

# Паспорт образовательной программы

## Дата регистрации в Реестре

2022.07.11 18:12

## Регистрационный номер

17158

## Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.11 18:13

## Код и наименование специальности:

07210300 Нан пісіру, макарон және кондитер өндірісі

## Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W07210302 Кондитер, 3 W07210303 Наубайшы

## Регион:

Нұр-Сұлтан қ.

## Организация ТипПО (Разработчик):

Нұр-Сұлтан қаласы әкімдігінің "Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі" МКҚК

## Партнеры-разработчики:

Пекарня " NNN Bakery", TOO " Qazagstan Catering Solutions",  
TOO "Балжидек", TOO " Rokka", TOO "Тәп-Тәтті", Нұр-Сұлтан қ.

## Цель ОП:

Нан, нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді өндіру жөніндегі технологиялық операцияларды орындайтын мамандарды дайындау.

## Уровень по НРК:

3

## Уровень по ОРК:

3

## Профессиональный стандарт (при наличии):

" Нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдер өндірісі" Қазақстан Республикасы "Атамекен" Ұлттық кәсіпкерлер палатасы 02.12.2021 ж. №195 бұйрығының 2 қосымшасы

## Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

" Наубайшы шеберлігі", "Кондитерлік іс"

## Форма обучения:

күндізгі

## База образования:

негізгі 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:**

13.03.2022 ж.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

KZ08LAA00019360

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

005

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

23.12.2019 ж.

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ЖБП 1. Қазақ тілі	Пән әдеби тіл нормалары мен әртүрлі салалардағы сөйлеу этикетінің ережелерін сақталуын зерттей отырып, білім алушылардың сөйлеу әрекетінің барлық түрлерінде (тыңдау, сөйлеу, оқу және жазу) функционалдық сауаттылығын арттыру. Бағдарлама мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: Қазіргі қоғам құндылықтары: мәдениет және өркениет. Сөз мәдениеті; Индустрияландыру: ұлттық өндіріс; Адамзат дамуының жаһандық мәселелері; Адам өмірін сақтау, тілдік жүйе және норма; Сәулет өнері; Қазақстан бүгінгі әлемде: Қазақстанның өткенімен келешегі; Экология: ядролық және мұнай өндірістері; Қазіргі қоғам: миграция және зияткерлік миграция; Элемді өзгерткен өнер	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	табыстар; Туризм: экотуризм.	
ЖБП 2. Қазақ әдебиеті	<p>Пән адамның рухани құндылықтарын қалыптастырады және студенттің дүниетанымын қалыптастыруға ықпал етеді. Бағдарлама мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: Қалың елім, қазағым; Қазақтың Қанышы; Парасат пайымы; Тарих тағылымы; Кеңістік пен уақыт; Зобалаң заман шындығы; Ғасырлық туынды; Табиғат және адам.</p>	3/72
ЖБП 3. Орыс тілі және әдебиеті	<p>Пәндерін кіріктіре оқыту негізінде білім алушылардың тілдік дағдыларын, тілдік нормаларды сақтауын, еркін сөздік қорларын молайтуын және сауатты жазу дағдыларын қалыптастырады. Бағдарлама мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: Экотуризм, Адам және Отан, Ғылым және этика, Әдебиет және өнер, сауда және көмек, қоғам дамуының көрсеткіштері, бос уақыт-қоғам дамуының көрсеткіші, адам және тарих, бейбитшілік және қауіпсіздік; театр және кино; адам қауіпсіздігі; Миграция.</p>	4/96
ЖБП 4. Шетел тілі	<p>Пән білім алушылардың тиімді қарым-қатынас жасау мүмкіндігін, еркін сөйлеу деңгейін қалыптастыра отырып, әр-түрлі аудиторияда қарым-қатынас жасауға үйретеді. Бағдарлама мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: Ғылым және ғылыми құбылыстар; Табиғи апаттар; Виртуалды шындық; Органикалық және биоорганикалық әлемдер; Әдеби шығармашылық жұмыс; Адам</p>	4/96

<b>Результаты</b>		
<b>Наименование № модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>
	миының мүмкіндіктері; Серпінді технология; Ғарыш.Ғарышты отарлау.	
ЖБП 5. Қазақстан тарихы	<p>Пән Қазақстанның әртүрлі тарихи кезеңдердегі этникалық, саяси, әлеуметтік-экономикалық және мәдени дамуының негізгі мәселелерін зерттейді, оның әлемдік тарихи үдерістегі орны мен рөлін анықтайды.</p> <p>Бағдарлама мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: Өркениет: даму ерекшеліктері; Этникалық және әлеуметтік процестер; Мемлекет, соғыс және революциялар тарихынан; Мәдениеттің дамуы; Өркениет: даму ерекшеліктері; Саяси құқықтық процестер; Қоғамдық саяси ойдың дамуы; Білім мен ғылымның дамуы.</p>	4/96
ЖБП 6. Өзін-өзі тану	<p>Пән жеке тұлғаның танымдық және рухани қажеттіктерін қанағаттандыру, өмірге дайындау, рухани құндылықтарға тәрбиелеу. Өзін-өзі тануға, өмірлік миссиясын анықтауға көмектеседі.</p> <p>Бағдарлама мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: Таным жолында; Тұлғаның қалыптасуы; Қоғамдағы өмір; Адамзат әлемі.</p>	2/48
ЖБП 7. Математика	<p>Пән математикалық заңдылықтарды меңгере отырып оны іс-тәжірибеде қолдануға көмектеседі. Бағдарлама мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: Функция оның қасиеттері және графигі; Тригонометриялық функциялар; Стериометрия аксиомалары; Кеңістіктегі тікбұрышты</p>	8/192

<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>
	<p>координаторлар жүйесі және векторлар; Көпмүшелер; Функцияның шегі және үзіліссіздігі; Дәрежі және түбір; Туынды және оның қолданылуы; Дифференциалдық теңдеулер; Көпжақтар; Айналу денелері және оның элементтері; Дене көлемдері; Комбинаторика элементтері және ықтималдықтар теориясы; Комплекс сандар; Көрсеткіштік және логарифмдік; Алғашқы функция және интерграл.</p>	
ЖБП 8. Информатика	<p>Компьютерлік технологияларды пайдалану дағдыларын қамтамасыз ету. Бағдарлама мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: Ақпараттық және программалық қамтамасыз ету; Деректерді ұсыну; Ақпараттық процесстер мен жүйелер; Ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру; Қосымшаларды әзірлеу; Компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік.</p>	2/48
ЖБП 9. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	<p>Пән Қазақстан Республикасы азаматының әскери қызметте Отан алдындағы борышы мен міндетін үйрете отырып сүйіспеншілікке тәрбиелеу. Бағдарлама мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: ҚР Қарулы күштері; Әскері қызметтің құқықтық негіздері; ҚР Қарулы күштерінің жарғылары; Тактикалық дайындық; Атыс дайындығы; Саптық дайындық; Әскері топография; Әскері роботтытехникалардың негіздері; Өмір қауіпсіздігі және ақпараттық технологияларды; Технологиялық дайындық.</p>	4/96

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ЖБП 10. Дене тәрбиесі	Пән білім алушыларға базалық спорт түрлеріне үйрете отырып, физикалық қасиеттерін дамыту. Бағдарлама мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: Жеңіл атлетика; Спорттық ойындар; Қысқы спорт түрлері; Ұлттық спорт түрлері; Гимнастика; Жүзу.	5/120	
ЖБП 11. Физика	Пән негізгі физикалық заңдар мен принциптерді, ғылыми танудың әдістерін және адам өмірінің қауіпсіздігін қамтамасыз етуде қолдануды зерттейді. Бағдарлама мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: Механика; Жылу физикасы; Электр және магнетизм; Электромагниттік тербелістер; Электромагниттік толқындар; Оптика; Салыстырмалы теорияның элементтері; Кванттық физика; Нанотехнология және наноматериалдар; Космология.	6/144	
ЖБП 12. Химия	Пән заттар мен олардың түрленуін, заттардың құрамы мен құрылымына тәуелділігін түсіндіретін заңдар мен теорияларды, химиялық процестерді, заңдылықтарды және олардың өмірде қауіпсіз пайдалану заңдылықтарын зерттейді. Бағдарлама мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: Заттардың бөлшектері; Химиялық реакциялардың жүру заңдылықтары; Химиялық реакциялар энергетикасы; Химия және қоршаған орта; Көміртек және оның қосылыстары; Биохимия.	6/144	
ЖБП 13. Биология	Пән тіршіліктің даму заңдылықтарын үйрете отырып	4/96	

<b>Результаты</b>		
<b>Наименование № модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>
	<p>адамзаттың даму, өзгеру процесінің құндылығын үйретеді. Бағдарлама мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды:</p> <p>Молекулярлық биология және биохимия; Жасушалық биология; Қоректену; Заттардың тасымалдануы; Тыныс алу; Бөліп шығару; Жасушалық цикл; Өсу және даму; Тұқым құалаушылық және өзгергіштік заңдылықтары; Эволюциялық даму; Координация және реттеу; Қозғалыс; Биомедицина және биоинформатика; Биотехнология; Биосфера, экожүйе, популяция; Экология және адам әрекетінің қоршаған ортаға әсері.</p>	
ЖБП 14. Дүниежүзі тарихы	<p>Пән студенттердің әртүрлі тарихи кезеңдердегі дүние жүзі тарихының этникалық, саяси, әлеуметтік-экономикалық және мәдени дамуының негізгі мәселелерін түсінуін көздейді. Бағдарлама мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды:</p> <p>Цивилизация: даму ерекшеліктері; Этникалық және әлеуметтік процестер; Мемлекет тарихынан, соғыс және революция; Мәдениеттің дамуы; Цивилизация: экономикалық даму ерекшеліктері; Саяси құқықтық процестер; Қоғамдық саяси ойдың дамуы; Білім мен ғылымның дамуы.</p>	2/48
БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	2/48
	ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	4/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	1/24
		ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	1/24
	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. Кәсіпорында болып жатқан негізгі экономикалық процестерді білу және ажырату.	1/24
		ОН 3.2. Қазақстанда бизнесті ұйымдастыру мен жүргізудің заңнамалық негіздеріне ие болу және бизнес жобаларын құрастыра білу.	1/24
	КМ 1. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, жұмыстарды орындау кезінде еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын сақтау	ОН 1.1. Нормативтік-техникалық құжаттарды, қауіпсіздік техникасын, еңбекті қорғау, өндірістік санитария және өртке қарсы қауіпсіздік ережелері мен нормаларын білу.	7/168
		ОН 1.2. Шикізатқа қарапайым микробиологиялық зерттеулер жүргізу және алынған нәтижелерге баға беру.	9/216
	КМ 2. Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	ОН 2.1. Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу.	7/168
		ОН 2.2. Технологиялық жабдықтарды және бақылау-өлшеу аспаптарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету.	4/96
		ОН 2.3. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындау.	6/144
	КМ 3. Кептірілген нан, тоқаш өнімдері және ұннан жасалған кондитер	ОН 3.1. Кептірілген нан, тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін	5/120



<b>Результаты</b>			
<b>№</b>	<b>Наименование модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>
	өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	жүргізу.	
		ОН 3.2. Ұннан жасалған кондитер өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу.	6/144
		ОН 3.3. Технологиялық жабдықтарды және бақылау-өлшеу аспаптарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету.	5/120
		ОН 3.4. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындау.	6/144
	КМ 4. Әр түрлі ассортименттегі піспенандар, прэндіктер, кекстер, рулеттер мен вафляларды дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	ОН 4.1. Әр түрлі ассортименттегі піспенандар мен прэндіктерді дайындау және әрлеу.	5/120
		ОН 4.2. Әр түрлі ассортименттегі кекстер мен рулеттерді дайындау және әрлеу.	5/120
		ОН 4.3. Әр түрлі ассортименттегі вафляларды дайындау.	4/96
		ОН 4.4. Технологиялық жабдықтарды, бақылау-өлшеу аспаптары мен мүкәммалдарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету.	4/96
		ОН 4.5. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындау.	5/120
	КМ 5. Торттар мен пирожноеларды дайындау және әрлеу процесін жүргізу	ОН 5.1. Қарапайым көпшілікке арналған торттар мен пирожноеларды дайындау және әрлеу.	6/144
		ОН 5.2. Торттар мен пирожноелардың күрделі	7/168

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		түрлерін дайындау және әрлеу.	
		ОН 5.3. Ерекше және тапсырыс бойынша жасалған торттар мен пирожноеларды дайындау және әрлеу.	5/120
		ОН 5.4. Технологиялық жабдықтарды, бақылау-өлшеу аспаптары мен мүкәммалдарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету.	3/72
		ОН 5.5. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындау.	5/120
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	9/216