

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.20 12:35

**Регистрационный номер**

19104

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.20 12:36

**Код и наименование специальности:**

07210300 Нан пісіру, макарон және кондитер өндірісі

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W07210302 Кондитер

**Регион:**

Алматы қ.

**Организация ТипПО (Разработчик):**

Алматы қаласының Білім басқармасы «Туризм және қонақжайлылық индустриясы колледжі» КМҚК

**Партнеры-разработчики:**

КНАМА PARK мейрамханасы «Айкул» ЖШС

**Цель ОП:**

Әр түрлі күрделіліктегі сапалы нан-тоқаш және кондитерлік өнімдерді дайындауға құзыретті кондитерлік өндіріс саласындағы мамандарды даярлау.

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

« Атамекен» ҰКП 02.12.2021 жылғы №195 бұйрығына № 2 қосымша «Нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді өндіру»

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

Кондитерлік ісі

**Форма обучения:**

күндізгі

**База образования:**

негізгі орта білім

**Язык обучения:**

мемлекеттік

**Общий объем кредитов:**

**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 ж.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

KZ66LAA00004833

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

13

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

13.11.2020 ж.

**Отличительные особенности ОП:**

БББ дуальды білім алатын топтар үшін арналған. Жас Маман жобасын жүзеге асыру шеңберінде аталған мамандық бойынша кадрларды дайындау жөніндегі шетелдік тәжірибе қолданылды. Қазіргі және болашақтағы қызметтік өміріндегі қажеттіліктер үшін құзыреттіліктер негізіндегі кәсіби білімді дамытуға мүмкіндік беретін білім беру бағдарламасында финдік Soprano Group бағдарламасымен біріктірілген оқыту нәтижелері қамтылған. Финдік кәсіби білім мен оқыту EQAVET шеңберіне сәйкес еуропалық кәсіби білім мен оқыту ұйымына сай келеді. Финдік кәсіби білім мен оқыту Еуропалық біліктілік шеңберінің (EQF) бір бөлігі болып табылады.

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

Наименование		Результаты	
№ модуля/дисциплины	описание дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ЖБП 1. Орыс тілі және әдебиеті	Тілін құрметтейтін, сауатты жаза алатын, еркін сөйлесе алатын және орыс әдеби тіл нормаларын сақтайтын, сыни ойлай алатын, өз ойын жазбаша және ауызша жеткізе алатын тұлғаны қалыптастыру, салыстыру мен талдауды, бағалауды қалыптастыруды жүзеге асыру.		4/96
ЖБП 2. Өзін-өзі тану	«Таным жолында», «Тұлғаның қалыптасуы», «Қоғамдағы өмір», «Адам әлемі» бөлімдерінің тақырыптарын зерделеу		2/48
ЖБП 3. Шетел тілі	Шет тілінде оқу, айту, аудио жазба жазу дағдыларын жетілдіру, пәндік білімдерін, дағдылардың кең ауқымын,		5/120

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	қазақстандық патриотизм мен азаматтық жауапкершілікті дамытуды, түрлі адамдармен тиімді қарым-қатынас жасау мүмкіндіктерін қалыптастыру	
ЖБП 4. Қазақстан тарихы	Өркениеттің даму ерекшеліктері, оның экономикалық дамуы, этникалық және әлеуметтік процестері, мемлекеттің тарихы, соғыстар, революциялар, мәдениеттің дамуы, қоғамдық-саяси ойлар, білім, ғылым, саяси-құқықтық процестерді зерделеу	4/96
ЖБП 5. Дүниежүзі тарихы	Пәннің мазмұны адамзат өркениетінің этногенезінің, политогенезінің және мәдени генезисінің негізгі мәселелері бойынша білімдерді қалыптастыруға бағытталған. Бұл курс студенттердің дүниежүзілік мәдени-тарихи процестің мәнін оның біртұтастығы мен әртүрлілігінде түсінуін тереңдетуге бағытталған.	3/72
ЖБП 6. Математика	Функциялар, көпмүшелер, математикалық статистика және ықтималдықтар теориясы, дәрежелер мен түбірлер, шек, үздіксіздік, қарсы туынды және интегралдық функциялар, туынды, кешенді сандар, дифференциалдық теңдеулер, стереометрия аксиомалары, параллелдер, перпендикулярлық, тікбұрышты координаталар жүйесі және кеңістіктегі векторлар, көпбұрыштар, қатты денелердің айналымын зерделейді	8/192
ЖБП 7. Информатика	Аппараттық және бағдарламалық қамтамасыз ету, мәліметтерді көрсету, ақпараттық процестер	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	мен жүйелер, ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру, қолданбалы бағдарламаларды әзірлеу, компьютерлік желілер және ақпаратты қорғауды зерделейді	
ЖБП 8. Химия	Химия курсының мазмұны білімді тереңдетуге, химиялық заттардың көптүрлілігінің маңыздылығы және олардың басқа затқа айналуы туралы, табиғи ресурстарды ұқыппен қолдануын дамытуға; оқытылатын процеске шығармашылық және сыни ойлауды қолдануға, практикалық және эксперименттік біліктерін кең ауқымда дамытуға; табиғи құбылыс ретінде химия туралы білімдерін тереңдету негізінде білім алушылардың түсінігін кеңейтуге бағытталған.	6/144
ЖБП 9. Биология	Молекулярлық және жасушалық биологияны, тұқым қуалаушылық пен өзгергіштік заңдылықтарын, эволюциялық дамуды, селекция негіздерін, тірі организмдердің әртүрлілігін, координация мен реттеуді, қозғалысты, биомедицина мен биоинформатиканы, биотехнологияны зерделейді	6/144
ЖБП 10. География	Географиялық зерттеу әдістері, картография және геоинформатика, табиғатты пайдалану және геоэкология, геоэкономика, геосаясат, аймақтану, адамзаттың ғаламдық мәселелерін зерделейді	3/72
ЖБП 11. Дене тәрбиесі	Дене шынықтыру туралы білімдері кеңейеді, жеңіл атлетика, спорттық ойындар,	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	гимнастика, ұлттық және қысқы спорт түрлері бойынша дене қабілеттері дамиды	
ЖБП 12. Алғашқы әскери дайындық және техникалық дайындық	Қорғаныстың Конституциялық негіздері, Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің рөлі, мәні, рәміздері, құқықтық негіздері, жалпы әскери жарғылары, тактикалық, атыс, оқу-жаттығу, технологиялық дайындық, әскери топография, әскери робототехника негіздері, өмір қауіпсіздігі және ақпараттық технологияларды зерделеу	4/96
ЖБП 13. Қазақ тілі	Ана тілін құрметтейтін тұлғаны қалыптастыру, сауатты жазуға, еркін сөйлесуге және қазақ әдеби тілінің нормаларын сақтауға баулу, шығармашылық ойлауын дамыту, өз ойын ауызша және жазбаша жеткізе білуге дағдыландыру, дәлелдеу, салыстыру, талдау және бағалау	3/72
ЖБП 14. Қазақ әдебиеті	Мазмұны бейнелі және аналитикалық ойлауды, шығармашылық қиялды, оқырман мәдениетін және автор позициясын түсінуді дамытуға бағытталған; оқушылардың ауызша және жазбаша сөйлеуін дамыту; көркем шығарма мәтіндерін форма мен мазмұн бірлігінде, негізгі тарихи-әдеби мәліметтер мен теориялық-әдеби ұғымдарды меңгеру.	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.	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялардың негіздерін меңгеру.	0,5/12
		ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	0,5/12
	БМ 3. Экономиканың базалық білімдері мен кәсіпкерлік негіздерді қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.	0,5/12
		ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерге талдау жасау және бағалау.	0,5/12
		ОН 3.3. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.	0,5/12
		ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	0,5/12
		ОН 3.5. Іскери қарым-қатынас әдебін сақтау.	1/24
	КМ 1. Нан және кондитерлік өнімдерді өндіру мен оларды қаптаудың сапасы мен қауіпсіздігін анықтау	ОН 1.1. Тамақ өнеркәсібін, нан және кондитерлік өндірісін сипаттау	3,5/84
		ОН 1.2. Жеке гигиена және техника қауіпсіздігі ережелерін сақтау	4/96
		ОН 1.3. Талаптар мен ассортиментке сай азықтардың қауіпсіздігі мен сапасын тексеру	4/96
		ОН 1.4. Дайын өнімдерді қаптау	3,5/84
		ОН 1.5. Азықтарды сақтау ережелерін сақтау	5/120

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ОН 1.6. Жұмыс орнын жинастыруды орындау	5/120
КМ 2. Нан-тоқаш өнімдерін, тәтті бәліштерді дайындау	ОН 2.1. Жеке гигиена және техника қауіпсіздігі ережелерін сақтау	3,5/84
	ОН 2.2. Шикізаттың қауіпсіздігі мен сапасын тексеру	3,5/84
	ОН 2.3. Нан-тоқаш өнімдерін пісіруді жүзеге асыру	9/216
	ОН 2.4. Тәтті бәліштерді дайындауды жүзеге асыру	11/264
КМ 3. Кондитерлік өнімдерді дайындау	ОН 3.1. Жеке гигиена ережелерін сақтау	2/48
	ОН 3.2. Кондитерлік өнімдерді өндіруді жүзеге асыру	18/456
	ОН 3.3. Өнімдердің қауіпсіздігі мен сапасын тексеру.	8/192
КМ 4. Кондитерлік өндірістегі арнайы өнімдерді дайындау	ОН 4.1. Кондитерлік өндірісте арнайы өнімдерді дайындауды жүзеге асыру	9/216
	ОН 4.2. Жартылай фабрикаттардан кондитерлік өнімдерді пісіруді жүзеге асыру	7/168
	ОН 4.3. Кондитерлік өндіріс технологиясы бойынша жоба әзірлеу	6/144
Аралық, қорытынды аттестаттау	-	12/288