

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.08.02 13:58

Регистрационный номер

20081

Дата обновления паспорта ОП:

2022.08.02 13:59

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-безендіруші

Регион:

Маңғыстау облысы

Организация ТиППО (Разработчик):

МКҚК "Ақтау технологиялық қызмет көрсету колледжі"

Партнеры-разработчики:

« Берекет- Ф» ЖШС, ЖШС «Волна» Ақтау кондитерлік фабрикасы»

Цель ОП:

Мемлекеттік білім беру стандарты мен кәсіптік стандарт талаптарына сәйкес білікті жұмысшыларды даярлауда базалық және кәсіптік модульдерді оқыту, еңбек нарығында түлектердің бәсекеге қабілеттілігін арттыру мақсатында ашытқы қосылған, ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау, безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру, өнімнің жаңа түрлерін әзірлеу және еңгізу бойынша кәсіби құзыреттіліктерін қалыптастыру.

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 02.12.2021 ж №195 бұйрығының №2 қосымшасы, «Тамақтандыруды ұйымдастыру» Қазақстан Республикасы "Атамекен" Ұлттық кәсіпкерлер палатасы 22.10.2018 ж №284 бұйрығының №2 қосымшасы

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WSSS47_Bakery

Форма обучения:

күндізгі

База образования:

жалпы орта білім

Язык обучения:

мемлекеттік

Общий объем кредитов:

120

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:

06.04.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№12018614

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№048

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	Объем кредитов/часов
		обучения/Краткое описание дисциплины	
	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.	4 / 96
	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	1,5 / 36
		ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	1,5 / 36
	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі	0,5 / 12

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	негіздерін қолдану	мәселелерді меңгеру.	
		ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	0,5 / 12
		ОН 3.3. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің "жасыл" экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.	1 / 24
		ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	1 / 24
		ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	1 / 24
	КМ 1. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықты орындау.	1 / 24
		ОН 1.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	2 / 48
		ОН 1.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау.	2 / 48
		ОН 1.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.	2 / 48
		ОН 1.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	2 / 48
		ОН 1.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	3 / 72
		ОН 1.7. Жартылай	3 / 72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	
	КМ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 2.1. Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау.	5,5 / 132
		ОН 2.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру.	6,5 / 156
		ОН 2.3. Үгілмелі қамырды бөлу.	6 / 144
		ОН 2.4. Қайнатпа қамырды бөлу.	5,5 / 132
		ОН 2.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	7 / 168
		ОН 2.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	6,5 / 156
		ОН 2.7. Кәсіби қызмет саласында шетелдік кәсіби лексиканы қолдану.	1,5/36
		ОН 2.8. Кәсіби қызмет саласында орыс тілінің кәсіби лексикасын қолдану.	1,5 / 36
	КМ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 3.1. Кремдер дайындау.	4,5 / 108
		ОН 3.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	4,5 / 108
		ОН 3.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	4,5 / 108
		ОН 3.4. Тоқбасарларды дайындау және безендіру.	4,5 / 108
		ОН 3.5. Тәтті бөліштерді дайындау және безендіру.	4,5 / 108
		ОН 3.6. Торттарды дайындау және безендіру.	5,5 / 132
	КМ 4. Өнімнің жаңа түрлерін	ОН 4.1. Заманауи торттар мен	8/ 192

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	әзірлеу және еңгізу	пирожныйлардың дайындамаларын қалыптау және құрастыру.	
		ОН 4.2. Тапсырыс бойынша жасалған және күрделі тортдардың, пирожныйлардың бетін безендіру.	7 / 168
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	9/216