

Язык обучения

Русский

Дата создания

28-06-2024

Дата отправки заявки

16-07-2024

Номер заявки

072103-035-24

Дата регистрации в Реестре

19-07-2024

Регистрационный номер

072103-035-4102-24

QR код**Регион**

город Алматы

Организация ТипПО

ГККП "Алматинский государственный бизнес колледж"

Партнер-разработчик (работодатель)

ТОО «Daren»

Уровень образования

Техническое и профессиональное

Направление подготовки

072 Производственные и обрабатывающие отрасли

Специализация подготовки

0721 Производство продуктов питания

Код и наименование специальности

07210300 Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство

Код и наименование квалификации(-ий)

4S07210305 Техник-технолог

Уровень по НРК

4

Цель образовательной программы

Подготовка специалистов, осуществляющих организацию, ведение и контроль технологических процессов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства.

Профессиональный стандарт (при наличии)

Производство макаронных изделий. Приложение №29 к приказу НПП РК «Атамекен» от 26.12.2019 г. №263, Производство сахаристых кондитерских изделий и какао порошка. Приложение №27 к приказу НПП РК «Атамекен» от 26.12.2019 г №263 , Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Приложение №2 к приказу НПП РК «Атамекен» от 02.12.2021 г. №195

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии)

Patisserie and Confectionery - Кондитерское дело, Bakery - Пекарское дело

Форма обучения

Очная

База образования

Техническое и профессиональное

Общий объем кредитов

75

Дата, № протокола заседания Индустриального совета (совета работодателей)

11.02.2024 г.. №3

Дата, № протокола заседания учебно-методического совета

21.02.2024 г., №3

Отличительные особенности образовательной программы

Нет

Подход

Лицензия

ХП лицензии объединенный.pdf

Перечень компетенций

№	Индекс компетенции	Наименование компетенции
1	К 1.	Демонстрировать стремление к физическому самосовершенствованию, ориентироваться на здоровый образ жизни.
2	К 2.	Осознавать себя и свое место в обществе, толерантно воспринимать социальные, политические, этнические, конфессиональные и культурные различия.
3	К 3.	Соблюдать требования нормативных актов и технической документации при реализации профессиональных задач.
4	К 4.	Осуществлять организацию, ведение и контроль технологических процессов хлебопекарного/кондитерского производства.
5	К 5.	Осуществлять организацию, ведение и контроль технологических процессов производства сахаристых кондитерских изделий.
6	К 6.	Осуществлять организацию, ведение и контроль технологических процессов макаронного производства.
7	К 7.	Рассчитывать основные технико-экономические показатели хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства.
8	К 8.	Участвовать в планировании, организации и управлении хлебопекарным, макаронным и кондитерским производством.

Содержание и объём модулей (дисциплин)

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
Общеобразовательные дисциплины							
Общеобязательные модули (общегуманитарные и социально-экономические дисциплины)							
1	ООМ 1. Развитие и	Социально-биологические и психофизиологические	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни. РО 1.2. Совершенствовать физические	1	24	К 1.	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
	совершенствование физических качеств	основы физической культуры; основы физического и спортивного самосовершенствования; основы здорового образа жизни.	качества и психофизиологические способности.				
2	ООМ 2. Применение основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе	Основные понятия и закономерности философии, культуры, религии и цивилизации; система государственно-правовых отношений и явлений; нормы антикоррупционного законодательства и формирование антикоррупционной культуры; функционирование системы взаимоотношений граждан и других субъектов политики в обществе.	<p>РО 2.1. Понимать морально-нравственные ценности и нормы, формирующие толерантность и активную личностную позицию.</p> <p>РО 2.2. Понимать роль и место культуры народов Республики Казахстан в мировой цивилизации.</p> <p>РО 2.3. Владеть сведениями об основных отраслях права.</p> <p>РО 2.4. Владеть основными понятиями социологии и политологии.</p>	3	72	К 2.	З
Базовые и профессиональные модули (общепрофессиональные и специальные дисциплины)							
1	ПМ 1. Соблюдение требований нормативных актов и технической документации при реализации и профессиональных задач	Основные правила построения чертежей и схем; основы начертательной геометрии и проекционного черчения; основные положения нормативной документации; основные понятия и определения электротехники; устройство и принцип действия электроизмерительных приборов; значение заземления и зануления электрооборудования; понятие и задачи механизации и автоматизации производства; классификация автоматических систем и средств измерений; общие сведения об автоматических системах управления; классификация технических средств автоматизации; виды автоматических устройств, область их применения; система стандартизации, стандарты на сырье и пищевые продукты;	<p>РО 1.1. Выполнять, читать и оформлять чертежи по профилю специальности.</p> <p>РО 1.2. Применять основные принципы и законы электротехники при выполнении работ, чтении и сборке электрических схем.</p> <p>РО 1.3. Использовать средства механизации и автоматизации для оптимизации технологических процессов.</p> <p>РО 1.4. Применять основные принципы стандартизации, сертификации и метрологии в профессиональной деятельности.</p>	8	192	К 3.	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		основные нормативные документы в области международной и национальной систем стандартизации; виды документов, входящих в нормативную базу сертификации; системы, порядок и правила сертификации.					
2	ПМ 2. Организация и ведение технологических процессов хлебопекарного/кондитерского производства	Назначение и виды основного и дополнительного сырья хлебобулочного/кондитерского производства; подготовка сырья к производству; ассортимент продукции хлебобулочного/кондитерского производства; технология производства хлебобулочных/кондитерских полуфабрикатов, хлеба и хлебобулочных/кондитерских изделий; способы оформления хлебобулочных кондитерских изделий различного ассортимента; дефекты изделий и способы их предупреждения; технологические затраты и потери производства; технология приготовления отделочных полуфабрикатов и начинок; требования к укладке, хранению и логистике готовой продукции; правила стандарта WorldSkills по компетенциям «Пекарское дело» «Кондитерское дело»; методы определения физико-химических показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарного кондитерского производства; виды инвентаря, устройство и принцип действия технологического оборудования; требования экологической, производственной безопасности к	<p>РО 2.1. Организовывать и вести технологические процессы хлебопекарного/кондитерского производства.</p> <p>РО 2.2. Выполнять разработку и расчет технологического плана хлебопекарного и кондитерского производства.</p> <p>РО 2.3. Вести теххимический контроль процессов производства хлебобулочных/кондитерских изделий.</p> <p>РО 2.4. Обеспечивать безопасную эксплуатацию технологического оборудования и автоматизированных линий хлебопекарного/кондитерского производства.</p> <p>РО 2.5. Иметь практические навыки выполнения работ по изготовлению хлебобулочных/кондитерских изделий в условиях производства.</p>	18	432	К 3., К 4.	З,Э

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		технологическим процессам и оборудованию.					
3	ПМ 3. Организация и ведение технологических процессов производства сахаристых кондитерских изделий	Виды, свойства и требования к качеству сырья; способы подготовки сырья к производству; технология производства сахаристых кондитерских изделий; ассортимент, производственные рецептуры, способы оформления сахаристых кондитерских изделий различного ассортимента; виды брака и меры по его предупреждению и устранению; требования к качеству готовой продукции; требования экологической и промышленной безопасности; требования к упаковке и маркировке сахаристых кондитерских изделий; требования стандартов WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело»; виды, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и комплексно-механизированных линий для производства сахаристых кондитерских изделий.	РО 3.1. Организовывать и вести технологические процессы производства сахаристых кондитерских изделий РО 3.2. Вести теххимический контроль процессов производства сахаристых кондитерских изделий. РО 3.3. Обеспечивать безопасную эксплуатацию технологического оборудования и автоматизированных технологических линий по производству сахаристых кондитерских изделий. РО 3.4. Иметь практические навыки выполнения работ по изготовлению сахаристых кондитерских изделий в условиях производства.	3	72	К 3., К 5.	З
4	ПМ 4. Организация, ведение и контроль технологических процессов макаронного производства	Виды основного и дополнительного сырья макаронного производства и требования к его качеству; процессы замеса и прессования теста для макаронных изделий; процессы разделки и сушки сырых макарон; процессы стабилизации, охлаждения, фасовки и хранения макаронных изделий; методы определения физико-химических показателей качества сырья, полуфабрикатов и	РО 4.1. Организовать и вести технологические процессы производства макаронных изделий. РО 4.2. Вести теххимический контроль процессов производства макаронных изделий. РО 4.3. Обеспечивать безопасную эксплуатацию технологического оборудования для производства макаронных изделий.	3	72	К 3., К 6.	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		готовой продукции макаронного производства; устройство и принцип действия технологического оборудования и автоматизированных линий.					
5	ПМ 5. Расчет основных технико-экономических показателей хлебобулочного, макаронного и кондитерского производства	Показатели и расчеты технологического плана хлебобулочного, макаронного и кондитерского производства; технико-экономические показатели предприятия; расчет основных технико-экономических показателей производства; оценка эффективности производственных процессов и оптимизация производства; влияние планирования производства и маркетинговых исследований на технико-экономические показатели предприятия; ценообразование и продвижение продукции на предприятиях хлебобулочного, макаронного и кондитерского производства; источники информации для маркетинговых исследований; методы сбора первичной информации для проведения маркетинговых исследований; факторы, влияющие на поведение и выбор потребителя; пути достижения оптимальных технико-экономических результатов в хлебобулочном, макаронном и кондитерском производстве.	РО 5.1. Определять основные показатели технологического плана хлебобулочного, макаронного и кондитерского производства. РО 5.2. Определять основные технико-экономические показатели предприятия. РО 5.3. Применять основы менеджмента и маркетинга для оптимизации технико-экономических показателей предприятия.	9	216	К 4., К 5., К 6., К 7.	З
6	ПМ 6. Участие в планировании, организации и управлении	Требования правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной безопасности при	РО 6.1. Иметь практический опыт организации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. РО 6.2. Контролировать технологические процессы производства изделий и качество готовой продукции.	12	288	К 4., К 5., К 6., К 7., К 8.	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
	и хлебопекарным, макаронным и кондитерским производством	ведении технологических процессов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства; организация и контроль технологических процессов производства; план основных видов работ, выполняемых на участках; технологические мероприятия по экономии и сокращению потерь; контроль за ходом технологических процессов по показаниям контрольно-измерительных приборов; правила ведения учетно-отчетной документации и использования стандартов, нормативно-технической документации.					
Промежуточная аттестация				1	24		
Итоговая аттестация				2	48		
Самостоятельная работа				15	360		
Факультативные занятия				5	120		
Консультации				4	96		

Заявка на включение образовательной программы

ГККП "Алматинский государственный бизнес колледж" направляет для проведения экспертизы и размещения в Реестре технического и профессионального, послесреднего образования образовательную программу по специальности 07210300 Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство, квалификации/ям 4S07210305 Техник-технолог

Наличие лицензии по данной специальности: Имеется

Руководитель: Мукажанова Айнур Кубанычевна

Исполнитель: Хусаинова Газиза Есболсынкызы

Сотовый телефон: +77052727404

Адрес электронной почты: gaziza-2012@mail.ru