Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.07 16:17

Регистрационный номер

16760

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.07 16:18

Код и наименование специальности:

07210300 Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W07210303 Пекарь

Регион:

Северо-Казахстанская область

Организация ТипПО (Разработчик):

КГУ "Колледж сферы обслуживания г. Петропавловск имени Искандера Даутова"

Партнеры-разработчики:

ТОО "Петропавловский хлебобулочный комбинат", ИП "Филонова", г. Петропавловск

Цель ОП:

Подготовка квалифицированных специалистов, владеющих профессиональными компетенциями по выпечке хлебобулочных и мучных кондитерских 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 02.12.2021 г. №195

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

" 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:

03.05.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ52LAA00019441

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

005

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	ООД 1. Математика	Содержательные линии курса математики ориентированы на систематизацию и развитие представлений обучающихся о математических закономерностях окружающего мира, осознание ими того, что математические средства и методы применяются для описания и исследования явлений и процессов практически во всех областях знаний. В содержании учебного предмета предусмотрено дальнейшее развитие учебных, познавательных и общих интеллектуальных умений. Такие умения, как сравнение, классификация, обобщение, анализ, синтез, абстрагирование, конкретизация, используются для формулировки проблемы, выдвижения и проверки гипотезы в ходе осмысления математических закономерностей. Содержание учебных предметов структурируется по основным	8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	разделам математики, охватывающим темы школьного курса математики: "Числа", "Алгебра", "Статистика и теория вероятностей", "Математическое моделирование и анализ", "Геометрия".	
ООД 2. Информатика	Содержание курса "Информатика" направлено на развитие умений искать, анализировать, критически оценивать, отбирать, организовывать, передавать и обрабатывать информацию, моделировать объекты и процессы; на овладение методами и средствами информационных технологий, методами решения задач.	2/48
ООД 3. Русский язык	Содержание дисциплины направлено на развитие коммуникативных навыков, обеспечивающих свободное владение языком в разных сферах и ситуациях общения; развитие речевой деятельности и критического мышления. Изучение предмета предусматривает расширение спектра знаний об устройстве и функционировании языка в различных сферах и ситуациях общения; стилистических ресурсах, основных нормах литературного языка и речевого этикета; обогащение словарного запаса и расширение круга используемых грамматических средств.	3/72
ООД 4. Русская литература	Содержание дисциплины направлено на развитие образного и аналитического мышления, творческого	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>воображения, читательской культуры и понимания авторской позиции; развитие устной и письменной речи обучающихся; освоение текстов художественных произведений в единстве формы и содержания, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий. В процессе изучения происходит углубление анализа художественных произведений с привлечением литературоведческих понятий и необходимых сведений по истории литературы.</p>	
<p>ООД 5. Казахский язык и литература</p>	<p>Содержание дисциплины преследует цели, обусловленные статусом казахского языка как государственного языка. Изучение данной дисциплины способствует использованию языка в учебной деятельности и повседневной жизни, приобщению обучающихся к культуре народов Казахстана, обеспечивает их готовность к межнациональному общению. Основу содержания учебной дисциплины составляет направленность на овладение всеми видами речевой деятельности и основами культуры устной и письменной речи, умениями и навыками использования языка в различных сферах и ситуациях общения, освоение текстов художественных произведений в единстве формы и содержания, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий.</p>	<p>4/96</p>
<p>ООД 6. Иностранный</p>	<p>Содержание учебной дисциплины</p>	<p>4/96</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
язык	<p>"Иностранный язык" направлено на формирование полиязычной, поликультурной личности; совершенствование коммуникативной компетенции посредством обогащения словарного запаса через содержание аутентичных текстов разных стилей; развитие умений анализировать, обобщать, классифицировать профессионально значимую информацию, эффективно использовать язык для общения в научной и профессиональной деятельности, а также навыки ведения личной, деловой переписки, составления резюме, эссе по заданной тематике.</p>	
ООД 7. История Казахстана	<p>Содержание дисциплины "История Казахстана" направлено на формирование углубленных знаний по ключевым проблемам этнической, политической, социально-экономической и культурной истории Казахстана. Учебный предмет расширяет и углубляет понимание обучающимися сущности и особенностей культурно-исторического развития Казахстана в разные исторические периоды.</p>	4/96
ООД 8. Самопознание	<p>" Самопознание" направлено на раскрытие духовно-нравственного потенциала человека, развитие стремления к самопознанию и самосовершенствованию на основе общечеловеческих ценностей; осознание своей роли в семье, коллективе, обществе, необходимости развития высоких</p>	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>моральных качеств, навыков служения обществу; понимание взаимосвязи физического и духовного здоровья, своей причастности к жизни страны, города, села, семьи и ответственности за мысли, слова и поступки.</p>	
<p>ООД 9. Физическая культура</p>	<p>Содержание учебного предмета "Физическая культура" обеспечивает: расширение объема знаний о закономерностях двигательной активности, спортивной тренировке, значении занятий физической культурой для будущей трудовой деятельности, подготовки к службе в армии; повышение функциональных способностей организма в соответствии с возрастными и половыми особенностями обучающихся; совершенствование технических и тактических действий и приемов в базовых видах спорта; развитие компетентности в индивидуальных и коллективных формах .физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельности, развитие творческих навыков в организации активного отдыха и спортивных соревнований.</p>	<p>5/120</p>
<p>ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка</p>	<p>Содержание учебной дисциплины обеспечивает формирование у обучающихся представлений об основах военного дела, службе в Вооруженных Силах Республики Казахстан, знаний по основам военного дела, содержанию военной присяги и требований общевоинских уставов;</p>	<p>4/96</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>содействие развитию жизненных навыков и способностей; подготовку обучающихся к службе в Вооруженных Силах Республики Казахстан на основе прочного усвоения ими теоретических знаний и практических навыков.</p>	
ООД 11. Химия	<p>Содержание курса химии направлено на углубление знаний о значимости многообразия химических веществ и их превращений, развитие бережного использования природных ресурсов; расширение представления обучающихся о многообразии природных веществ на основе углубления знаний о химии природных явлений, развития широкого спектра экспериментальных и практических навыков, использования критического мышления и творческого подхода к изучаемым процессам.</p>	6/144
ООД 12. Физика	<p>Содержание курса физики направлено на углубление знаний физических явлений и свойства тел; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект; отличать гипотезы от научных теорий; делать выводы на основе экспериментальных данных и приводить примеры.</p>	6/144
ООД 13. Биология	<p>Содержание дисциплины "Биология" направлено на развитие знаний обучающихся о многообразии живых организмов, эволюции окружающего мира,</p>	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	законах и закономерностях природных явлений; на развитие практических навыков наблюдения, классификации, систематизации, сравнения, сопоставления, анализа, оценки объектов и информации, установления причинно-следственных связей.	
ООД 14. Всемирная история	Изучает этапы развития цивилизаций, этнические процессы и теории происхождения государства в различные исторические периоды, выявляет значимость историко-культурного наследия и особенности реализации принципов правового государства.	3/72
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	2/48
	РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	3/72
БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	1/24
	РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	1/24
БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	1/24
	РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0,5/12
	РО 3.3. Понимать тенденции	0,5/12

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	
	РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в РК.	0,5/12
	РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	0,5/12
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.	5/120
	РО 1.2. Владеть техникой безопасности, правилами и нормами охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности.	2,5/60
ПМ 2. Ведение технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий	РО 2.1. Выполнять технологические процессы по приготовлению полуфабрикатов хлебопекарного производства.	8/192
	РО 2.2. Вести технологические процессы выпечки хлеба и хлебобулочных изделий различного ассортимента.	7,5/180
	РО 2.3. Осуществлять контроль качества сырья, материалов и готовой продукции при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	8/192
	РО 2.4. Обеспечивать безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и инвентаря.	5/120

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 2.5. Выполнять основные виды работ по квалификации в условиях производства.	13/312
		РО 2.6. Использовать профессиональную лексику на государственном и иностранном языках для общения в сфере профессиональной деятельности.	4/96
	ПМ 3. Ведение технологических процессов выпечки мучных кондитерских изделий	РО 3.1. Вести технологические процессы выпечки мучных кондитерских изделий.	22,5/540
		РО 3.2. Обеспечивать безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и инвентаря.	3/72
		РО 3.3. Выполнять основные виды работ по квалификации в условиях производства.	26,5/636
	Промежуточная, итоговая аттестации	-	8/192