

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.07 16:03

Регистрационный номер

16752

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.07 16:03

Код и наименование специальности:

07210600 Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W07210602 Оператор по производству пива

Регион:

Алматинская область

Организация ТипПО (Разработчик):

ГККП «Алматинский экономический колледж» ГУ «Управление образования Алматинской области»

Партнеры-разработчики:

ТОО « Carlsberg Kazakhstan», г. Алматы

Цель ОП:

Подготовка квалифицированных рабочих кадров по профессиям, занятым в пивоваренном производстве

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

-

Профессиональный стандарт (при наличии):

« Производство напитков», Приложение 42 к приказу НПП РК «Атамекен» от 26.12.2019г. №263

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

отсутствует

Форма обучения:

очная

База образования:

основное среднее образование

Язык обучения:

русский

Общий объем кредитов:

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:

11.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ76LAA00003877

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

008

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

14.06.2018 г.

Отличительные особенности ОП:

Составлена на основе проекта региональной учебной программы среднего профессионального образования по квалификации «Техник пищевого производства», разработанной в рамках реализации Программы Германского общества по международному сотрудничеству (GIZ) « Профессиональное образование в Центральной Азии»

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 1. Математика	Овладеть практико-ориентированными знаниями и умениями по содержательным линиям: функция и ее свойства, 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, параллельность и перпендикулярность в пространстве, прямоугольная система координат и векторы в	7

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		пространстве, многогранники, тела вращения и их элементы, объемы тел	
	ООД 2. Информатика	Приобрести практико-ориентированные знания и умения в области компьютерных систем, информации и информационных процессов, алгоритмизации и программирования, здоровья и безопасности	2
	ООД 3. Русский язык	Расширить спектр знаний об устройстве и функционировании языка в различных сферах и ситуациях общения, стилистических ресурсах и основных нормах русского литературного языка и речевого этикета; обогатить словарный запас и увеличить круг используемых грамматических средств	3
	ООД 4. Русская литература	Развить творческое воображение, читательскую культуру и понимание авторской позиции; освоить тексты художественных произведений в единстве формы и содержания, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; проводить анализ художественных произведений с привлечением литературоведческих понятий и сведений по истории литературы	3
	ООД 5. Казахский язык и литература	Овладеть всеми видами речевой деятельности и основами культуры устной и письменной речи, умениями и навыками использования казахского языка в различных сферах и ситуациях	4

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	общения; обогатить словарный запас и грамматический строй речи; развить способности к анализу и оценке литературных произведений	
ООД 6. Иностранный язык	Эффективно использовать английский язык для общения в научной и профессиональной деятельности; обогатить словарный запас через содержание аутентичных текстов различных стилей; развить навыки ведения личной и деловой переписки, составления резюме, эссе по заданной тематике	4
ООД 7. История Казахстана	Совершенствовать знания в области этнической, политической, социально-экономической и культурной истории Казахстана в различные исторические периоды	4
ООД 8. Самопознание	Расширить спектр знаний в области духовной культуры человечества, взаимосвязи физического и духовного здоровья; приобрести навыки рефлексии, самовоспитания и самообразования; развить умения анализировать поступки, осуществлять нравственный выбор и принимать решения в различных жизненных ситуациях; ставить собственные цели и намечать пути их достижения; строить отношения в семье, коллективе, обществе	2
ООД 9. Физическая культура	Овладеть практико-ориентированными знаниями, умениями и навыками по легкой атлетике, спортивным играм, гимнастике, национальным	6

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		видам спорта, зимним видам спорта, плаванию	
	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Приобрести практико-ориентированные знания, умения и навыки тактической, огневой, строевой и технологической подготовки; освоить основы военной топографии, военной робототехники, безопасности жизнедеятельности и информационных технологий	4
	ООД 11. Физика	Углубить значимые физические знания и умения в области механики, тепловой физики, электричества и магнетизма, электромагнитных колебаний, электромагнитных волн, оптики, элементов теории относительности, квантовой физики, нанотехнологий и наноматериалов, космологии	6
	ООД 12. Химия	Углубить значимые химические знания и умения в области частиц и их строения, закономерностей химических реакций, энергетики в химии, «химии вокруг нас», химии и жизни	6
	ООД 13. Биология	Сформировать представления о молекулярной биологии и биохимии, клеточной биологии, процессах питания, транспорта веществ, дыхания и выделения, клеточном цикле, размножении, росте и развитии, закономерностях наследственности и изменчивости, эволюционном развитии, основах селекции, многообразии живых организмов, координации и	3

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		регуляции, движении, биомедицине и биоинформатике, биотехнологии, биосфере, экосистеме и популяции, экологии и влиянии человека на окружающую среду	
	ООД 15. География	Сформировать представления о методах географических исследований, картографии и геоинформатике, природопользовании и геоэкологии, геоэкономике, геополитике, страноведении, глобальных проблемах человечества	3
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Использовать средства физической культуры для укрепления здоровья и ведения здорового образа жизни	4
	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	РО 3.1. Применять основы экономических знаний в профессиональной деятельности для решения производственных ситуаций с позиции эффективности и рациональности	1
		РО 3.2. Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения, анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг	1

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		пивоваренного производства	
		РО 3.3. Владеть основами предпринимательской деятельности	1
	ПМ 1. Обеспечение микробиологической чистоты, соблюдение требований производственной санитарии и правил личной гигиены работников пищевых производств	РО 1.1. Выполнять простейшие микробиологические исследования сырья и давать оценку полученным результатам	1.5
		РО 1.2. Владеть правилами и нормами производственной санитарии и гигиены в пищевом производстве	1.5
	ПМ 2. Ведение процесса солодоращения	РО 2.1. Вести процесс солодоращения	3
		РО 2.2. Обеспечивать безопасную эксплуатацию технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов	1
		РО 2.3. Демонстрировать навыки выполнения работ по производству солода	1.5
	ПМ 3. Ведение процесса производства пивного сусла	РО 3.1. Вести процесс производства пивного сусла	5
		РО 3.2. Обеспечивать безопасную эксплуатацию технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов	4
		РО 3.3. Демонстрировать навыки выполнения работ по приготовлению пивного сусла	6
	ПМ 4. Выращивание дрожжей и ведение процесса брожения	РО 4.1. Размножить и хранить дрожжи	1

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 4.2. Вести процесс брожения	4
		РО 4.3. Обеспечивать безопасную эксплуатацию технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов	3
		РО 4.4. Демонстрировать навыки выращивания дрожжей и ведения процесса брожения	21
	ПМ 5. Ведение процессов фильтрации и розлива пива	РО 5.1. Вести процесс фильтрации пива	4
		РО 5.2. Вести технологические процессы на линиях розлива пива	4
		РО 5.3. Обеспечивать безопасную эксплуатацию технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов	3
		РО 5.4. Демонстрировать навыки ведения процессов фильтрации и розлива пива	13.5
	ПМ 6. Ведение технологических процессов производства безалкогольных напитков	РО 6.1. Вести технологические процессы производства безалкогольных напитков	4
		РО 6.2. Обеспечивать безопасную эксплуатацию технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов	1.5
		РО 6.3. Демонстрировать навыки ведения технологических процессов производства безалкогольных напитков	9
	ПМ 7. Выполнение основных видов работ по квалификации в условиях производства	РО 7.1. Иметь практический опыт ведения технологических процессов пиваренного производства	13.5
		РО 7.2. Выполнять измерения	1.5

	Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		показателей качества выполняемых работ, документировать и сохранять результаты контроля	
	Промежуточная, итоговая аттестации	-	7.5