

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.14 10:19

Регистрационный номер

17757

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.14 10:19

Код и наименование специальности:

07210100 Производство мяса и мясных продуктов

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W07210101 Мясник

Регион:

г. Алматы

Организация ТипПО (Разработчик):

КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания», Управления образования г. Алматы

Партнеры-разработчики:

ТОО «Первомайские деликатесы»

Цель ОП:

Подготовка специалистов? способных самостоятельно и ответственно решать практические задачи по убою сельскохозяйственных животных и сельскохозяйственных птиц, производить разделку туш, обрабатывать продукты убоя, осуществлять процессы холодильной обработки и изготавливать мясные полуфабрикаты.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

1. Профессиональный стандарт: «Производство мяса и мясопродуктов». Приложение № 10 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 26.12.2019г №263
2. Профессиональный стандарт: «Производство продуктов из мяса и мяса домашней птицы». Приложение № 40 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 26.12.2019г №263

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

отсутствует

Форма обучения:

очная

База образования:

основное среднее

Язык обучения:

русский

Общий объем кредитов:

180

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:

28.08.2021 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ К Z 87LAA00001642

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

3W07210101 -015 от 08.04.2021

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

44588

Отличительные особенности ОП:

Разработана на основе кредитно-модульной технологии с учетом дуального обучения, по международной образовательной программе « Soprano Group» и проекту «Жас Маман».

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	ООД 1. Математика	Изучаются виды функции для отработки навыков построения графика и исследования функций.выражений, содержащих обратные тригонометрические функции,решать задачи с применением дискретной случайной величины,алгоритм решения иррационального уравнения, систем уравнений, графику свойства	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	логарифмической функции, математические модели задач, задачи на нахождение элементов многогранников, площади поверхности, стереометрические задачи	
ООД 2. Информатика	Изучаются области аппаратного и программного обеспечения, представления данных, информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности для эффективного использования современных информационных технологий на практике.	2/48
ООД 3. Русский язык	Изучаются фонетика, лексика, морфология, словообразование, синтаксис и пунктуация; стили речи, нормы современного русского языка; составление разных видов плана; изложение материала, представление информации в виде графика, диаграммы, схемы, создание текстов научно-популярного подстиля.	2/48
ООД 4 . Русская литература	Изучаются биографии писателей и поэтов; анализ художественных произведений; пересказ текста; составление плана эссе, сочинения и изложения; заучивание наизусть текстов; аннотации к произведениям; определение авторской позиции; характеристика героев; тема, сюжет и композиция произведения.	2/48
ООД 5. Казахский язык и литература	Изучаются фонетико-морфологические синтаксические и лексические особенности речи;	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>структурная система языка, значения слов, особенности употребления, изменения в функциональных стилях; применение активных слов в речи; умение участвовать в диалоге, полилоге по определенной теме; составлять интервью на конкретную тему; продолжать беседу, вести дискуссию; анализировать, обрабатывать, обобщать и использовать информацию, связанную с темой; способностью распознавать функциональные свойства языка и использовать их для передачи мысли. Изучаются биографии писателей и поэтов; анализ художественных произведений; пересказ текста; составление плана эссе; заучивание наизусть стихотворений; аннотации к произведениям; определение авторской позиции; характеристика героев; тема, сюжет и композиция произведения.</p>	
<p>ООД 6.. Иностранный язык</p>	<p>Изучаются фонетика, лексика, морфология, словообразование, синтаксис и пунктуация; стили речи, нормы современного английского языка; составление разных видов плана; изложение материала, представление информации в виде графика, диаграммы, схемы; создание текстов научно-популярного подстиля.</p>	<p>3/72</p>
<p>ООД 7. История Казахстана</p>	<p>Изучаются основные этапы истории Казахстана с древнейшей эпохи до наших дней, непрерывность и преемственность</p>	<p>3/72</p>

		Результаты	
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов	
	этногенеза, становления и развития государственности казахского народа, динамику развития отечественной истории.		
ООД 8. Самопознание	Изучаются формирование духовно-нравственной природы и творческого потенциала, развиваются позитивное мышление, гуманистическое мировоззрение и навыки служения обществу.	2/48	
ООД 9. Физическая культура	Изучаются технику безопасности, здоровый образ жизни, правила игры по видам спорта (футбол, волейбол, баскетбол, гандбол и т.д, настольный теннис), в национальных, зимних видах, плавание, базовые строевые, общеразвивающие, прикладные и акробатические упражнения в гимнастике.	4/96	
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан, общевоинские Уставы Вооруженных Сил, тактическая, огневая, строевая, технологическая подготовка, военная топография, основы безопасности жизнедеятельности. Изучается тактическая, огневая, сторожевая подготовка, общевоинские уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстана, военная топография	4/96	
ООД 11. Физика	Изучаются основы научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы для	4/96	

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		решения жизненно важных практических задач.	
	ООД 12. Химия	Изучаются современную теорию строения атома, закономерности протекания химических реакций, энергетику химических реакций, химия вокруг нас и в жизни. Проведение лабораторных опытов и практических работ	4/96
	ООД 13. География	Изучаются развитие географического и пространственного мышления, географической культуры и языка; развитие понимания глобального, регионального и локального подходов в исследованиях геоэкологических, геополитических, социальных, геоэкономических процессов и явлений;	2/48
	ООД 14. Биология	Изучаются молекулярная биология и биохимия Клеточная биология, структурные компоненты хлоропласта и их функции. Пигменты фотосинтеза. механизм разных типов транспорта веществ.клеточного дыхания, функции почек в процессе очищения крови человека,закономерности наследственности,положения теории эволюции, этапы эволюции жизни на Земле, роль и значение биотехнологии в жизни человека.	2/48
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни	2/48
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности	2/48

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	0,5/12
		РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	0,5/12
	БМ 3. Применение базовых знаний и основ предпринимательства в профессиональной деятельности	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	0,25/6
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0,25/6
		РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	0,25/6
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	0,25/6
	ПМ 1.Хранение мясных продуктов и их реализация	РО 1.1. Охлаждать туши и субпродукты с соблюдением условий хранения	3/72
		РО 1.2. Замораживать мясные туши, тушки птиц и субпродукты с соблюдений условий хранения	3/72
		РО 1.3. Обеспечивать работу технологического оборудования по охлаждению и заморозке	3/72
		РО 1.4. Работать на предприятии, в цехе по упаковке и реализации продукции	5/120
	ПМ 2. Обработка продуктов убоя	РО 2.1. Определять качество обрабатываемого мясного и другого сырья	4/96

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)	4,5/108
		РО 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования по разделке мяса	5,5/132
		РО 2.4. Обеспечивать соблюдение санитарных норм в процессе обработки мясных туш	5/120
		РО 2.5. Определять микробиологическое и автолитическое изменение мяса	5/120
		РО 2.6. Выполнять работы по разделке мясных туш и тушек птиц	6/144
	ПМ 3. Изготовление мясных полуфабрикатов	РО 3.1. Подбирать мясные куски и изготавливать полуфабрикаты	9/216
		РО 3.2. Обеспечивать работу технологического оборудования по изготовлению полуфабрикатов	9,5/228
		РО 3.3. Обеспечивать соблюдение санитарных норм в процессе изготовления мясных полуфабрикатов	9,5/228
		РО 3.4. Выполнять работы по изготовлению крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов.	10/240
	ПМ 4. Приемка, убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных и птиц	РО 4.1. Проводить приемку всех видов скота и птицы по анатомическим и санитарно-ветеринарным показателям	5/120
		РО 4.2. Вести процесс первичной переработки скота и птицы	6/144
		РО 4.3. Обеспечивать работу технологического оборудования и устройств бойни и цеха первичной переработки скота и птицы	6,5/156
		РО 4.4. Обеспечивать соблюдение Технических регламентов и стандартов по производству мяса и мясных продуктов	6,5/156

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 4.5. Соблюдать правила техники безопасности и производственной санитарии на всех этапах убоя	6/144
		РО 4.6. Обеспечивать соблюдение санитарных норм в процессе приемки, убоя и первичной переработки скота и птицы	6,5/156
		РО 4.7. Производить технологические операции по убою сельскохозяйственных животных и птиц.	6,5/156
	Промежуточная и итоговая аттестация	-	8/192