

# Паспорт образовательной программы

## Дата регистрации в Реестре

2022.07.07 16:08

## Регистрационный номер

16756

## Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.07 16:09

## Код и наименование специальности:

07210300 Нан пісіру, макарон және кондитер өндірісі

## Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W07210303 Наубайшы, 3 W07210302 Кондитер, 4 S07210305 Техник-технолог

## Регион:

Түркістан облысы

## Организация ТИППО (Разработчик):

« Түркістан облысының адами әлеуетті дамыту басқармасы» ММ  
«Түркістан жоғары көпсалалы, аграрлық колледжі» МКҚК

## Партнеры-разработчики:

« Ақ-Нан» ЖШС, «Барыс 2007» ЖШС

## Цель ОП:

Нан пісіру, макарон және кондитер өндірісінде тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін, өндірістік санитарияны, еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын сақтайтын, технологиялық жабдықтарды, бақылау-өлшеу аспаптарды қауіпсіз пайдаланатын және өндірістің технологиялық процестерін жетік меңгерген жұмысшы және орта буын мамандарды даярлау.

## Уровень по НРК:

3  
4

## Уровень по ОРК:

3-4

## Профессиональный стандарт (при наличии):

« Макарон өнімдерінің өндірісі» Қазақстан Республикасы "Атамекен" Ұлттық кәсіпкерлер палатасы 26.12.2019ж. №263 бұйрығының №29 қосымшасы,  
«Қантты кондитерлік өнімдер мен какао ұнтағы өндірісі» Қазақстан Республикасы "Атамекен" Ұлттық кәсіпкерлер палатасы 26.12.2019ж. №263 бұйрығының №27 қосымшасы, «Нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитер өнімдерінің өндірісі» Қазақстан Республикасы "Атамекен" Ұлттық кәсіпкерлер палатасы 02.12.2021ж. №195 бұйрығының №2 қосымшасы

## Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

« Наубайшы шеберлігі», «Кондитерлік ісі»

**Форма обучения:**

күндізгі

**База образования:**

жалпы орта білім

**Язык обучения:**

мемлекеттік

**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:**

12.04.2022 ж.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

KZ23LAA00025395

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

121, 120

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

-

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины		Объем кредитов/часов
	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	6	
		ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	3	
	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	1	
		ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	1	

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.	0.5
		ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	0.5
		ОН 3.3. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.	0.5
		ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	1
		ОН 3.5. Искерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	0.5
	БМ 4. Қоғам мен еңбек ұжымында әлеуметтену және бейімделу үшін әлеуметтік ғылымдар негіздерін қолдану	ОН 4.1. Төзімді және белсенді жеке ұстанымды қалыптастыратын моральдық-адамгершілік құндылықтар мен нормаларды түсіну.	1
		ОН 4.2. Әлемдік өркениеттегі Қазақстан Республикасы халықтары мәдениетінің рөлі мен орнын түсіну.	1
		ОН 4.3. Құқықтың негізгі салалары туралы мәліметтерді меңгеру.	1
		ОН 4.4. Әлеуметтану мен саясаттанудың негізгі түсініктерін меңгеру.	1
	КМ 1. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету кезінде еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын	ОН 1.1. Шикізатқа қарапайым микробиологиялық зерттеулер жүргізу және алынған нәтижелерге баға	1

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	сақтау	беру.	
		ОН 1.2. Қауіпсіздік техникасын, еңбекті қорғау, өндірістік санитария және өртке қарсы қауіпсіздік ережелері мен нормаларын білу.	1
	КМ 2. Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	ОН 2.1. Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу.	15
		ОН 2.2. Технологиялық жабдықтарды және бақылау-өлшеу аспаптарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету.	7
		ОН 2.3. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындау.	4.5
	КМ 3. Ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді пісірудің технологиялық процестерін жүргізу	ОН 3.1. Ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді пісірудің технологиялық процестерін жүргізу.	13
		ОН 3.2. Технологиялық жабдықтарды және бақылау-өлшеу аспаптарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету.	3
		ОН 3.3. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындау.	4.5
	КМ 4. Әр түрлі ассортименттегі піспенандар, прәндіктер, кекстер, рулеттер мен вафляларды дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	ОН 4.1. Әр түрлі ассортименттегі піспенандар мен прәндіктерді дайындау және әрлеу.	7
		ОН 4.2. Әр түрлі ассортименттегі кекстер мен рулеттерді дайындау және әрлеу.	6
		ОН 4.3. Әр түрлі ассортименттегі вафляларды	5

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		дайындау.	
		ОН 4.4. Технологиялық жабдықтарды, бақылау-өлшеу аспаптары мен мүкәммалдарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету.	2
		ОН 4.5. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындау.	4.5
	КМ 5. Торттар мен пирожноеларды дайындау және әрлеу процесін жүргізу	ОН 5.1. Қарапайым көпшілікке арналған торттар мен пирожноеларды дайындау және әрлеу.	7
		ОН 5.2. Торттар мен пирожноелардың күрделі түрлерін дайындау және әрлеу.	8
		ОН 5.3. Ерекше және тапсырыс бойынша жасалған торттар мен пирожноеларды дайындау және әрлеу.	8
		ОН 5.4. Технологиялық жабдықтарды, бақылау-өлшеу аспаптары мен мүкәммалдарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету.	2
		ОН 5.5. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындау.	4.5
	КМ 6. Технологиялық процестерді жүргізу кезінде практикалық міндеттерді шешу дағдыларын дамыту	ОН 6.1. Мамандық бейіні бойынша сызбаларды орындау, оқу және ресімдеу.	1
		ОН 6.2. Электротехниканың негізгі заңдары мен принциптерінің жұмыс бабында пайдалану, электр тізбектерін оқу және жинау.	1
		ОН 6.3. Кинематикалық схемаларды оқи білу, конструкциялық	1

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		элементтердегі кернеулерді анықтау, механикалық берілістер мен қарапайым құрастырылған құрылымдарды есептей білу.	
		ОН 6.4. Өндірістік қызметте технологиялық процестерді механикаландыру және автоматтандыру құралдарын пайдалану.	1
	КМ 7. Шикізат пен дайын өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ету және стандарттау, сертификаттау, метрологиялық талаптарды орындау.	ОН 7.1. Шикізат пен дайын өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ету	2
		ОН 7.2. Кәсіби қызметте стандарттаудың, сертификаттаудың және метрологияның негізгі талаптарын сақтау	1
	КМ 8. Нан пісіру өндірісінің технологиялық процестерін ұйымдастыру және жүргізу	ОН 8.1. Өнім шығаруды реттейтін нормативтік құжаттарға сәйкес нан пісіру өндірісінің технологиялық процестерін ұйымдастыра алу және жүргізе білу.	3
		ОН 8.2. Нан пісіру өндірісінің шикізаты мен дайын өнімінің сапасын бақылауды жүзеге асыру.	4
	КМ 9. Макарон өндірісінің технологиялық процестерін ұйымдастыру және жүргізу	ОН 9.1. Өнім шығаруды реттейтін нормативтік құжаттарға сәйкес макарон өндірісінің технологиялық процестерін ұйымдастыру және жүргізу.	3
		ОН 9.2. Макарон өндірісінің шикізаты мен дайын өнімінің сапасын бақылауды жүзеге асыру.	10

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ОН 9.3. Макарон өндірісінің технологиялық жабдықтары мен автоматтандырылған технологиялық желілерін қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету.	6
		ОН 9.4. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындау.	5
	КМ 10. Кондитер өндірісінің технологиялық процестерін ұйымдастыру және жүргізу	ОН 10.1. Өнімді шығаруды реттейтін нормативтік құжаттарға сәйкес кондитерлік өнімдерді өндірудің технологиялық процестерін ұйымдастыра алу және жүргізе білу.	3
		ОН 10.2. Кондитер өндірісінің шикізаты мен дайын өнімінің сапасын бақылауды жүзеге асыру.	4
	КМ 11. Өндірістің негізгі техникалық-экономикалық көрсеткіштерін есептеу	ОН 11.1. Өндіріс пен еңбекті ұйымдастыруды жоспарлау және талдау, материалдық, еңбек және қаржы ресурстарын тиімді пайдалануды қамтамасыз ету үшін қажетті кәсіпорынның техникалық-экономикалық көрсеткіштерін анықтау.	3
		ОН 11.2. Тауарлар мен қызметтер нарығындағы жағдайды талдау.	2
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	9