

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.14 11:22

Регистрационный номер

17791

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.14 11:22

Код и наименование специальности:

07211300 Технология производства пищевых продуктов

Код и наименование квалификации/квалификаций:

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

Регион:

Павлодарская область

Организация ТипПО (Разработчик):

КГП на ПХВ "Павлодарский технологический колледж"

Партнеры-разработчики:

ТОО "Айсберг-ПВ", ТОО "Крендель"

Цель ОП:

Подготовка специалистов способных организовать и выполнить технологический процесс производства продуктов предприятий питания, самостоятельно решать профессиональные задачи с применением теоретических и практических знаний по приготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и теста.

Уровень по НРК:**Уровень по ОРК:**

3, 4

Профессиональный стандарт (при наличии):

Производство приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов от 24.10.2018 г. №289

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

нет

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:

26.05.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ72LAA00017626

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

030, 040

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

29.03.2018 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 1. Математика	Изучаются виды и свойства функций, сведения о многочлене с одной и несколькими переменными, алгоритм решения, различные уравнения, системы уравнений, неравенства и системы неравенств, а также взаимное расположение пространственных фигур.	8/192
	ООД 2. Информатика	Изучаются аппаратное и программное обеспечение, представления данных, информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности для эффективного использования современных информационных технологий на практике.	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 3. Русский язык	Изучаются основы лексики и культуры речи, морфология, синтаксис и пунктуация, виды эссе, тексты различных типов и жанров, публицистического стиля, основы чтения, письма и говорения.	3/72
	ООД 4. Русская литература	Изучаются поэзия, произведения великих русских классиков, основы взаимосвязи с казахской и мировой литературой и культурой, идейно-художественный, социально-исторический и духовно-эстетический аспект произведений различных жанров.	3/72
	ООД 5. Казахский язык и литература	Изучаются теоретические вопросы искусство слова, историко-литературный процесс, закономерности развития литературы, художественные произведения, а также основы культуры речи, орфографии, фонетики и пунктуации.	4/96
	ООД 6. Английский язык	Изучаются коммуникативные компетенции посредством обогащения словарного запаса на основе текстового материала профильной направленности, а также ведения личной, деловой переписки, виды написания эссе различного стиля на заданную тему, особенности диалоговой речи.	4/96
	ООД 7. История Казахстана	Изучаются особенности центрально-азиатских цивилизаций, этнических и социальных процессов, государств на территории Казахстана, политическое,	4/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		социально-экономическое и культурное развитие Казахстана с древнейших времен по современный период.	
	ООД 8. Самопознание	Изучает основные формы социального взаимодействия людей в обществе, роль семьи в самоопределении человека, взаимосвязь потребностей, желаний и возможностей человека, необходимость развивать качества своего характера.	2/48
	ООД 9. Физическая культура	Изучает свойства, формы и методы развития физических качеств, а также базовые строевые, общеразвивающие, прикладные и акробатические упражнения в гимнастике, техники прыжка в длину с места и прыжка в длину с разбега, метания гранаты и толкания ядра, техническую и тактическую подготовку к игре в волейбол, футбол, гандбол, настольный теннис.	5/120
	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан, назначение Вооруженных Сил РК, их характер и особенности, общевоинские Уставы Вооруженных Сил, войск и воинских формирований РК, тактическую, строевую и огневую подготовку, а также военную топографию и робототехнику.	4/96
	ООД 11. Физика	Изучаются фундаментальные физические законы и принципы, основы механики,	6/144

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		тепловой физики, элементы теории относительности, нанотехнологии и наноматериалов, электричество и магнетизм, электромагнитные волны и оптику.	
	ООД 12. Химия	Изучаются частицы вещества, периодический закон и периодическая система, энергетика химических реакций, аналитические методы в исследованиях, состав и структура органических веществ, основы биохимии.	6/144
	ООД 13. Биология	Изучаются основы молекулярной и клеточной биологии, клеточный цикл и размножение, закономерности наследственности и изменчивости, биосфера, экосистема, популяция, биотехнология, биомедицина, биоинформатика, а также многообразие живых организмов.	3/72
	ООД 14. Всемирная История	Изучаются проблемы, факты, способствующие познанию современных исторических и политических процессов, диалектическое понимание многомерности и противоречивости истории.	3/72
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	3,5/84
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	3,5/84
	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 в 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.	2/48
	ПМ 1. Выполнение технологического процесса	РО 1.1 Описывать устройство и принципы действия на	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	из пульта управления на поточные комплексно - механизированные и автоматизированные линии	поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях.	
		РО 1.2 Эксплуатировать поточные комплексно-механизированные и автоматизированные линии.	14/336
		РО 1.3 Контролировать технологический процесс и координирование работ, выполняемых на линии и отдельных операций, входящих в комплекс производства данной продукции.	8/192
	ПМ 2. Выполнение правил внутреннего распорядка, техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены	РО 2.1 Соблюдать технику безопасности при выполнении технологических процессов.	1/24
		РО 2.2 Соблюдать производственную санитарию и личную гигиену.	2/48
	ПМ 3. Выполнение сложных процессов обработки мяса и изготовление полуфабрикатов	РО 3.1 Производить процесс разделки мяса и птицы.	11/264
		РО 3.2 Приготавливать полуфабрикаты из котлетной и рубленой массы.	7/168
		РО 3.3 Приготавливать порционные и мелкокусковые полуфабрикаты.	7/168
		РО 3.4 Применять различные виды классификации пищевых продуктов.	1/24
	ПМ 4. Выполнение сложных процессов обработки рыбы и изготовление	РО 4.1 Разделять рыбу частиковых пород на тушки.	3,5/84

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	полуфабрикатов		
		РО 4.2 Разделявать рыбу осетровых пород на тушки.	2,5/60
		РО 4.3 Приготавливать полуфабрикаты из рыбы.	5/120
	ПМ 5. Выполнение процессов первичной обработки овощей, приготовления дрожжевого, пресного и бездрожжевого теста	РО 5.1 Приготавливать полуфабрикаты из овощей.	4/96
		РО 5.2 Приготавливать дрожжевое и пресное тесто.	10/240
		РО 5.3 Приготавливать бездрожжевое тесто.	10/240
	ПМ 6. Инновационные технологии пищевых производств	РО 6.1 Применять инновационные технологии в производстве полуфабрикатов.	8/192
		РО 6.2 Использовать современное оборудование в производстве пищевых полуфабрикатов.	7/168
	ПМ 7. Организация технологического процесса производства пищевых продуктов	РО 7.1 Разрабатывать технологические процессы и режимы производства.	7/168
		РО 7.2 Разрабатывать технологическую документацию.	2/48
		РО 7.3 Контролировать и анализировать технологический процесс производства.	2/48
	ПМ 8. Контроль качества входящего сырья и готовой продукции	РО 8.1 Контролировать качество входящего сырья.	5/120
		РО 8.2 Контролировать качество готовой продукции.	4/96
	ПМ 9. Основы управленческой	РО 9.1 Выполнять анализ экономической эффективности	1/24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	деятельности	технологических процессов.	
		РО 9.2 Организовывать командное взаимодействие для решения управленческих задач.	1/24
		РО 9.3 Решать различные практические задачи, связанные с повышением эффективности маркетинговой деятельности предприятия.	1/24
	ПМ 10. Сбор и анализ оперативной информации	РО 10.1 Собирать оперативную производственную информацию.	15/360
		РО 10.2 Анализировать оперативную производственную информацию.	11/264
	Промежуточная, итоговая аттестации	-	12/288