

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.25 12:06

**Регистрационный номер**

19697

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.25 12:10

**Код и наименование специальности:**

07210300 Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W07210303 Пекарь

**Регион:**

Костанайская область

**Организация ТипПО (Разработчик):**

КГКП "Костанайский колледж сферы обслуживания" Управления образования акимата Костанайской области

**Партнеры-разработчики:**

ТОО "Алтын-нан"

**Цель ОП:**

Подготовка специалистов, владеющих компетенциями по технологии производства различных хлебобулочных изделий из пшеничной, ржаной и других видов муки, навыками по обслуживанию технологического оборудования хлебопекарного производства

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

" Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий" Приложение 2 к приказу НПП РК «Атамекен» от 02.12.2021г. №195

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

" Пекарское мастерство"

**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:**

29.04.2022 г.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

KZ06LAA00017456

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

009

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

14.12.2020 г.

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 1. Математика	Изучают функцию, ее свойства и график, тригонометрические функции, математическую статистику и теорию вероятностей, степени и корни, степенную функцию, показательную и логарифмическую функцию, производную и ее применение, первообразную и интеграл, аксиомы стереометрии, параллельность и перпендикулярность в пространстве, прямоугольную систему координат и векторы в пространстве, многогранники, тела вращения и их элемент, объемы тел.	8/192
	ООД 2. Информатика	Изучают компьютерные системы, создание и преобразование информационных объектов, информационные процессы и	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		системы, разработку приложений.	
	ООД 3. Русский язык	Изучают орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы русского языка в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.	3/72
	ООД 4. Русская литература	Изучают проблему лишних людей, героев нашего времени, психологию литературных героев, понимание причинных поступков, семейные ценности, человека в эпоху перемен и тоталитарного режима. Анализируют художественные произведения, излагают свою интерпретацию художественного текста.	3/72
	ООД 5. Казахский язык и литература	Изучают построение языковых структур, учатся выражать свое отношение к услышанному и прочитанному, извлекать, анализировать, обобщать и классифицировать профессионально-значимую информацию. Изучают художественные тексты культурного наследия, историко-литературные сведения, анализируют художественные произведения, используя литературоведческий и терминологический арсенал.	4/96
	ООД 6. История Казахстана	Изучают особенности развития центальноазиатских цивилизаций, этнические и социальные процессы, историю государства, войн и революций, развитие культуры,	4/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		цивилизацию: особенности экономического развития политико-правовые процессы, развитие общественно-политической мысли, развитие образования и науки.	
	ООД 7. Иностранный язык	Изучают построение языковых структур, использование лексических единиц, связанных с будущей профессией, содержание аутентичных текстов разных жанров, учатся выражать свое отношение к услышанному и прочитанному, извлекать, анализировать, обобщать и классифицировать профессионально-значимую информацию.	4/96
	ООД 8. Самопознание	Изучают общечеловеческие ценности, размышляют о добре и зле, о вечном и временном, понимают самих себя и других людей, раскрывают свою нравственно-духовную природу и творческий потенциал посредством создания условий для расцвета человеческого совершенства, проявленного в единстве мысли, слова и дела.	2/48
	ООД 9. Физическая культура	Совершенствуют физические качества и психофизические способности, владеют техникой выполнения упражнений, применяют изученные приемы игры и индивидуальные тактические задачи в учебной игре (футбол, волейбол, баскетбол).	6/144
	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучают роль Вооруженных сил РК в обеспечении национальной безопасности, особенности Устава внутренней	4/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		службы, устройство стрелкового оружия, порядок его подготовки к стрельбе, основы и правила стрельбы, порядок хранения оружия. Выполняют приемы движения строевым и походным шагом, команды и действия.	
	ООД 11. Физика	Изучают механику, молекулярную физику, электричество и магнетизм, колебания, волны, оптику, квантовую физику, нанотехнологии и наноматериалы, космологию.	6/144
	ООД 12. Химия	Изучают частицы вещества, периодичность, закономерности протекания химических реакций, энергетику химических реакций, химию вокруг нас: химию Земли, углерод и его соединения, биохимию.	6/144
	ООД 13. География	Изучают географическую среду в целом и ее пространственной дифференциации в условиях разных территорий и акваторий Земли. Такой подход позволяет рассматривать природные, экономические и социальные факторы, формирующие и изменяющие окружающую среду, в их равноправном взаимодействии.	3/72
	ООД 14. Всемирная история	Изучают цивилизацию: особенности развития, этнические и социальные процессы, историю государства, войн и революций, развитие культуры, цивилизацию: особенности экономического развития политико-правовые	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		процессы, развитие общественно-политической мысли, развитие образования и науки.	
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	2/48
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	4/96
	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	1/24
		РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	2/48
	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.	0,5/12
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	1,5/36
	ПМ 1. Обеспечение безопасности пищевой продукции, соблюдение правил и норм охраны труда при выполнении	РО 1.1. Владеть техникой безопасности, правилами и нормами охраны труда, производственной санитарии и противопожарной	5/120

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	работ в процессе подготовки основного и дополнительного сырья к производству	безопасности в процессе приготовления основных полуфабрикатов хлебопекарного производства.	
		РО 1.2. Выполнять простейшие микробиологические исследования сырья и давать оценку полученным результатам.	5/120
		РО 1.3. Выполнять работы по подготовке основного и дополнительного сырья в учебных лабораториях и производственных цехах предприятия.	7/168
		РО 1.4. Применять основные положения стандартизации, метрологии и сертификации в профессиональной деятельности.	4/96
	ПМ 2. Ведение технологических процессов производства подового и формового хлеба, булочных полусдобных изделий из пшеничной и ржаной муки.	РО 2.1. Владеть технологией приготовления опары, закваски, заварки и теста различными способами, правилами техники безопасности и эксплуатации технологического оборудования.	10/240
		РО 2.2. Выполнять разделку и формование тестовых заготовок для различных видов хлеба и булочных полусдобных изделий.	10/240
		РО 2.3. Осуществлять контроль технологических параметров и процессов, происходящих в тестовых заготовках во время расстойки и выпечки хлеба и булочных полусдобных изделий.	9/216
		РО 2.4. Выполнять операции по укладке и упаковке готовых	5/120

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		хлебобулочных изделий.	
	ПМ 3. Ведение технологических процессов изготовления булочных, бараночных, сухарных, национальных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	РО 3.1. Владеть технологией производства сдобных булочных изделий, правилами техники безопасности и эксплуатации технологического оборудования.	10/240
		РО 3.2. Выполнять основные виды работ по производству бараночных и сухарных изделий.	9/216
		РО 3.3. Владеть технологией выпечки мучных кондитерских изделий из различных видов теста, правилами техники безопасности и эксплуатации технологического оборудования.	12/288
		РО 3.4. Владеть технологией производства национальных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	12/288
	ПМ 4. Конструирование и художественное оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	РО 4.2. Применять специальные инструменты, материалы, основные способы и техники выполнения чертежа и рисунка при художественном оформлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	1,5/36
		РО 4.3. Изготавливать декоративные элементы для оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и целые изделия сложной формы.	1,5/36
	Промежуточная, итоговая аттестации	-	12/288