

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.14 10:53

Регистрационный номер

17773

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.14 10:53

Код и наименование специальности:

07211300 Технология производства пищевых продуктов

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W07211302 Оператор линий по приготовлению пищевых полуфабрикатов,
4 S07211303 Техник-технолог

Регион:

Павлодарская область

Организация ТипПО (Разработчик):

ТОО «Высший Колледж Инновационного Евразийского университета»

Партнеры-разработчики:

ИП "Каркавина" г. Павлодар, ТОО " Best milk" г. Павлодар

Цель ОП:

Подготовка специалистов, способных самостоятельно и ответственно готовить пищевые полуфабрикаты, а также организовывать и выполнять технологический процесс производства

Уровень по НРК:**Уровень по ОРК:**

3, 4

Профессиональный стандарт (при наличии):

Производство снеков, приложение № 47 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» №263 от 26.12.2019г; Производство приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов, приложение № 15 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» №266 от 27.12.2019г.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

-

Форма обучения:

очная

База образования:

основное среднее образование

Язык обучения:

русский

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:

07.04.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ44LAA00011922

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

042, 044

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

43829

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 1. Математика	Изучаются разделы высшей математики, математическая статистика, теория вероятности, а также общее понятие функции, ее свойства и график.	8
	ООД 2. Информатика	Изучаются аппаратное и программное обеспечение и современные тенденции процесса цифровизации в Казахстане, использовать меры информационной безопасности данных пользователя, разрабатывать мобильные приложения.	2
	ООД 3. Русский язык	Используются знания из разделов науки о языке (синтаксис и пунктуация, морфология, фразеология, стилистика) и	3

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		совершенствуются языковые навыки в контексте речевых тем (культура речи).	
	ООД 4. Русская литература	Изучаются разделы (Лишние люди, Герой нашего времени, Человек и право, Семейные ценности, Человек в эпоху перемен, Человек в эпоху тоталитарного режима, Война в судьбах людей, Тема нравственного выбора) с целью формирования духовных ценностей, активной жизненной позиции и воспитание компетентного, критически мыслящего читателя.	3
	ООД 5. Казахский язык и литература	Изучаются произведения казахских поэтов и писателей, сведения о знаменитостях, современные тексты, фонетика и морфология казахского языка.	4
	ООД 6. Иностранный язык	Изучаются иноязычная культура, словарный запас иностранного языка, страноведение.	4
	ООД 7. История Казахстана	Изучаются истоки происхождения казахского народа, цивилизация Великой Степи, государства на территории Казахстана, политико-правовые процессы, основные вопросы этнического, политического, социально-экономического и культурного развития Казахстана в различные исторические периоды.	4
	ООД 8. Самопознание	Изучаются ценности познания себя и окружающего мира, а также сущность процесса на	2

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		пути познания.	
	ООД 9. Физическая культура	Изучаются знания о физической культуре, средства физического воспитания, техника безопасности и правила спортивных игр, национальных видов спорта, зимних видов спорта, легкой атлетики, гимнастики.	5
	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются основы обороны государства и назначение Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характер и особенности, а также воспитывается осознанное отношение к воинской службе как священному долгу и обязанности гражданина Республики Казахстан.	4
	ООД 11. Химия	Изучаются строение и свойства веществ, способы получения веществ, вопросы защиты окружающей среды.	6
	ООД 12. Биология	Изучаются клеточная биология, питание, транспорт веществ, клеточный цикл, рост и развитие, закономерности наследственности, основы селекции, биоинформатика и биомедицина, биотехнология, биосфера, экосистема, популяция.	6
	ООД 13. География	Изучаются методы географических исследований, картография и геоинформатика, природопользование и геоэкология, геоэкономика, геополитика, страноведение, глобальные проблемы человечества.	3
	ООД 14. Всемирная история	Изучаются исторические типы и	3

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		формы государств, история мировых цивилизаций, политико-правовые процессы, основные вопросы этнического, политического, социально-экономического и культурного развития истории мира в различные исторические периоды.	
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	6
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	1
	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	2
		РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	2
	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	2
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	2
		РО 3.3. Соблюдать этику делового общения.	2
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	1
	БМ 4. Применение основ социальных наук для социализации и адаптации	РО 4.1. Понимать роль и место культуры народов Республики Казахстан в мировой	1

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	в обществе и трудовом коллективе	цивилизации.	
		РО 4.2. Понимать морально-нравственные ценности и нормы, формирующие толерантность и активную личностную позицию.	1
		РО 4.3. Владеть основными понятиями социологии и политологии.	1
		РО 4.4. Владеть сведениями об основных отраслях права.	1
	ПМ 1. Выполнение технологического процесса из пульта управления на поточные комплексно - механизированные и автоматизированные линии	РО 1.1. Контролировать технологический процесс, выполняемый на линии, и отдельные операции, входящие в комплекс производства.	5
		РО 1.2. Создавать здоровые и безопасные условия труда.	2
		РО 1.3. Описывать устройство и принципы действия на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях.	5
	ПМ 2. Выполнение сложных процессов обработки мяса и изготовление полуфабрикатов	РО 2.1. Выполнять сложные процессы обработки мяса.	6
		РО 2.2. Готовить мясные полуфабрикаты.	10
		РО 2.3. Применять методы органолептической оценки качества с учетом микробиологического загрязнения и коллоидных процессов.	7
		РО 2.4. Безопасно эксплуатировать оборудование для приготовления	4

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		полуфабрикатов из мяса.	
		РО 2.5. Устанавливать соответствие мясных полуфабрикатов качеству безопасности технических регламентов.	3
	ПМ 3. Использование рациональных методов организации труда	РО 3.1. Использовать рациональные методы организации труда.	4
		РО 3.2. Соблюдать стандарты и правила на предприятии питания.	3
	ПМ 4. Выполнение сложных процессов обработки рыбы и изготовление полуфабрикатов	РО 4.1. Классифицировать ассортимент рыбных товаров.	3
		РО 4.2. Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции.	3
		РО 4.3. Выполнять сложные процессы обработки рыбы.	4
		РО 4.4. Готовить полуфабрикаты из рыбы.	5
		РО 4.5. Выявлять и устранять неполадки в работе механизмов поточно-механизированных линий.	2
	ПМ 5. Использование современных способов замораживания в производстве	РО 5.1. Внедрять в производство методы холодильной обработки полуфабрикатов.	2
		РО 5.2. Описывать устройство и принципы действия холодильного оборудования.	1
	ПМ 6. Выполнение процессов первичной обработки овощей, приготовления дрожжевого и пресного теста	РО 6.1. Приготавливать полуфабрикаты из овощей.	6
		РО 6.2. Приготавливать дрожжевое и пресное тесто.	8

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 6.3. Регулировать процессы механического оборудования и соблюдать технику безопасности при работе на нём.	2
		РО 6.4. Организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами.	2
		РО 6.5. Применять разные способы приготовления пищи с использованием инновационных методов кулинарии.	2
		РО 6.6. Устанавливать соответствие полуфабрикатов из овощей и теста качеству безопасности технических регламентов.	2
	ПМ 7. Организация технологического процесса производства продукции общественного питания	РО 7.1. Организовывать технологические процессы на предприятиях питания.	11
		РО 7.2. Разрабатывать технологическую документацию.	6
	ПМ 8. Контроль качества входящего сырья и готовой продукции	РО 8.1. Контролировать качество входящего сырья и готовой продукции.	5
		РО 8.2. Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	4
	ПМ 9. Сбор и анализ оперативной информации	РО 9.1. Оформлять документацию от приготовления до реализации готовых блюд и кулинарных изделий.	10
		РО 9.2. Собирать и анализировать оперативную производственную информацию.	7

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ПМ 10. Правильное питание	РО 10.1. Разрабатывать полуфабрикаты для современного общества, применяя знания о метаболизме человека.	2
		РО 10.2. Готовить порционные полуфабрикаты с расчетом калорийности белков, жиров и углеводов.	4
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	21