

Паспорт образовательной программы

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 специалиста, владеющих компетенциями по технологии производства различных хлебобулочных изделий из пшеничной, ржаной и других видов муки и 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 «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:	29.04.2022г.
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):	14.12.2020г.
Отличительные особенности ОП:	-

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, 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. Иностраный 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 в процессе приготовления основных полуфабрикатов хлебопекарного производства.	5/120
		РО 1.2. Выполнять простейшие микробиологические исследования сырья и давать оценку полученных результатов.	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
19	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 хлебулочных изделий.	5/120

20	ПМ 3. Ведение технологических процессов изготовления булочных сдобных, 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
21	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
22	Промежуточная и итоговая аттестация	-	12/288