

Паспорт образовательной программы

Код и наименование специальности:	07210300 Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство
Код и наименование квалификации/квалификаций:	3W07210301 Кондитер сахаристых изделий
Регион:	Костанайская область
Организация ТипПО (разработчик):	Коммунальное государственное казенное предприятие "Костанайский колледж сферы обслуживания" Управления образования акимата Костанайской области
Партнеры-разработчики:	АО «Баян Сулу»
Цель ОП:	Подготовка специалиста, владеющих компетенциями по технологии производства различных кондитерских изделий и навыками по обслуживанию технологического оборудования кондитерского производства
Уровень по НРК:	3
Уровень по ОРК:	3
Профессиональный стандарт (при наличии):	«Производство сахаристых кондитерских изделий и какао порошка» Приложение № 27 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 26.12.2019 г. № 263
Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):	отсутствует
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:	29.04.2022 г., протокол № 6
Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:	№ KZ06LAA00017456 от 26.11.2019 г.
Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:	009
Дата прохождения специализированной аккредитации по данной специальности (при наличии):	Свидетельство об институциональной аккредитации. Регистрационный номер: IA № 0252. Дата выдачи: 14.12.2020г.
Отличительные особенности ОП:	Реализация образовательной программы осуществляется по дуальной системе обучения в соответствии с действующими технологическими инструкциями и имеющимся производственным оборудованием на базовом предприятии - кондитерской фабрике АО "Баян Сулу".

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
1	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
2	ООД 2. Информатика	Изучают компьютерные системы, создание и преобразование информационных объектов, информационные процессы и системы, разработку приложений.	2/48

3	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
4	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
5	ООД 5. Казахский язык и литература	Изучают построение языковых структур, использование лексических единиц, 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
6	ООД 6. История Казахстана	Изучают особенности развития центальноазиатских цивилизаций, этнические и социальные процессы, историю государства, войн и революций, развитие культуры, цивилизацию: особенности экономического развития политико-правовые процессы, развитие общественно-политической мысли, развитие образования и науки.	4/96
7	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
8	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
9	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
10	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучают роль Вооруженных сил РК в обеспечении национальной безопасности, особенности Устава внутренней 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.	4/96
11	ООД 11. Физика	Изучают механику, молекулярную физику, электричество и магнетизм, колебания, волны, оптику, квантовую физику, нанотехнологии и наноматериалы, космологию.	6/144

12	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
13	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
14	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 процессы, развитие общественно-политической мысли, развитие образования и науки.	2/48
15	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
16	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
17	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
18	ПМ 1. Обеспечение безопасности пищевой продукции, соблюдение правил и норм охраны труда при выполнении работ в процессе подготовки основного и дополнительного сырья к производству	РО 1.1 Владеть техникой безопасности, правилами и нормами охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности	5/120
		РО 1.2 Выполнять простейшие микробиологические исследования сырья и давать оценку полученных результатов	3/72
		РО 1.3 Выполнять работы по подготовке основного и дополнительного сырья в производственных цехах предприятия.	10/240
		РО 1.4 Применять основные положения стандартизации, метрологии и сертификации в профессиональной деятельности	3/72
19	ПМ 2. Ведение технологических процессов производства карамели леденцовой и с начинками, конфет, ириса и драже.	РО 2.1 Выполнять технологические операции по производству карамели, руководствуясь правилами безопасной эксплуатации технологического оборудования.	9/216
		РО 2.2 Владеть технологией производства конфет из различных конфетных масс в производственных цехах предприятия.	9/217
		РО 2.3 Выполнять основные виды работ по приготовлению ирисных масс, формованию, завертке и упаковке ириса карамелеобразного и тираженного типа.	6/144

		РО 2.4 Владеть технологией выполнения основных операций при производстве драже	6/144
20	ПМ 3. Ведение технологических процессов изготовления шоколадных, мармеладо-пастильных, мучных и национальных кондитерских изделий	РО 3.1 Владеть технологией производства шоколада плиточного, с добавками и начинками, осуществлять контроль качества готовых изделий органолептическим методом при их упаковке.	12/288
		РО 3.2 Выполнять основные виды работ по производству мармеладо-пастильных изделий.	11/264
		РО 3.3 Осуществлять контроль технологического процесса производства мучных кондитерских изделий	12/288
		РО 3.4 Владеть знанием технологии выполнения основных операций по приготовлению национальных кондитерских изделий: халвы, козинаков, рахат-лукума и др.	12/288
21	Промежуточная аттестация , итоговая аттестация	...	12/288