

## Паспорт образовательной программы

<b>Код и наименование</b>	07210300 Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство
<b>Код и наименование квалификации/квалификаций:</b>	3W07210302 Кондитер 3W07210303 Пекарь 4S07210305 Техник-технолог
<b>Регион:</b>	Восточно-Казахстанская область
<b>Организация ТиППО (разработчик):</b>	Частное учреждение «Высший колледж имени Кумаша Нургалиева»
<b>Партнеры-разработчики:</b>	Ресторанный комплекс «Пицца Блюз» г. Усть-Каменогорск, ТОО «Таврос Иртыш Отельджилик Туризм Йонетимлери А.Ш.» г. Усть-Каменогорск, ТОО «Хлебозавод «Каравай» г. Усть-Каменогорск.
<b>Цель ОП:</b>	Подготовка специалистов способных к организации и ведению технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
<b>Уровень по НРК:</b>	3-4
<b>Уровень по ОРК:</b>	3-4
<b>Профессиональный стандарт (при наличии):</b>	«Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» Приложение №2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 02.12.2021г. №195
<b>Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):</b>	Пекарское мастерство Кондитерское дело
<b>Форма обучения:</b>	очное
<b>База образования:</b>	основное среднее образование
<b>Язык обучения:</b>	русский
<b>Общий объем кредитов:</b>	240
<b>Дата рассмотрения ОП на методическом (учебно-методическом/научно-методическом) совете:</b>	04.04.2022г.

<b>Номер лицензии на занятие образовательной</b>	KZ93LAA00031895
<b>Номер приложения к лицензии на занятие образовательной</b>	005
<b>Дата прохождения специализированной аккредитации по данной</b>	-
<b>Отличительные особенности ОП:</b>	-

### Сведения о содержании модулей/дисциплин:

<b>№</b>	<b>Наименование модуля/дисциплины</b>	<b>Результаты обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредита в/часов</b>
1	ООД 1 Математика	Формирует математические знания, необходимые для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин. Изучаются функция, ее свойства и график, тригонометрические функции, многочлены, математическая статистика и теория вероятностей, степени и корни. степенная функция, показательная и логарифмическая функции, предел функции и непрерывность, производная и ее применение, первообразная и интеграл, комплексные числа, дифференциальные уравнения, аксиомы стереометрии. параллельность и перпендикулярность в пространстве, прямоугольная система координат и векторы в пространстве, многогранники, тела вращения и их элемент, объемы тел.	8/192
2	ООД 2 Информатика	Формирует знания, умения и навыки в области аппаратного и программного обеспечения, представления данных, информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности. Изучаются аппаратное и программное обеспечение, представление данных, информационные процессы и системы, создание и преобразование информационных объектов, разработка приложений, компьютерные сети и информационная безопасность.	2/48

3	ООД 3 Русский язык	Совершенствует функциональную грамотность по всем видам речевой деятельности (слушание, говорение, чтение и письмо) на основе сформированных знаний о языке, с учетом норм употребления средств разных уровней и активизации их в продуктивной речевой деятельности в разных сферах общения. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Толерантность и диалог межнациональных культур. Лексика и культура речи», «Физика в современном мире: возможное и невозможное в природе. Лексика. Синтаксис и пунктуация», «Настоящее и будущее цифровых технологий. Лексика. Морфология. Синтаксис и пунктуация», «Биотехнологии для жизни. Лексика. Морфология. Синтаксис и пунктуация», «Глобальные проблемы энергетики. Лексика. Морфология. Синтаксис и пунктуация», «Экология: нефтяная и ядерная промышленность. Культура речи. Морфология. Синтаксис», «Молодежная культура: проблемы молодого поколения. Фразеология и культура речи. Морфология. Синтаксис и пунктуация», «Экономика и ее роль в обществе. Синтаксис и пунктуация», «Наука и этика: киборги и клоны. Лексика. Синтаксис и пунктуация. Стилистика».	4/96
4	ООД 4 Русская литература	Способствует становлению мировоззрения обучающегося, дает возможность пользоваться информацией различных сфер: социально-культурной, социально-экономической, социально-юридической, научно-технической, учебно-профессиональной, помогает ориентироваться в общемировом образовательном пространстве. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Лишние люди», «Герой нашего времени», «Человек и право», «Семейные ценности», «Человек в эпоху перемен», «Человек в эпоху тоталитарного режима», «Война в судьбах людей», «Тема нравственного выбора».	4/96
5	ООД 5 Казахский язык и литература	Способствует совершенствованию языковых навыков на основе интегрированного обучения казахскому языку и литературе, соблюдению языковых норм, развитию навыков свободной речи и грамотного письма, формированию уважительного отношения к государственному языку. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Еңбек нарығы және сұраныс», «Отандық өнеркәсіп өнімі», «Қазақ киносы мен театрының қазіргі келбеті», «Ұлттық экологиялық мәдениет», «Мұхит - тіршілік мекені», «Ұлттық таным және мерекелер», «Сауда мен көмек: екі жақты келісімді сауда», «Бұқаралық ақпарат құралдарындағы гендерлік бейне», «Жер планетасындағы қауіпті қалдықтар», «Әлеуметтік теңсіздік: адам құқықтары және көмек», «Жастардың денсаулығы - қоғам байлығы», «Сандық технологияны пайдаланудағы теңсіздік», «Қоғам және заң», «Қазіргі қоғамдағы әлеуметтік теңсіздік», «Экология. Мұнай және атомдық индустрия», «Тіл. Өнер. Әдебиет», «Қоғамдағы жұмыссыздық мәселесі», «Тәуелсіз еліміздің өткені мен келешегі», «Ұлттық театр – өнер ордасы», «Туризм: Экотуризм», «Әлемдегі ерлер мен әйелдердің құқықтары мен теңдігі», «Жастар мәселесінің түйткілдері», «Жаһандық мәселелер: көші-қон саясаты», «Толеранттылық – елбірлігі», «Ұлт мұраты – ұлттық қауіпсіздік», «Бос уақыт – қоғам	6/144

6	ООД 6 Иностраннй язык	Повышает исходный уровень владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, способствует овладению студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности. Содержание учебной дисциплины включает следующие разделы: «Legend or Truth», «Natural Disasters», «Virtual reality», «Organic and non-organic worlds», «Reading for pleasure», «Capabilities of human brain», «Breakthrough technologies», «Space X», «Making connections in biology», «Investigate and report on animal world bats eagles bees and dolphins», «Human brain», Investigate and report on timekeeping devices/Science video», «Work and inventions», «STEM», «Reading for Pleasure», «Independent project», «The clothes of chemistry».	4/96
7	ООД 7 История Казахстана	Способствует осмыслению обучающимися основных вопросов этнического, политического, социально-экономического и культурного развития Казахстана в различные исторические периоды, определяя его место и роль в мировом историческом процессе; формированию личности, обладающей историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом. Дисциплина изучает особенности развития, этнические и социальные процессы, из истории государства, войн и революций, развитие культуры, цивилизация: особенности экономического развития, политико-правовые процессы, развитие общественно-политической мысли, развитие образования и науки.	4/96
9	ООД 8 Физическая культура	Способствует формированию личности, готовой к активной творческой самореализации в сфере общечеловеческой культуры, повышению мотивации обучающихся к укреплению физического и психического здоровья, приобретению спортивно-специфических двигательных навыков и развитию физических способностей. Содержание учебной дисциплины включает следующие разделы: «Знания о физической культуре», «Легкая атлетика», «Спортивные игры», «Гимнастика», «Национальные виды спорта», «Зимние виды спорта».	4/96
10	ООД 9 Начальная военная и технологическая подготовка	Формирует представления об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитывает осознанное отношение к воинской службе, формирует навыки безопасности жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях. Содержание учебной дисциплины включает следующие разделы: «Вооруженные Силы Республики Казахстан-гарант военной безопасности государства», «Правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан», «Общевойские Уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан», «Тактическая подготовка», «Огневая подготовка», «Строевая подготовка», «Военная топография», «Основы военной робототехники», «Основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий», «Технологическая подготовка».	4/96

11	ООД 10 Физика	Способствует формированию основ научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы, содействует освоению знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира, методах научного познания природы. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Механика», «Тепловая физика», «Электричество и магнетизм», «Электромагнитные колебания», «Электромагнитные волны», «Оптика», «Элементы теории относительности», «Квантовая физика», «Нанотехнология и наноматериалы», «Космология».	8/192
12	ООД 11 Химия	Формирует систему знаний о веществах и их превращениях, законах и теориях, объясняющих зависимость свойств веществ от их состава и строения, понимание химических процессов, законов и их закономерностей. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Частицы вещества», «Периодичность. Закономерности протекания химических реакций», «Энергетика химических реакций», «Химия и жизнь», «Химия вокруг нас».	3/72
13	ОО 12 Всемирная история	Формирует историческое сознание личности через осмысление основных вопросов этнического, политического, социально-экономического и культурного развития истории мира в различные исторические периоды. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Цивилизация: особенности развития», «Этнические и социальные процессы», «Из истории государства, войн и революций», «Развитие культуры», «Цивилизации: особенности развития», «Политико-правовые процессы», «Развитие общественно-политической мысли», «Развитие образования и науки», «Научно-технический процесс».	3/72
14	ООД 13 География	Формирует знания, умения и навыки, направленные на решение геоэкологических, геоэкономических, социальных, геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Методы географических исследований», «Картография и геоинформатика», «Природопользование и геоэкология», «Геоэкономика», «Геополитика», «Страноведение», «Глобальные проблемы человечества».	3/72
15	БМ 1. Развитие и совершенствование	РО 1.1. Укрепляет здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	3,5/84
		РО 1.2. Совершенствует физические качества и психофизиологические способности.	6/144
16	БМ 2. Применение информационно-	РО 2.1. Владеет основами информационно-коммуникационных технологий.	1/24
		РО 2.2. Использует услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	1/24
17	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеет основными вопросами в области экономической теории.	1,5/36
		РО 3.2. Анализирует и оценивает экономические процессы, происходящие на предприятии.	1/24
		РО 3.3. Понимает тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	0,5/12
		РО 3.4. Владеет научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	0,5/12
		РО 3.5. Соблюдает этику делового общения.	1/24

18	БМ 4. Применение основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе	РО 4.1. Понимает морально-нравственные ценности и нормы, формирующие толерантность и активную личностную позицию.	1,5/36
		РО 4.2. Понимает роль и место культуры народов Республики Казахстан в мировой цивилизации.	0,5/12
		РО 4.3. Владеет сведениями об основных отраслях права.	1/24
		РО 4.4. Владеет основными понятиями социологии и политологии.	1/24
19	ПМ 1. Обеспечение безопасности пищевой продукции, соблюдение	РО 1.1. Выполняет микробиологические исследования сырья и давать оценку полученных результатов.	2/48
		РО 1.2. Владеет техникой безопасности, правилами и нормами охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности.	2/48
20	ПМ 2. Ведение технологических процессов изготовления и отделки печенья, пряников, кексов, рулетов и вафель	РО 2.1. Изготавливает и оформляет различные виды печенья и пряников.	4,5/108
		РО 2.2. Изготавливает и оформляет кексы и рулеты различного ассортимента.	4,5/108
		РО 2.3. Изготавливает вафли различного ассортимента.	4,5/108
		РО 2.4. Обеспечивает безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и инвентаря.	2/48
		РО 2.5. Выполняет основные виды работ по квалификации в условиях производства.	6/144
21	ПМ 3. Ведение процесса изготовления и оформления тортов и пирожных	РО 3.1. Изготавливает и оформляет простые массовые торты и пирожные.	4,5/108
		РО 3.2. Изготавливает и оформляет сложные виды тортов и пирожных.	4,5/108
		РО 3.3. Изготавливает и оформляет оригинальные и заказные торты и пирожные.	4,5/108
		РО 3.4. Обеспечивает безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и инвентаря.	4/96
		РО 3.5. Выполняет основные виды работ по квалификации в условиях производства.	9/216
22	ПМ 4. Ведение технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий	РО 4.1. Ведет технологические процессы производства хлеба и хлебобулочных изделий.	7/168
		РО 4.2. Обеспечивает безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и инвентаря.	2/48
		РО 4.3. Выполняет основные виды работ по квалификации в условиях производства.	9/216
23	ПМ 5. Ведение технологических процессов выпечки мучных кондитерских изделий	РО 5.1. Ведет технологические процессы выпечки мучных кондитерских изделий.	12/288
		РО 5.2. Обеспечивает безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и инвентаря.	7,5/180
		РО 5.3. Выполняет основные виды работ по квалификации в условиях производства.	9/216
24	ПМ 6. Развитие навыков решения практических задач при ведении технологических	РО 6.1. Выполняет, читает и оформляет чертежи по профилю специальности.	1/24
		РО 6.2. Использует основные законы и принципы электротехники при выполнении работ, читать и собирать электрические схемы.	1/24
		РО 6.3. Читает кинематические схемы, определяет напряжения в конструктивных элементах, производит расчет механических передач и простейших сборочных единиц.	1/24

	процессов	РО 6.4. Использует в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов.	0,5/12
25	ПМ 7. Организация и ведение технологических процессов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства.	РО 7.1. Организует и ведет технологические процессы хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства в соответствии с нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции.	2/48
		РО 7.2. Осуществляет контроль качества сырья и готовой продукции хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства.	1/24
		РО 7.3. Обеспечивает безопасную эксплуатацию технологического оборудования и автоматизированных технологических линий хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства.	1/24
		РО 7.4. Применяет основные положения стандартизации, сертификации и метрологии в профессиональной деятельности.	1/24
		РО 7.5. Выполняет основные виды работ по квалификации в условиях производства.	15/360
26	ПМ 8. Расчет основных технико-экономических показателей производства.	РО 8.1. Определяет технико-экономические показатели предприятия, необходимые для планирования и анализа организации производства и труда, обеспечения эффективного использования материальных, трудовых и финансовых ресурсов.	2/48
		РО 8.2. Анализирует ситуацию на рынке товаров и услуг.	1,5/36
		РО 8.3. Применяет в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения.	1,5/36
		РО 8.4 Имеет практический опыт ведения технологических процессов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства	18/432
27	Промежуточная, итоговая аттестация		18/432
	<b>Всего:</b>		<b>240/5760</b>



Индекс	Наименование модулей и видов учебной деятельности	Форма контроля			Объем учебного времени								Распределение по курсам и семестрам							
		Экзамен	Зачет	Контрольная работа	<u>Кредиты</u>	Всего часов	в том числе						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
							Теоретические	Лабораторно-практические	Курсовой проект/ работа	Производственное обучение и/или профессиональная практика	Индивидуальные	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
												Неделя								18
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	15	17	19	21	23	25	25	
<b>ООД 1</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины</b>														0	0	0	0	0	
ООД 1	Математика	+		1	8	192	96	96				108	84							
ООД 2	Информатика		+	1	2	48	12	36				18	30							
ООД 3	Русский язык	+		1	4	96	48	48				36	60							
ООД 4	Русская литература		+		4	96	72	24				36	60							
ООД 5	Казахский язык и литература	+		1	6	144	36	108				54	90							
ООД 6	Иностранный язык		+		4	96	24	72				36	60							
ООД 7	История Казахстана	+		1	4	96	96					36	60							
ООД 8	Физическая культура		+		4	96		96				36	60							
ООД 9	Начальная военная и технологическая подготовка		+		4	96	30	66				36	60							
ООД 10	Физика	+		1	8	192	144	48				72	120							
ООД 11	Химия		+	1	3	72	24	48				36	36							
ООД 12	Всемирная история		+		3	72	48	24				72								
ООД 13	География		+		3	72	60	12				72								
ПА	Промежуточная аттестация				3	72	72						72							
	<b>Итого на обязательное обучение</b>				<b>60</b>	<b>1440</b>	<b>762</b>	<b>678</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>648</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ФЗ	Факультативные занятия					72		72				36	60							
К	Консультации					100	100					72								
	<b>ИТОГО</b>				<b>60</b>	<b>1612</b>	<b>862</b>	<b>750</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>756</b>	<b>852</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>Квалификация «3W07210302 – Кондитер»</b>																				
<b>2</b>	<b>Базовые модули</b>				<b>5</b>	<b>120</b>	<b>28</b>	<b>92</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>БМ 1</b>	<b>Развитие и совершенствование физических качеств</b>		+		<b>3</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
РО 1.1	Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.				<b>1</b>	<b>24</b>		<b>24</b>							<b>12</b>	<b>12</b>				
РО 1.2	Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.				<b>2</b>	<b>48</b>		<b>48</b>							<b>24</b>	<b>24</b>				
<b>БМ 2</b>	<b>Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий</b>		+		<b>2</b>	<b>48</b>	<b>28</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
РО 2.1	Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.				<b>1</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	<b>10</b>							<b>24</b>					
РО 2.2	Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.				<b>1</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	<b>10</b>							<b>24</b>					
	<b>Профессиональные модули</b>				<b>52</b>	<b>1248</b>	<b>280</b>	<b>176</b>	<b>0</b>	<b>792</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>636</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	15	17	19	21	23	25	25	
К	Консультации					100														
	<b>ИТОГО</b>					<b>1612</b>														
<b>Квалификация «3W07210303 – Пекарь»</b>																				
	<b>Базовые модули</b>				<b>7,5</b>	<b>180</b>	<b>64</b>	<b>116</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>БМ 1</b>	<b>Развитие и совершенствование физических качеств</b>		+		<u>3</u>	72	0	72	0	0		0	0	0	0	36	36	0	0	
PO 1.1	Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.				<u>1</u>	24		24								12	12			
PO 1.2	Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.				<u>2</u>	48		48								24	24			
<b>БМ 3</b>	<b>Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательств</b>		+	+	<u>4,5</u>	108	64	44	0	0						108	0	0	0	
PO 3.1	Владеть основными вопросами в области экономической теории.			1	<u>1,5</u>	36	24	12								36				
PO 3.2	Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.				<u>1</u>	24	14	10								24				
PO 3.3	Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.				<u>0,5</u>	12	8	4								12				
PO 3.4	Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.				<u>0,5</u>	12	8	4								12				
PO 3.5	Соблюдать этику делового общения.				<u>1</u>	24	10	14								24				
	<b>Профессиональные модули</b>				<b>46,5</b>	<b>1116</b>	<b>256</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>432</b>	<b>684</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>ПМ 4</b>	<b>Ведение технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий</b>	+		+	<u>18,0</u>	432	60	12	0	360				0	0	432	0	0	0	
PO 4.1	Ведет технологические процессы производства хлеба и хлебобулочных изделий.				<u>7</u>	168	48	12		108						168				
PO 4.2	Обеспечивает безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и инвентаря.			1	<u>2</u>	48	12			36						48				
PO 4.3	Выполняет основные виды работ по квалификации в условиях производства.				<u>9</u>	216				216						216				
<b>ПМ 5</b>	<b>Ведение технологических процессов выпечки мучных кондитерских изделий</b>	+		+	<u>28,5</u>	684	196	56	0	432		0	0	0		0	684	0	0	





1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	15	17	19	21	23	25	25
РО 8.2	Анализирует ситуацию на рынке товаров и услуг.			1	1.5	36	20	16											36
РО 8.3	Применяет в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения.				2	36	20	16											36
РО 8.4	Имеет практический опыт ведения технологических процессов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства		+		18	432				432									432
ПА	Промежуточная аттестация				3	72	72												36
ИА	Итоговая аттестация				3	72	72												72
<b>Итого на обязательное обучение</b>					<b>60</b>	<b>1440</b>	<b>394</b>	<b>198</b>	<b>56</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>684</b>	<b>756</b>						
ФЗ	Факультативы					72													
К	Консультации					100													
<b>на специалиста среднего звена</b>						<b>1612</b>													
<b>Итого на обязательное обучение</b>					<b>240</b>	<b>5760</b>													
<b>Общее количество учебной нагрузки на обучающего</b>						<b>6504</b>													
<b>Итоговая аттестация:</b>																			
<b>для повышенного уровня квалификации:</b>																			
	<b>Государственный экзамен по модулю:</b>																		
1	<b>Ведение технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий</b>																		
<b>для уровня специалиста среднего звена</b>																			
1	<b>Защита дипломного проекта</b>																		

Рабочий учебный план составлен преподавателями Высшего колледжа имени Кумаша Нургалиева Нургалиевым М. К., Мураткызы Г., Медведевой Е. А.

<b>Обоснование:</b>	
1	Государственный общеобязательный стандарт образования всех уровней (Приказ и.о. Министра образования и науки Республики Казахстан от 23 июля 2021 года № 362.)
2	Типовые учебные планы и образовательные учебные программы технического и профессионального образования (Приказ МОК РК № 553 от 31.10.2017г.)