «Картография и геоинформатика», «Природопользование и геоэкология», «Геоэкономика», «Геополитика», «Страноведение», «Глобальные проблемы человечества».	2
ООД 8. Математика	Изучаются функция, ее свойства и график, тригонометрические функции, математическая статистика и теория вероятностей, степени и корни, степенная функция, показательная и логарифмическая функции, производная и ее применение, первообразная и интеграл, аксиомы стереометрии, параллельность и перпендикулярность в пространстве, прямоугольная система координат и векторы в пространстве, многогранники, тела вращения и их элементы, объемы тел.	8
ООД 9. Биология	Содержательная линия углубленного курса учебного	6

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>предмета «Биология» предусматривает развитие у обучающихся более глубокого понимания сущности природных биологических явлений и процессов.</p> <p>Содержательные линии дисциплины: молекулярная биология и биохимия, клеточная биология, питание, транспорт веществ, дыхание, выделение, клеточный цикл, размножение, рост и развитие, закономерности наследственности и изменчивости, эволюционное развитие, основы селекции, биомедицина и биоинформатика, биотехнология, биосфера, экосистема, популяция, экология и влияние человека на окружающую среду.</p>	
ООД 10. Химия	<p>Содержательная линия углубленного курса предусматривает понимание обучающимися сути происходящих вокруг химических явлений и процессов, предоставляет возможность использования химических знаний для выбора качественных продуктов и средств в профессиональной деятельности.</p> <p>Содержание дисциплины структурируется по следующим разделам: «Частицы и их строение», «Закономерности химических реакций», «Энергетика в химии», «Химия вокруг нас», «Химия и жизнь».</p>	6
ООД 11. Самопознание	Содействует становлению нравственных основ личности, её духовному совершенствованию и	2

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	самореализации, гармоничному развитию, содействует принятию и пониманию самих себя и других людей, стимулирует развитие открытости, социальной ответственности, творческой активности и позитивного восприятия жизни. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «На пути познания», «Становление личности», «Жизнь в обществе», «Мир человечества».	
ООД 12. Физическая культура	Способствует формированию личности, готовой к активной творческой самореализации в сфере общечеловеческой культуры, повышению мотивации обучающихся к укреплению физического и психического здоровья, приобретению спортивно-специфических двигательных навыков и развитию физических способностей. Содержание учебной дисциплины включает следующие разделы: «Знания о физической культуре», «Легкая атлетика», «Спортивные игры», «Гимнастика», «Национальные виды спорта», «Зимние виды спорта».	7
ООД 13. Начальная военная и технологическая подготовка	Формирует представления об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитывает осознанное отношение к воинской службе, формирует навыки безопасности жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях. Содержание учебной дисциплины	4



Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>включает следующие разделы:  «Вооруженные Силы Республики Казахстан - гарант военной безопасности государства»,  «Правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан»,  «Общевоинские Уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан»,  «Тактическая подготовка»,  «Огневая подготовка», «Строевая подготовка», «Военная топография», «Основы военной робототехники», «Основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий»,  «Технологическая подготовка».</p>	
ООД 14. Физика	<p>Способствует формированию основ научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы, содействует освоению знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира, методах научного познания природы. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Механика», «Тепловая физика», «Электричество и магнетизм», «Электромагнитные колебания», «Электромагнитные волны», «Оптика», «Элементы теории относительности», «Квантовая физика», «Нанотехнология и наноматериалы», «Космология».</p>	2
БМ 1. Развитие и	РО 1.1 Использовать средства	8

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	совершенствование физических качеств	физической культуры для укрепления здоровья и ведение здорового образа жизни	
	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1 Применять различные виды программного обеспечения и информационных систем в профессиональной деятельности	1.5
		РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов	0.5
	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства в профессиональной деятельности	РО 3.1. Применять основы экономических знаний в профессиональной деятельности для решения производственных ситуаций с позиций эффективности и рациональности	2
		РО 3.2. Владеть основами предпринимательской деятельности	1
	БМ 4. Применение основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе	РО 4.1. Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста	1
		РО 4.2. Анализировать закономерности культурного развития и давать оценку современным культурным процессам и явлениям	1
		РО 4.3. Применять нормы права при решении практических задач, владеть основной юридической терминологией, необходимой для профессиональной деятельности	1
		РО 4.4. Владеть навыками социальных и политических технологий для формирования собственной жизненной позиции и самореализации в обществе	1

№ модуля/дисциплины	Наименование обучения/Краткое описание дисциплины	Результаты Объем кредитов/часов
ПМ 1. Обеспечение безопасности пищевой продукции, соблюдение правил и норм охраны труда при выполнении работ	РО 1.1. Выполнять простейшие микробиологические исследования сырья и давать оценку полученным результатам работ	3
	РО 1.2. Владеть техникой безопасности, правилами и нормами охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности	2
	РО 1.3. Применять основные положения стандартизации, сертификации и метрологии в профессиональной деятельности	1
	РО 1.4. Выполнять ознакомительные работы по квалификации в условиях производства	2
ПМ 2. Ведение технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий	РО 2.1. Вести технологические процессы производства хлеба и хлебобулочных изделий	8
	РО 2.2. Обеспечивать безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и инвентаря	4
	РО 2.3. Выполнять основные виды работ по квалификации в условиях производства	8
ПМ 3. Ведение технологических процессов производства сухарных, бараночных и мучных кондитерских изделий	РО 3.1. Вести технологические процессы производства сухарных и бараночных изделий	3
	РО 3.2. Вести технологические процессы выпечки мучных кондитерских изделий	6

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 3.3. Обеспечивать безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и инвентаря	3
		РО 3.4. Выполнять основные виды работ по квалификации в условиях производства	8
	ПМ 4. Развитие навыков решения практических задач при ведении технологических процессов	РО 4.1. Выполнять и оформлять чертежи по профилю специальности	1.5
		РО 4.2. Читать и собирать электрические схемы.	1
		РО 4.3. Использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов	1.5
	ПМ 5. Организация и ведение технологических процессов кондитерского производства	РО 5.1. Организовывать и вести технологические процессы производства сахаристых кондитерских изделий в соответствии с нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции	4
		РО 5.2. Организовывать и вести технологические процессы производства мучных кондитерских изделий в соответствии с нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции	5
		РО 5.3. Осуществлять контроль качества сырья и готовой продукции кондитерского производства	5
		РО 5.4. Обеспечивать безопасную	5

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	эксплуатацию технологического оборудования и автоматизированных технологических линий кондитерского производства	
	РО 5.5. Выполнять основные виды работ по квалификации в условиях производства	12
ПМ 4. Организация и ведение технологических процессов макаронного производства	РО 4.1. Организовывать и вести технологические процессы макаронного производства в соответствии с нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции	2
	РО 4.2. Осуществлять контроль качества сырья и готовой продукции макаронного производства	2
	РО 4.3. Обеспечивать безопасную эксплуатацию технологического оборудования и автоматизированных технологических линий макаронного производства	2
ПМ 7. Расчет основных технико-экономических показателей производства	РО 7.1. Рассчитывать показатели технологического плана хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства	1
	РО 7.2. Определять технико-экономические показатели предприятия, необходимые для планирования и анализа организации производства и труда, обеспечения эффективного использования материальных, трудовых и финансовых ресурсов	4
	РО 7.3. Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг	1
	РО 7.4. Применять в профессиональной деятельности	1

<b>Результаты</b>		
<b>Наименование</b>	<b>обучения/Краткое описание</b>	<b>Объем</b>
<b>№ модуля/дисциплины</b>	<b>дисциплины</b>	<b>кредитов/часов</b>
	приемы делового и управленческого общения	
Промежуточная и итоговая аттестации	-	10