

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.07 16:06

Регистрационный номер

16753

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.07 16:06

Код и наименование специальности:

07210300 Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W07210302 Кондитер, 3 W07210303 Пекарь

Регион:

Алматинская область

Организация ТипПО (Разработчик):

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

Партнеры-разработчики:

ТОО «Беккер и К», г. Алматы

Цель ОП:

Подготовка квалифицированных рабочих кадров по профессиям, занятым в производстве кондитерских 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,
«Производство сахаристых кондитерских изделий и какао-порошка» Приложение 27 к приказу НПП РК «Атамекен» от 26.12.2019г. №263

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

« Кондитерское дело», «Пекарское мастерство»

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:

11.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ76LAA00003877

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

003

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	7

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		система координат и векторы в 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	4

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	в различных сферах и ситуациях 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,	6

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		гимнастике, национальным 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	3

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		организмов, координации и регуляции, движении, биомедицине и биоинформатике, биотехнологии, биосфере, экосистеме и популяции, экологии и влиянии человека на окружающую среду	
	ООД 14. 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	1

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		рынке товаров и услуг хлебопекарного и кондитерского 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	3
		РО 1.2. Владеть правилами и нормами производственной санитарии и гигиены в пищевом производстве	1
	ПМ 2. Ведение технологических процессов изготовления и отделки различных видов печенья пряников	РО 2.1. Изготавливать и оформлять различные виды печенья и пряников	2
		РО 2.2. Обеспечивать безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и инвентаря	1
		РО 2.3. Демонстрировать навыки изготовления и отделки печенья и пряников в соответствии с производственными рецептурами	1.5
	ПМ 3. Ведение технологических процессов изготовления и отделки кексов, рулетов и вафель различного ассортимента	РО 3.1. Изготавливать и оформлять кексы, рулеты и вафли различного ассортимента	3.5
		РО 3.2. Обеспечивать	1

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и инвентаря	
		РО 3.3. Демонстрировать навыки изготовления и отделки кексов, рулетов и вафель различного ассортимента в соответствии с производственными рецептурами	6
	ПМ 4. Ведение процессов изготовления и оформления тортов и пирожных	РО 4.1. Изготавливать и оформлять простые массовые торты и пирожные	3.5
		РО 4.2. Изготавливать и оформлять сложные виды тортов и пирожных	2
		РО 4.3. Обеспечивать безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и инвентаря	0.5
		РО 4.4. Демонстрировать навыки изготовления и оформления простых и сложных тортов и пирожных в соответствии с производственными рецептурами	10.5
	ПМ 5. Ведение процессов изготовления сахаристых кондитерских изделий	РО 5.1. Изготавливать сахаристые кондитерские изделия	3
		РО 5.2. Обеспечивать безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и инвентаря	0.5
		РО 5.3. Демонстрировать навыки изготовления сахаристых кондитерских изделий	3
	ПМ 6. Выполнение основных видов работ по	РО 6.1. Иметь практический опыт изготовления и оформления	10.5

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	квалификации в условиях производства	кондитерских изделий в условиях производства	
		РО 6.2. Выполнять измерения показателей качества выполняемых работ, документировать и сохранять результаты контроля	1.5
	ПМ 7. Ведение технологических процессов производства хлеба и булочных изделий	РО 7.1. Вести технологические процессы производства хлеба и булочных изделий	3.5
		РО 7.2. Вести технологические процессы производства диетических хлебобулочных изделий	0.5
		РО 7.3. Вести технологические процессы производства национальных хлебобулочных изделий	1
		РО 7.4. Осуществлять контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве хлеба и булочных изделий	1
		РО 7.5. Обеспечивать безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и инвентаря	2
		РО 7.6. Демонстрировать навыки изготовления хлеба и булочных изделий	15
	ПМ 8. Ведение технологических процессов производства сдобных хлебобулочных изделий и хлебобулочных изделий пониженной влажности	РО 8.1. Вести технологические процессы производства сдобных хлебобулочных изделий	4
		РО 8.2. Вести технологические процессы производства	0.5

	Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		хлебобулочных изделий пониженной влажности	
		РО 8.3. Конструировать, изготавливать и художественно оформлять хлебобулочные изделия сложной формы	2.5
		РО 8.4. Демонстрировать навыки изготовления сдобных хлебобулочных изделий, хлебобулочных изделий пониженной влажности, хлебобулочных изделий сложной формы	9
	ПМ 9. Выполнение основных видов работ по квалификации в условиях производства	РО 9.1. Иметь практический опыт ведения технологических процессов хлебопекарного производства	10.5
		РО 9.2. Выполнять измерения показателей качества выполняемых работ, документировать и сохранять результаты контроля	1.5
	Промежуточная, итоговая аттестации	-	9