

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.20 12:51

**Регистрационный номер**

19118

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.20 12:53

**Код и наименование специальности:**

07210300 Нан пісіру, макарон және кондитер өндірісі

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W07210301 Қант өнімдерінің кондитері

**Регион:**

Шымкент қ.

**Организация ТипПО (Разработчик):**

Шымкент қаласы білім басқармасының "Тамақтандыру индустриясы және сервис колледжі" МКҚК

**Партнеры-разработчики:**

" Рахат-Шымкент" ЖШС

**Цель ОП:**

Кезеңді жұмыс істейтін машиналар мен аппараттарда және ағынды желілерде қантты кондитерлік бұйымдарды дайындау жөніндегі технологиялық процесті жүргізу

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

« Қантты кондитерлік өнімдер мен какао ұнтағы өндірісі» ҚР «Атамекен» ҰКП  
26.12.2019ж. №263 бұйрығының қосымшасы №27

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

-

**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:**

25.03.2022 ж.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

К Z96LAA00023014

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

005

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

27.05.2019 ж.

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

<b>Наименование</b>		<b>Результаты</b>	<b>Объем</b>
<b>№</b>	<b>модуля/дисциплины</b>	<b>описание дисциплины</b>	<b>кредитов/часов</b>
	ЖБП 1. Математика	Қазіргі замандағы қоғамда өзін еркін сезіну үшін адамға қажетті ойлау қасиеттерін қалыптастыру арқылы білім алушылардың зияткерлік деңгейін дамыту; әртүрлі мәнмәтіндегі есептерді шешуде математикалық тілді және негізгі математикалық заңдарды қолдануға, сандық қатынастар мен кеңістіктік формаларын оқып білуге ықпал ету.	8/192
	ЖБП 2. Информатика	Білім алушыларда аппараттық және бағдарламалық қамтамасыздық ету, деректерді беру, ақпараттық процестерді және жүйелерді көрсету, ақпараттық объектілерді, компьютерлік желілерді және ақпараттық қауіпсіздікті қамтамасыз ету және түрлендіру саласындағы білімдерін, біліктері мен дағдыларын практикада заманауи ақпараттық технологияларды тиімді	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		пайдалану үшін қалыптастыру.	
	ЖБП 3. Қазақ тілі	<p>Қазақ тілін ана тілі ретінде тани отырып, өмірлік қажеттіліктерінде коммуникативтік әрекеттер түрінде (тыңдалым, оқылым, айтылым, жазылым) сауаттылықпен қолдану, білім алушыларда қазақ тілін күнделікті өзі еркін қолданып жүрген қарым-қатынас құралынан енді оны тілдік заңдылықтар негізінде танып-білу, тіл бірліктерін қарым-қатынас, таным, ақпаратты сақтау құралы ретінде қолданумен ойды білдіру, функционалдық-коммуникативтік бағдарда іске асыруда лайықты машықтар мен дағдыларды қалыптастыру.</p>	3/72
	ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	<p>Білім алушыларды креативті ойлауға бағыттау, ойларын ауызша еркін жеткізуіне және жаза білуіне қолдау көрсету, дәлелдер келтіру, салыстыру және анализ жасау, бағалау дағдыларын қалыптастыру, әдеби жанрларға эксперимент жасау арқылы драмалық шығарманы проза тілімен, прозаны поэзия тілімен жазу тәсілдерін меңгерту.</p>	3/72
	ЖБП 5. Орыс тілі және әдебиеті	<p>Өмірдің әлеуметтік-мәдени, әлеуметтік-экономикалық, ғылыми-техникалық, оқу-кәсіптік салаларындағы қарым-қатынастар үшін қажетті тыңдалым, айтылым, оқылым, жазылым дағдыларын, көркем мәтінді талдау, әдеби шығарманың жанрын және тегін</p>	4/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		анықтау, көркем-бейнелеу құралдарының, шығарманың идеясы мен проблематикасын түзудің рөлін сипаттау біліктерін дамыту.	
	ЖБП 6. Шетел тілі	Қазақстандық патриотизм және азаматтық жауапкершілік, құрметтей білу, серітестік ету, еңбек пен шығармашылық, ашықтық, өмір бойында оқыту секілді құндылықтардың негізінде коммуникативтік біліктер мен дағдылардың кең ауқымын, пәндік білімдерін қалыптастыру.	4/96
	ЖБП 7. Қазақстан тарихы	Білім алушылардың әлемдік тарихи процестегі Қазақстанның орны мен рөлі туралы жалпы тұтас түсінігін анықтай отырып, Қазақстан аумағындағы қоғамның әртүрлі тарихи кезеңдеріндегі этникалық, әлеуметтік, экономикалық, саяси және мәдени дамуының негізгі мәселелері туралы білімін қалыптастыру.	4/96
	ЖБП 8. Өзін-өзі тану	Тұлғаның адамгершілік негізінің қалыптасуына, оның руханилығын өзін-өзі жетілдіруіне және өзін-өзі жүзеге асыруына, үйлесімді дамуына септігін тигізеді. Ол өзін және басқа адамдарды қабылдау мен түсінулеріне, ашылып дамуына, әлеуметтік жауапкершілікке, шығармашылық белсенділікке және өмірді дұрыс қабылдай алуларына ықпал ете отырып, жігіттер мен қыздардың тұлғалық және кәсіби өсуіне, күнделікті өмірден алған білімдерін тәжірибе жүзінде	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		қолдана отырып, қоғамға белсенді түрде қызмет етуіне жағдай жасау.	
	ЖБП 9. Дене тәрбиесі	Білім алушыларды жеке және жас ерекшеліктерін ескере отыра, өз физикалық және психикалық денсаулықтарын нығайтуға ынталандыру, бойда қалыптасқан арнайы спорттық дағдылар мен сапаларды қолданып, сол арқылы олардың дене қабілеттерінің дамуларына ықпал ету.	5/120
	ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Білім алушыға мемлекетті қорғау негіздері туралы ойының қалыптасуын, Қазақстан Республикасының Қарулы Күштерінің арналуын және түрлері мен ерекшеліктерін түсіндіру, әскери қызметтің маңызын, Қазақстан Республикасының әр азаматының қасиетті парызы және міндетін оқыту.	4/96
	ЖБП 11. Физика	Білім алушылардың ғылыми дүниетанымдық негіздерін, әлемнің жаратылыстанымдық-ғылыми бейнесін тұтастай қабылдауын, өмірде маңызды практикалық мәселелерді шешуде табиғат құбылыстарын бақылау, жазу, талдау қабілеттерін қалыптастыру.	6/144
	ЖБП 12. Химия	Білім алушыларға зат және олардың айналымы, заттар қасиеттерінің олардың құрамы мен құрылысына тәуелділігін түсіндіретін заңдар мен теориялар туралы білім жүйесін ұсыну, білім алушыларға химиялық үдерістердің мағынасын, негізгі заңдар мен	6/144

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		заңдылықтарды түсініп, оларды шынайы өмірде қауіпсіз қолдана алуға, ақпаратты сыни бағалауға және шешім қабылдауға мүмкіндік беру.	
	ЖБП 13. География	Білім алушылардың қоғам мен географиялық кеңістіктің барлық деңгейлерінде туындаған геоэкологиялық, геоэкономикалық, әлеуметтік, геосаяси және ғаламдық проблемаларды шешуге бағытталған географиялық білімдерін, біліктері мен дағдыларын қолдану үшін жағдай жасау.	3/72
	ЖБП 14. Биология	Табиғаттың дамуы мен жұмыс істеу заңдылықтары туралы заманауи биологиялық білімдерін дамыту, оларды әрі қарай білімдерін кеңейту мен тереңдетудің негізі мен құралы ретінде қолданумен тіршіліктің әртүрлі деңгейлерінің дамуы бойынша түсінікті қалыптастыратын практикалық және зерттеу іс-әрекеті арқылы білім алушылардың функционалдық дағдыларын қалыптастыру.	3/72
	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту үшін дене шынықтыру құралдарын пайдалану және салауатты өмір салтын жүргізуді ұстану	1/24
		ОН 1.2. Дене қасиеттерін және психофизикалық қабілеттерін жетілдіру	3/72
	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды	ОН 2.1. Ақпараттық коммуникативтік технологиялардың негіздерін	1/24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины		Объем кредитов/часов
	қолдану	игеру		
		ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін қолдану	1/24	
	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді игеру	0,5/12	
		ОН 3.2. Кәсіпорында өтетін экономикалық үдерістерді талдау және бағалау	0,25/6	
		ОН 3.3. Дүниежүзілік экономика бетбұрыстарын, мемлекеттің "жасыл" экономикаға ауысуының негізгі міндеттерін түсіну	0,25/6	
		ОН 3.4. ҚР кәсіпкерлік қызметті ұйымдастырудың және жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін игеру	1/24	
		ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас әдебін ұстану	1/24	
	КМ 1. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, жұмыстарды орындау кезінде еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын сақтау	ОН 1.1. Шикізатқа қарапайым микробиологиялық зерттеулер жүргізу және алынған нәтижелерге баға беру, негізгі және қосымша шикізатты сапалық және сандық іріктеу	2/48	
		ОН 1.2. Қауіпсіздік техникасын, еңбекті қорғау, өндірістік санитария және өртке қарсы қауіпсіздік ережелері мен нормаларын білу	2/48	
	КМ 2. Әр түрлі карамелдер дайындаудың технологиялық процестерін жүргізу	ОН 2.1. Әр түрлі карамель дайындаудың технологиялық процестерін жүргізу, карамель массаларын, салмалар мен карамельдерді дайындаудың технологиялық процесін жүргізу	4/96	
		ОН 2.2. Технологиялық жабдықтарды және бақылау-	2/48	

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		өлшеу аспаптарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету	
		ОН 2.3. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындау технологияларын меңгеру, карамель массаларын, салмалар мен карамельдерді дайындаудың технологиялық процесін жүргізу	13/312
	КМ 3. Әр түрлі кәмпиттерді дайындаудың технологиялық процесстерін жүргізу	ОН 3.1. Әр түрлі кәмпиттер дайындаудың технологиялық процесстерін жүргізу, кәмпит массаларын дайындаудың технологиялық процесін жүргізу	4/96
		ОН 3.2. Технологиялық жабдықтарды, бақылау-өлшеу аспаптары мен мүкәммалдарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету	1/24
		ОН 3.3. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындау технологияларын меңгеру , кәмпит массаларын дайындаудың технологиялық процесін жүргізу	11/264
	КМ 4. Халуа және ұлттық тәттілерді дайындаудың технологиялық процесстерін жүргізу	ОН 4.1. Халуа және ұлттық тәттілерді дайындаудың технологиялық процесстерін жүргізу, халуа мен ұлттық тәттілерді дайындау үшін негізгі және қосымша шикізатты сапалық және сандық іріктеу	3/72
		ОН 4.2. Технологиялық жабдықтарды, бақылау-өлшеу аспаптары мен мүкәммалдарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету	1/24
		ОН 4.3. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың	9/216



№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		негізгі түрлерін орындау технологияларын меңгеру	
	КМ 5. Шоколад өнімдерін дайындаудың технологиялық процестерін жүргізу	ОН 5.1. Шоколад өнімдерін дайындаудың технологиялық процестерін жүргізу шоколад және шоколад өнімдердің дайындаудың технологиялық процесін жүргізу	4/96
		ОН 5.2. Технологиялық жабдықтарды, бақылау-өлшеу аспаптары мен мүкәммалдарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету	1/24
		ОН 5.3. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындау технологияларын меңгеру, шоколад және шоколад өнімдерін дайындаудың технологиялық процесін жүргізу	9/216
	КМ 6. Мармелад-пастила өнімдерін дайындаудың технологиялық процестерін жүргізу	ОН 6.1. Мармелад-пастила өнімдерін дайындаудың технологиялық процестерін жүргізу мармелад-пастила өнімдерін дайындаудың технологиялық процесін жүргізу	2/48
		ОН 6.2. Технологиялық жабдықтарды, бақылау-өлшеу аспаптары мен мүкәммалдарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету	1/24
		ОН 6.3. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындау технологияларын меңгеру, мармелад-пастила өнімдерін дайындаудың технологиялық процесін жүргізу	9/216
	КМ 7. Әр түрлі ассортименттегі піспенандар, прэндіктер,	ОН 7.1. Әр түрлі ассортименттегі піспенанадар, прэндіктер, кекстар, рулеттер мен	7/168

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	кекстер, рулеттер мен вафляларды дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	вафляларды дайындаудың технологиялық процесін жүргізу	
		ОН 7.2. Технологиялық жабдықтарды, бақылау-өлшеу аспаптары мен мүкәммалдарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету	1/24
		ОН 7.3. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындау технологияларын меңгеру, әр түрлі ассортименттегі піспенанадар, прэндіктер, кекстар, рулеттер мен вафляларды дайындаудың технологиялық процесін жүргізу	18/432
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	10/240