

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.14 11:14

**Регистрационный номер**

17784

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.14 11:14

**Код и наименование специальности:**

07211300 Технология производства пищевых продуктов

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

4S07211303 Техник-технолог

**Регион:**

г. Нур-Султан

**Организация ТипПО (Разработчик):**

Колледж АО «Казахский университет технологии и бизнеса»

**Партнеры-разработчики:**

ТОО « Yummy Chicken»

**Цель ОП:**

Подготовка специалистов, способных самостоятельно и ответственно управлять и организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания и контролировать качество входящего сырья и готовой продукции.

**Уровень по НРК:**

4

**Уровень по ОРК:**

4

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

1. Производство снеков. Приложения №47 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен" от 26.12.19г. № 263
2. Производство приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов. Приложения №1 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен" от 24.10.18г. № 289

**Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):**

отсутствует

**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:**

28.03.2022 года Протокол №6

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

KZ29LAA00006760

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

004 от 14.04.2021

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

10.03.2021 г.

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	ООД 1. Математика	Изучаются основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики, основ интегрального и дифференциального исчисления, а также освоение основных математических методов решения прикладных задач в области профессиональной деятельности	8/192
	ООД 2. Информатика	Изучаются различные виды информации с помощью компьютера и других средств информационно-коммуникационных технологий, организовывать собственную	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		информационную деятельность и планировать ее результаты	
	ООД 3. Русская литература	Изучаются характеристики и понятия художественных произведений, содержащих опыт духовного развития разных эпох, приобщение к общечеловеческим ценностям, воспитание гражданских и патриотических чувств личности	3/72
	ООД 4. Русский язык	Изучаются содержания прослушанного, прочитанного и аудиовизуального материала, создание текстов различных типов, жанров и стилей по темам, использование информации различных сфер: социально-культурной, социально-экономической, научно-технической.	3/72
	ООД 5. Казахский язык и литература	Изучаются совершенствование языковых навыков обучающихся, соблюдение языковых норм, развитие навыков свободной речи и грамотного письма, формирование уважительного отношения к государственному языку	4/96
	ООД 6. Иностранный язык	Изучаются функциональные грамотности речевой деятельности в различных сферах общения на основе сформированных знаний о языке по всем видам речевой деятельности (аудирование, говорение, чтение и письмо).	4/96
	ООД 7. История Казахстана	Изучаются основные вопросы этнического, политического, социально-экономического и	4/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		культурного развития Казахстана в различные исторические периоды, определяя его место и роль в мировом историческом процессе	
	ООД 8. Самопознание	Изучаются развитие нравственно-духовных качеств, усвоение знаний об общечеловеческих ценностях, формирование благородных убеждений, достойных качеств характера и полезных навыков общения в обществе	2/48
	ООД 9. Физическая культура	Изучаются навыки, повышение мотивации обучающихся к укреплению физического и психического здоровья с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, приобретение обучающимися спортивно-специфических двигательных навыков и развитие физических способностей	5/120
	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются основы обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитание осознанного отношения к воинской службе как священному долгу и обязанности гражданина Республики Казахстан	4/96
	ООД 11. Химия	Изучаются понятия, теории и законы химической науки; овладение умениями наблюдать и объяснять химические явления, происходящие в природе, на производстве и в повседневной жизни	6/144

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 12. Физика	Изучаются общие законы мира, происходящих в природе, использование полученных знаний для решения физических задач и применение их на практике, формирование навыков выполнения экспериментов и исследовательских работ	6/144
	ООД 13. Биология	Изучаются оценки значения и функций неорганических и органических веществ для жизни, определение значения клеточного цикла в размножении и развитии живых организмов, понимание основных положений теории эволюции, биотехнологии, биосферы, экосистемы, популяции	3/72
	ООД 14. География	Изучаются основы типологии стран мира, анализ глобальных, региональных и локальных явлений при изучении природных, социально-экономических особенностей различных стран, применение методов географического мониторинга и экологической экспертизы, использование электронных картографических ресурсов по теме исследований	3/72
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	1/24
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	6/144
	БМ 2. Применение информационно-	РО 2.1. Владеть основами информационно-	1/24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	коммуникационных и цифровых технологий	коммуникационных технологий.	
		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.	1/24
		РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	1/24
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	1/24
		РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	1/24
	БМ 4. Применение основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе	РО 4.1. Понимать морально-нравственные ценности и нормы, формирующие толерантность и активную личностную позицию.	1/24
		РО 4.2. Понимать роль и место культуры народов Республики Казахстан в мировой цивилизации.	1/24
		РО 4.3. Владеть сведениями об основных отраслях права.	1/24
		РО 4.4. Владеть основными понятиями социологии и политологии.	1/24
	ПМ 1. Технологический процесс охлаждения и	РО 1.1. Производить обслуживание холодильных	1/24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья в холодильных установках	установок с различными охладителями.	
		РО 1.2. Вести контроль за процессом охлаждения или замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья в холодильных установках.	1/24
	ПМ 2. Технологический процесс замораживания (охлаждения) пищевого и специального сырья и продуктов	РО 2.1. Производить процесс замораживания (охлаждения) пищевого и специального сырья, продуктов.	1/24
		РО 2.2. Контролировать качество охлажденной и замороженной продукции.	1/24
		РО 2.3. Обеспечить контроль и наладку процесса упаковывания готовой продукции.	1/24
	ПМ 3. Выполнение технологического процесса из пульта управления на поточные комплексно - механизированные и автоматизированные линии	РО 3.1. Описывать устройство и принципы действия на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях.	1/24
		РО 3.2. Эксплуатировать поточные комплексно-механизированные и автоматизированные линии.	1/24
		РО 3.3. Контролировать технологический процесс и координирование работ, выполняемых на линии, и отдельных операций, входящих в комплекс производства данной продукции.	1/24
	ПМ 4. Выполнение сложных процессов обработки мяса	РО 4.1. Производить процесс разделки мяса и птицы.	1/24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	и изготовление полуфабрикатов		
		РО 4.2. Приготавливать полуфабрикаты из котлетной и рубленой массы.	1/24
		РО 4.3. Приготавливать порционные и мелкокусковые полуфабрикаты.	1/24
	ПМ 5. Выполнение сложных процессов обработки рыбы и изготовление полуфабрикатов	РО 5.1 Разделять рыбу на тушки.	1/24
		РО 5.2 Приготавливать полуфабрикаты из рыбы.	1/24
	ПМ 6. Организация технологического процесса производства продукции общественного питания	РО 6.1 Разрабатывать технологические процессы и режимы производства.	20/480
		РО 6.2 Разработать технологическую документацию.	20/480
		РО 6.3 Контролировать и анализировать технологический процесс производства.	7/168
	ПМ 7. Контроль качества входящего сырья и готовой продукции	РО 7.1 Контролировать качество входящего сырья.	4/96
		РО 7.2 Контролировать качество готовой продукции.	2/48
	ПМ 8. Сбор и анализ оперативной информации	РО 8.1 Собрать оперативную производственную информацию.	6/144
		РО 8.2 Анализировать оперативную производственную информацию.	15/360
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	18/432