

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.20 12:48

Регистрационный номер

19115

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.20 12:48

Код и наименование специальности:

07210300 Нан пісіру, макарон және кондитер өндірісі

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W07210302 Кондитер, 3 W07210303 Наубайшы

Регион:

Алматы облысы

Организация ТИППО (Разработчик):

« Алматы облысының білім басқармасы» ММ
экономикалық колледжі»

МКҚК «Алматы

Партнеры-разработчики:

« Беккер и К» ЖШС, Алматы қ.

Цель ОП:

Кондитерлік және нан-тоқаш өнімдерін өндірумен айналысатын мамандықтар бойынша білікті жұмысшы кадрларды даярлау.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

« Нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдер өндірісі» Қазақстан Республикасы "Атамекен" Ұлттық кәсіпкерлер палатасы 02.12.2021ж. №195 бұйрығының қосымшасы, «Қантты кондитерлік өнімдер мен какао-ұнтақ өндірісі» Қазақстан Республикасы "Атамекен" Ұлттық кәсіпкерлер палатасы 26.12.2019ж. №263 бұйрығының қосымшасы

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

« Кондитерлік іс», «Наубайхана шеберлігі»

Форма обучения:

күндізгі

База образования:

негізгі орта білім

Язык обучения:

мемлекеттік

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:

11.03.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ76LAA00003877

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

003

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

14.06.2018 ж.

Отличительные особенности ОП:

Халықаралық ынтымақтастық жөніндегі Герман қоғамының (GIZ) « Орталық Азиядағы кәсіптік білім беру» бағдарламасын іске асыру шеңберінде әзірленген «Тамақ өндірісінің технигі» біліктілігі бойынша орта кәсіптік білім берудің өңірлік оқу бағдарламасы жобасының негізінде жасалды

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
ЖБП 1. Математика	Тәжірибеге бағытталған білім мен мазмұнды сызықтар бойынша дағдыларды игеру: функция және оның қасиеттері, тригонометриялық функциялар, көпмүшелер, математикалық статистика және ықтималдық теориясы, дәрежелер мен түбірастылар, экспоненциалды және логарифмдік функциялар, функцияның шегі мен үздіксіздігі, туынды және оны қолдану, алғашқы функция және интеграл, күрделі сандар, дифференциалдық теңдеулер, стереометрия аксиомалары, кеңістіктегі параллелдер мен		7

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	перпендикулярлар, тікбұрышты координаталар жүйесі және кеңістіктегі векторлар, көпбұрыштар, айналу денелері және олардың элементтері, денелер көлемі.	
ЖБП 2. Информатика	Компьютерлік жүйелер, ақпарат және ақпараттық процестер, алгоритмдеу және бағдарламалау, денсаулық және қауіпсіздік саласында практикаға бағытталған білім мен дағдыларды алу.	2
ЖБП 3. Қазақ тілі	Лексикалық құрылымдарды қолданып, орфографиялық нормаға сай көтерілген мәселелер бойынша эссе жазу, оқылым және тыңдалым материалдары бойынша негізгі ақпаратты іріктей отырып, түртіп жазу, әртүрлі тақырып бойынша көркемдегіш құралдар арқылы шығармашылық жұмыстар, әртүрлі стильдегі (ғылыми, ресми іс-қағаздар, публицистикалық, ауызекі сөйлеу, көркем әдебиет стилі) мәтіндердің тақырыбын, мақсатты аудиторияға сәйкес қызметін, құрылымын, тілдік ерекшелігін талдау жұмыстары зерттеледі.	3
ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	Әдеби шығарманың жанрлық табиғатына талдау жасау, ұлттық құндылықтардың маңыздылығын контекстермен үндестіре отырып, шығармашылық жұмыс (әңгіме, өлең, әдеби және еркін тақырыптарға шығарма) жазу арқылы бағалау дағдыларын қалыптастырады.	3
ЖБП 5. Орыс тілі және әдебиеті	Қарым-қатынастың әртүрлі салалары мен жағдайларында тілдің құрылымы мен қызметі,	4

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>стилистикалық ресурстар және орыс әдеби тілі мен сөйлеу этикетінің негізгі нормалары туралы білім спектрін кеңейту; сөздік қорын байыту және қолданылатын грамматикалық құралдар шеңберін ұлғайту. Шығармашылық қиялын, оқырман мәдениетін және авторлық ұстанымды түсінуді дамыту; көркем шығармалардың мәтіндерінің формасы мен мазмұны, негізгі тарихи-әдеби мәліметтер мен теориялық-әдеби ұғымдар бірлігінде игеру; әдебиеттану ұғымдары мен әдебиет тарихы жөніндегі мәліметтерді тарта отырып, көркем шығармаларға талдау жүргізу.</p>	
ЖБП 6. Шетел тілі	<p>Ғылыми және кәсіби қызметте қарым-қатынас жасау үшін ағылшын тілін тиімді пайдалану; әр түрлі стильдегі түпнұсқа мәтіндердің мазмұны арқылы сөздік қорын байыту; жеке және іскери хат алмасу, түйіндеме, эссе жазу дағдыларын дамыту.</p>	4
ЖБП 7. Қазақстан тарихы	<p>Түрлі тарихи кезеңдерде Қазақстанның этникалық, саяси, әлеуметтік-экономикалық және мәдени тарихы саласындағы білімді жетілдіру.</p>	4
ЖБП 8. Өзін-өзі тану	<p>Адамзаттың рухани мәдениеті, дене және рухани денсаулықтың өзара байланысы саласындағы білім спектрін кеңейту; рефлексия, өзін-өзі тәрбиелеу және өзіндік білімін дамыту дағдыларын игеру; іс-әрекеттерді талдау, адамгершілікке сүйенген таңдауды жүзеге асыру және әртүрлі өмірлік</p>	2

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	жағдайларда шешім қабылдау қабілеттерін дамыту; өз мақсаттарын қою және оларға қол жеткізу жолдарын белгілеу; отбасында, ұжымда, қоғамда қарым-қатынас құру.	
ЖБП 9. Дене тәрбиесі	Жеңіл атлетика, спорттық ойындар, гимнастика, ұлттық спорт түрлері, қысқы спорт түрлері, жүзу бойынша практикаға бағытталған білімді, ептілікті және дағдыларды меңгеру.	6
ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Тактикалық, атыс, саптық және технологиялық дайындықтың практикаға бағытталған білімін, қолданалуын және дағдыларын меңгеру; әскери топография, әскери робототехника, тіршілік қауіпсіздігі және ақпараттық технологиялар негіздерін меңгеру.	4
ЖБП 11. Физика	Механика, жылу физикасы, электр және магнетизм, электромагниттік тербелістер, электромагниттік толқындар, оптика, салыстырмалылық теориясының элементтері, кванттық физика, нанотехнология және наноматериалдар, космология саласындағы маңызды физикалық білімдер мен қолдана алуды тереңдету	6
ЖБП 12. Химия	Бөлшектер мен олардың құрылысы, химиялық реакциялар заңдылықтары, химия энергетикасы, "Біздің айналамыздағы химия", химия және өмір саласындағы маңызды химиялық білім мен оларды қолдана алуды тереңдету.	6
ЖБП 13. Биология	Молекулалық биология және биохимия, жасушалық биология,	3

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	тамақтану, заттарды тасымалдау, тыныс алу және демді шығару процестері, жасушалық цикл, көбею, өсу және даму, тұқым қуалаушылық және өзгергіштік заңдылықтары, эволюциялық даму, селекция негіздері, тірі организмдердің алуан түрлілігі, үйлестіру және реттеу, қозғалыс, биомедицина және биоинформатика, биотехнология, биосфера, экожүйе туралы түсініктерді қалыптастыру және популяция, экология және адамның қоршаған ортаға әсері.	
ЖБП 14. География	Географиялық зерттеу әдістері, картография және геоинформатика, табиғатты пайдалану және геоэкология, геоэкономика, геосаясат, елтану, адамзаттың жаһандық проблемалары туралы түсініктерді қалыптастыру.	3
БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салтын жүргізу үшін дене шынықтыру құралдарын пайдалану.	4
БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Кәсіби қызметте бағдарламалық қамтамасыз ету мен ақпараттық жүйелердің әртүрлі түрлерін қолдану.	1.5
	ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-портал қызметтерін пайдалану.	0.5
БМ 3. Экономика және кәсіпкерлік негіздері туралы базалық білімді қолдану	ОН 3.1. Тиімділік және ұтымдылық тұрғысынан өндірістік жағдайларды шешу үшін кәсіби қызметте экономикалық білім негіздерін қолдану.	1
	ОН 3.2. Кәсіби қызметте іскерлік	1

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	және басқарушылық қарым-қатынас тәсілдерін қолдану, нан пісіру және кондитер өндірісінің тауарлары мен қызметтері нарығындағы жағдайды талдау.	
	ОН 3.3. Кәсіпкерлік қызмет негіздерін меңгеру.	1
КМ 1. Микробиологиялық тазалықты қамтамасыз ету, өндірістік санитария талаптарын және тамақ өндірісі қызметкерлерінің жеке гигиенасы қағидаларын сақтау	ОН 1.1. Шикізатқа қарапайым микробиологиялық зерттеулер жүргізу және алынған нәтижелерге баға беру.	3
	ОН 1.2. Тамақ өндірісіндегі өндірістік санитария мен гигиена ережелері мен нормаларын білу.	1
КМ 2. Түрлі пірәндік піспенандар дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	ОН 2.1. Піспенандар мен пірәндіктің әртүрлі түрлерін жасау және безендіру.	2
	ОН 2.2. Технологиялық жабдықты, бақылау-өлшеу аспаптары мен құрал-жабдықты қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету.	1
	ОН 2.3. Өндірістік рецептураларға сәйкес піспенандар мен прәндіктерді жасау және өңдеу дағдыларын көрсету.	1.5
КМ 3. Әр түрлі ассортименттегі кекстерді, рулеттерді және вафляларды дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	ОН 3.1. Әр түрлі ассортименттегі кекстер, рулеттер мен вафляларды дайындау және безендіру.	3.5
	ОН 3.2. Технологиялық жабдықты, бақылау-өлшеу аспаптары мен құрал-жабдықты қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету.	1

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ОН 3.3. Өндірістік рецептураларға сәйкес әр түрлі ассортименттегі кекстерді, рулеттерді және вафляларды жасау және өңдеу дағдыларын көрсету.	6
КМ 4. Торттар мен пирожныйларды дайындау және безендіру процестерін жүргізу	ОН 4.1. Қарапайым жаппай торттар мен пирожныйларды жасау және безендіру.	3.5
	ОН 4.2. Торттар мен пирожныйлардың күрделі түрлерін дайындау және безендіру.	2
	ОН 4.3. Технологиялық жабдықты, бақылау-өлшеу аспаптары мен құрал-жабдықты қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету.	0.5
	ОН 4.4. Өндірістік рецептураларға сәйкес қарапайым және күрделі торттар мен пирожныйларды дайындау және безендіру дағдыларын көрсету.	10.5
КМ 5. Қантты кондитерлік бұйымдарды дайындау процестерін жүргізу	ОН 5.1. Қантты кондитерлік өнімдерді дайындау.	3
	ОН 5.2. Технологиялық жабдықты, бақылау-өлшеу аспаптары мен құрал-жабдықты қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету.	0.5
	ОН 5.3. Қантты кондитерлік өнімдерді жасау дағдыларын көрсету.	3
КМ 6. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстардың негізгі түрлерін орындау	ОН 6.1. Өндіріс жағдайында кондитерлік өнімдерді дайындау мен безендіруде практикалық тәжірибесін жинау.	10.5
	ОН 6.2. Орындалатын жұмыстардың сапа көрсеткіштерін өлшеуді орындау, бақылау нәтижелерін құжаттау және сақтау.	1.5
КМ 7. Нан және тоқаш өнімдерін өндірудің	ОН 7.1. Нан және тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық	3.5

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	технологиялық процестерін жүргізу	процестерін жүргізу.	
		ОН 7.2. Диеталық нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу.	0.5
		ОН 7.3. Ұлттық нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу.	1
		ОН 7.4. Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіру кезінде шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің сапасын бақылауды жүзеге асыру.	1
		ОН 7.5. Технологиялық жабдықты, бақылау-өлшеу аспаптары мен құрал-жабдықты қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету.	2
		ОН 7.6. Нан және тоқаш өнімдерін жасау дағдыларын көрсету.	15
	КМ 8. Майқоспалы нан-тоқаш өнімдері мен ылғалдылығы төмен нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	ОН 8.1. Майқоспалы нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу.	4
		ОН 8.2. Ылғалдылығы төмен нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу.	0.5
		ОН 8.3. Күрделі нысандағы нан-тоқаш өнімдерін құрастыру, дайындау және көркем безендіру.	2.5
		ОН 8.4. Майқоспалы нан-тоқаш өнімдері мен ылғалдылығы төмен нан-тоқаш өнімдерін жасау дағдыларын көрсету.	9
	КМ 9. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша	ОН 9.1. Нан пісіру өндірісінің технологиялық процестерін	10.5

Результаты		
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
	жұмыстардың негізгі түрлерін орындау	жүргізудің практикалық тәжірибесін жинау.
		ОН 9.2. Орындалатын жұмыстардың сапа көрсеткіштерін өлшеуді орындау, бақылау нәтижелерін құжаттау және сақтау.
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-
		1.5
		9