

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.14 10:30

Регистрационный номер

17764

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.14 10:30

Код и наименование специальности:

07211300 Тағам өндірісінің технологиясы

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W07211301 Тамақтандыру кәсіпорындарының өнімдерін дайындау, мұздату және регенерациялау жабдықтарының операторы

3 W07211302 Тағамдық жартылай өнімдерін дайындау желісінің операторы

4 S07211303 Техник-технолог

Регион:

Түркістан облысы

Организация ТИППО (Разработчик):

Түркістан облысының адами әлеуетті дамыту басқармасының "Түлкібас агробизнес және саяхат колледжі" МКҚК

Партнеры-разработчики:

ЖШС "Жазғы ән" өндірістік компаниясы

"А.Рустем" ЖШС

"Майлыкент-Сүт" СПК мекемесі

Цель ОП:

Жартылай фабрикаттарды дайындау және мұздату, тамақтандыру кәсіпорнындағы технологиялық процесті басқару бойынша практикалық міндеттерді өз бетінше және жауапкершілікпен шешуге қабілетті мамандарды даярлау.

Уровень по НРК:

Уровень по ОРК:

3,4

Профессиональный стандарт (при наличии):

Қазақстан Республикасының "Атамекен" кәсіпкерлер Ұлттық палатасының Төраға Орынбасарының 2018 жылғы 24 қазанның №289 бұйрығына № 1 қосымша
Қазақстан Республикасының "Атамекен" кәсіпкерлер Ұлттық палатасының Төраға Орынбасарының 2019 жылғы 27 желтоқсанның №266 бұйрығына № 15 қосымша.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

жоқ

Форма обучения:

Күндізгі

База образования:

Негізгі орта білім

Язык обучения:

Мемлекеттік

Общий объем кредитов:

240

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:

19.04.2022 жылы №4 хаттама

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ62LAA00017127

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

064; 082; 078;

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

43910

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ЖБП 1. Математика	Кәсіби білім салаларындағы құбылыстар мен процестерді сипаттау мен зерттеудің математикалық құралдары мен әдістерін оқу.	8
	ЖБП 2. Информатика	Ақпараттық технологиялар бойынша білімдерін зерделеу, ақпаратты қорғау әдістерін, интерактивті компьютерлік модельдерді қолдану арқылы модельдеу, формалдау және визуализациялаудың жүйелік тәсілдерін білу.	2
	ЖБП 3. Қазақ тілі	Тілдің оқу іс-әрекетінде және күнделікті өмірде қолданылуын зерделеуді білу.	3

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	Қазақстан халықтарының мәдениеті мен әдебиетін білу.	3
	ЖБП 5. Орыс тілі және әдебиеті	Орыс әдебиетінің дамуы туралы білімдерін пысықтау, әдеби ұғымдар мен әдебиет тарихы бойынша қажетті мәліметтерді тарта отырып, көркем шығармаларды талдау.	4
	ЖБП 6. Шетел тілі	Қарым-қатынаста сөйлеу және түсіну дағдыларын үйрену, мәтінді ағылшын тілінен орыс тіліне, орыс тілінен ағылшын тіліне аудару.	4
	ЖБП 7. Қазақстан тарихы	Қазақстанның әртүрлі тарихи кезеңдердегі мәдени-тарихи дамуының мәні мен ерекшеліктерін зерттейді.	4
	ЖБП 8. Өзін-өзі тану	Рефлексия, өзін-өзі тәрбиелеу және өзін-өзі тәрбиелеу дағдыларын үйрену; әр түрлі өмірлік жағдайларда өз әрекеттерін талдау, моральдық таңдау жасау және шешім қабылдау.	2
	ЖБП 9. Дене тәрбиесі	Дене тәрбиесінің алдағы жұмыс үшін маңызын зерделеу, негізгі спорт түрлері бойынша техникалық-тактикалық іс-әрекеттер мен әдістерді жетілдіру.	5
	ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Әскери іс, робототехника және IT-технологиялар негіздері туралы білімдерін меңгеру, азаматтық ұстанымы, Қазақстан Республикасының егемендігін қорғау қажеттілігіне сенімі болуы.	4
	ЖБП 11. Физика	Табиғат туралы ғылым ретінде физика, ғылыми танымның әдістері мен әдістемесі, таным процесіндегі теория мен	6

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		эксперименттің рөлі мен байланысы туралы идеяларды зерттеу.	
	ЖБП 12. Химия	Ол айналада болып жатқан химиялық құбылыстар мен процестердің мәнін зерттейді; күнделікті тәжірибеде сапалы өнімдер мен өнімдерді таңдау үшін химиялық білімді пайдалану.	6
	ЖБП 13. Дүние жүзі тарихы	Дүниежүзілік мәдени-тарихи процестің мәнін оның біртұтастығы мен көптүрлілігінде зерттейді.	3
	ЖБП 14. География	Географиялық зерттеу әдістерін қолдану, сараптама жүргізу және зерттеу нәтижелерін түрлі формада ұсыну. АКТ қолдана отырып дерек көздердің әртүрлі базасын жасау. Статистикалық дереккөздерді талдай отырып картограммалар мен картодограммаларды құру және сипаттау. Табиғатты пайдаланудың қоршаған ортаға әсеріне баға беру және табиғатты пайдалану проблемаларын шешу жолдарын анықтау және бағалау	3
	БМ 1. Дене қасиеттерді дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау	6
		ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру	6
	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру	1
		ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті	1

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		веб-порталдардың қызметтерін пайдалану	
	БМ 3. Экономика және кәсіпкерлік негіздері туралы базалық білімді қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру	1
		ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау	1
		ОН 3.3. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну	1
		ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру	1
		ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау	1
	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. Тоңазыту қондырғыларында тамақ өнімдерін, жартылай өнімдер мен шикізатты салқындату мен қатырудың технологиялық процесі	ОН 1.1. Әртүрлі салқындатқыштары бар тоңазытқыш қондырғыларына қызмет көрсетуді жүргізу	7

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ОН 1.2. Тоңазытқыш қондырғыларында тамақ өнімдерін, жартылай фабрикаттар мен шикізатты салқындату немесе мұздату процесіне бақылау жүргізу	9
		ОН 1.3. Машина мен аппараттардың үздіксіз және синхронды жұмысын қамтамасыз ету	6
	КМ 2. Тамақ және арнайы шикізат пен өнімдерді мұздатудың (салқындатудың) технологиялық процесі	ОН 2.1. Тамақ және арнайы шикізатты, өнімдерді мұздату (салқындату) процесін жүргізу	8
		ОН 2.2. Салқындатылған және мұздатылған өнімдердің сапасын бақылау	6
		ОН 2.3. Дайын өнімді орау процесін бақылауды және реттеуді қамтамасыз ету	6
		ОН 2.4. Тұрақты сапалы өнім шығаруды қамтамасыз ету	4
	КМ 3. Басқару пультінен ағынды кешенді-механикаландырылған және автоматтандырылған желілерге технологиялық процессті орындау	ОН 3.1. Күрделі механикаландырылған және автоматтандырылған желілерде құрылғы мен жұмыс принциптерін сипаттау	5
		ОН 3.2. Кешенді механикаландырылған және автоматтандырылған желілерді пайдалану	2
		ОН 3.3. Желіде орындалатын жұмыстарды және осы өнімді өндіру кешеніне кіретін жеке операцияларды технологиялық процесті және үйлестіруді бақылау	6
	КМ 4. Етті өңдеудің күрделі процестерін орындау және	ОН 4.1. Ет пен құс етін бөлшектеу процесін жүргізу	5

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	жартылай өнімдерді дайындау		
		ОН 4.2. Котлет және шабылған массадан жартылай өнімдер дайындау	5
		ОН 4.3. Үлес кесекті және ұсақ кесекті жартылай өнімдер дайындау	4
	КМ 5. Балықты өңдеудің күрделі процестерін орындау және жартылай өнімдер дайындау	ОН 5.1. Ірі және ұсақ тұқымды балықтарды ұшаларға кесу	6
		ОН 5.2. Балықтан жартылай өнімдер дайындау	7
	КМ 6. Көкөністерді алғашқы өңдеу, ашытқылы және ашытқысыз қамыр дайындау	ОН 6.1. Көкөністерден жартылай өнімдер дайындау	6
		ОН 6.2. Ашытылған және ашытқысыз қамырды дайындау	7
	КМ 7. Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру	ОН 7.1. Технологиялық процестерді және өндіріс режимдерін әзірлеу	8
		ОН 7.2. Технологиялық құжаттаманы әзірлеу	7
		ОН 7.3. Өндірістің технологиялық процесін бақылау және талдау	7
	КМ 8. Шикізат пен дайын өнімнің сапасын бақылау	ОН 8.1. Кіріс шикізаттың сапасын бақылау	7
		ОН 8.2. Дайын өнімнің сапасын бақылау	9
	КМ 9. Жедел ақпаратты жинау және талдау	ОН 9.1. Жедел өндірістік ақпаратты жинау және талдау	7
		ОН 9.2. Жедел өндірістік ақпаратты талдау	4
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	12