

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.26 09:13

Регистрационный номер

19769

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.26 09:16

Код и наименование специальности:

07210300 Нан пісіру, макарон және кондитер өндірісі

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W07210303 Наубайшы

Регион:

Шымкент қ.

Организация ТипПО (Разработчик):

Шымкент қаласы білім басқармасының «Тамақтандыру индустриясы және сервис колледжі» МКҚК

Партнеры-разработчики:

ЖШС «Фиркан»

Цель ОП:

Кәсіпорын белгілеген нормативтік-техникалық құжаттар мен стандарттардың талаптарына сәйкес нан-тоқаш өнімдерін өндіру

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

« Нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитер өнімдерінің өндірісі» ҚР «Атамекен» ҰҚП 02.12.2021ж. №195 бұйрығының қосымшасы №2

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

« Наубайхана шеберлігі»

Форма обучения:

күндізгі

База образования:

жалпы 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:

25.03.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ96LAA00023014

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:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Салауатты өмір салты қағидаларын нығайту және ұстану.	1/24
		ОН 1.2. Дене қасиеттерін және психофизикалық қабілеттерін жетілдіру.	2/48
	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық коммуникативтік технологиялардың негіздерін игеру.	0,5/12
		ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық жәннен интерактивті веб-порталдардың қызметтерін қолдану.	0,5/12
	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. Әлемдік экономиканың	0,25/6

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		даму үрдістерін, мемлекеттің "жасыл" экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.	
		ОН 3.4. ҚР кәсіпкерлік қызметті ұйымдастырудың және жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін, бизнесті жүргізу принциптерін игеру, жарнамалық материалдарды қолдануда заңды шектеулерді меңгеру.	1/24
		ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	1/24
	КМ 1. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету	ОН 1.1. Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу, WorldSkills стандарттарының талаптарын ескере отырып, жұмыстарды орындау кезінде еңбекті қорғау қағидалары мен нормаларын сақтау.	0,5/12
		ОН 1.2. Технологиялық жабдықтарды және бақылау-өлшеу аспаптарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету.	1,5/36
		ОН 1.3. Кәсіпкерлік қызмет шеңберінде кәсіби лексиканы қолдану.	1/24
		ОН 1.4. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындау.	9/216
	КМ 2. Нан, байытылған нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	ОН 2.1. Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу, WorldSkills стандарттарының талаптарын ескере отырып, жұмыстарды орындау кезінде еңбекті қорғау қағидалары мен нормаларын сақтау.	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ОН 2.2. Кәсіпкерлік қызмет шеңберінде кәсіби лексиканы қолдану.	1/24
		ОН 2.3. Технологиялық жабдықтарды және бақылау-өлшеу аспаптарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету.	2/48
		ОН 2.4. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындау.	9/216
	КМ 3. Ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді пісірудің технологиялық процестерін жүргізу	ОН 3.1. Ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді пісірудің технологиялық процестерін жүргізу.	3/72
		ОН 3.2. Кәсіпкерлік қызмет шеңберінде кәсіби лексиканы қолдану.	1/24
		ОН 3.3. Технологиялық жабдықтарды және бақылау-өлшеу аспаптарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету.	1/24
		ОН 3.4. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындау.	18/432
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	3/72