Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.14 11:06

Регистрационный номер

17781

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.14 11:06

Код и наименование специальности:

07210100 Производство мяса и мясных продуктов

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W07210101 Мясник

3 W07210102 Оператор линий по производству мясной продукции

4 S07210103 Техник-технолог

Регион:

Северо-Казахстанская область

Организация ТиППО (Разработчик):

КГКП "Высший сельскохозяйственный колледж им.Ж.Кизатова"

Партнеры-разработчики:

ТОО «Казмясопродукт»

Цель ОП:

Подготовка высококвалифицированных специалистов для мясоперерабатывающей промышленности региона и страны в целом, компетентность которых заключается в умении характеризовать мясоперерабатывающие предприятия, проводить отбор сырья, разделывать туши, производить сырое и вареное мясо

Уровень по НРК:

3

4

Уровень по ОРК:

3-4

Профессиональный стандарт (при наличии):

Производство мяса и мясопродуктов №263 от 26.12.2019 г., Убой и переработка мяса крупного рогатого скота (КРС) № 339 от 11.12.2018 г., Производство продуктов из мяса и мяса домашней птицы № 263 от 26.12.2019 г., Переработка и консервирование мяса домашней птицы № 263 от 26.12.2019 г., Производство колбасных изделий и мясных деликатесов № 195 от 02.12.2021 г.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

отсутствует

Форма обучения:

очная

База образования:

основное среднее образование

Язык обучения:

русский

Общий объем кредитов:

240

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:

04.04.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ23LAA00017441

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

095, 096, 094.

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

25.11.2019 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	ООД 1. Казахский язык и литература	Совершенствуется усвоение норм литературного языка, обогащается словарный запас и грамматическая структура речи обучающихся, развивается умение анализировать и оценивать языковые явления, факты, литературные произведения.	4/96
	ООД 2. Русская литература	Разрабатывается устная и письменная речь, анализируются тексты художественных произведений по форме и содержанию, единство основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий.	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 3. Русский язык	Расширяется спектр знаний о строении и функционировании языка в различных сферах и ситуациях общения, стилистических ресурсах, основных нормах литературного языка и речевого этикета.	3/72
	ООД 4. Иностранный язык	Совершенствуется коммуникативная компетентность путем обогащения словарного запаса через содержание аутентичных текстов различных стилей, развиваются навыки личной, деловой переписки, составления резюме, написания эссе на заданную тему.	4/96
	ООД 5. История Казахстана	Формируется углубленное знание основных проблем этнической, политической, социально-экономической и культурной истории Казахстана.	4/96
	ООД 6. Математика	Развивается математическая культура и система математических знаний и умений, необходимых для успешного обучения и решения практических задач.	8/192
	ООД 7. Информатика	Развивать навыки поиска, анализа, критической оценки, отбора, организации, передачи и обработки информации, моделирования объектов и процессов; развивать навыки решения задач и овладения средствами и методами информационных технологий.	2/48
	ООД 8. Физическая культура	Расширяются закономерности двигательной активности, спортивная подготовка, значение занятий физической	5/120

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		культурой на пути к будущему труду, объем знаний о подготовке к службе в рядах войск; повышаются работоспособность организма в соответствии с возрастом и половыми особенностями обучающегося.	
	ООД 9. Начальная военная и технологическая подготовка	Формируется представление об основах военного дела, робототехники и IT-технологий, Об основах службы в рядах Вооруженных Сил Республики Казахстан и военном деле.	4/96
	ООД 10. Самопознание	Расширяются знания о духовной культуре человечества, взаимосвязи физического и душевного здоровья, умение критически относиться к своей деятельности, принимать решения в различных жизненных ситуациях с навыками самовоспитания, самообразования, ставить свои цели в соответствии с нравственными требованиями и указывать пути их достижения.	2/48
	ООД 11. Химия	Расширяются знания и значения разнообразия химических веществ и превращения их в другие вещества, развитие бережного использования природных ресурсов, понимание химических явлений и процессов.	6/144
	ООД 12. Физика	Развивает представление о физике как естествознании, методах и методологии научного познания, роли и взаимосвязи теории и эксперимента в познавательном процессе,	6/144

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		умение наблюдать явления природы, описывать и обобщать результаты, пользоваться измерительными приборами для изучения физических явлений.	
	ООД 13. Биология	Углубляются знания обучающихся о многообразии живых организмов, эволюции окружающей среды, закономерностях и законах природных явлений, реалиях природных биологических явлений и процессов.	3/72
	ООД 14. Всемирная история	Формируются знания по основным вопросам этногенеза, политогенеза, культурогенеза человеческой цивилизации, углубляются представления обучающихся о сущности мирового культурно-исторического процесса, его единстве и многообразии.	3/72
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	5/120
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	7/168
	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	3/72
		РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	1/24
	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства в профессиональной деятельности	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	3/72
		РО 3.3. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан	3/72
	БМ 4. Применение основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и в трудовом коллективе	РО 4.1. Понимать морально-нравственные ценности и нормы, формирующие толерантность и активную личностную позицию.	2/48
		РО 4.2. Понимать роль и место культуры народов Республики Казахстан в мировой цивилизации.	2/48
		РО 4.3. Владеть сведениями об основных отраслях права.	2/48
		РО 4.4. Владеть основными понятиями социологии и политологии.	2/48
	ПМ 1. Выполнение убоя сельскохозяйственных животных	РО 1.1. Осуществлять приемку и подготовку животных к убою.	4/96
		РО 1.2. Производить оглушение и обескровливание животных.	3/72
		РО 1.3. Производить снятие шкуры и нутровку.	4/96
		РО 1.4. Производить разделку (распил) туш на полутуши или четвертины.	2/48
		РО 1.5. Производить холодильную обработку и хранение туш.	2/48
	ПМ 2. Выполнение убоя сельскохозяйственной птицы	РО 2.1. Осуществлять приемку и подготовку птицы к убою.	2/48
		РО 2.2. Производить оглушение	3/72

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	и обескровливание птицы.	
	РО 2.3. Производить снятие оперения с тушек птицы..	4/96
	РО 2.4.Производить потрошение тушек птицы	3/72
	РО 2.5. Выполнять сортировку, маркировку, взвешивание и упаковку тушек птицы.	3/72
ПМ 3. Выполнение разделки туш всех видов скота и тушек птицы	РО 3.1. Производить разделку, обвалку и жиловку.	2/48
	РО 3.2. Осуществлять сортировку мяса по категориям и ассортиментам..	2/48
	РО 3.3. Выполнять разделку и обвалку тушек птицы.	2/48
ПМ 4. Изготовление мясных полуфабрикатов	РО 4.1. Осуществлять подбор и подготовку сырья для мясных полуфабрикатов.	3/72
	РО 4.2. Выполнять изготовление мелкокусковых, порционных полуфабрикатов.	2/48
	РО 4.3. Выполнять изготовление панированных и рубленых мясных полуфабрикатов.	2/48
	РО 4.4. Выполнять упаковку и хранение полуфабрикатов.	5/120
ПМ 5. Выполнение работ на линии по производству мясных полуфабрикатов	РО 5.1. Выполнять проверку исправности всех машин линии.	4/96
	РО 5.2. Осуществлять контроль качества поступающего сырья.	2/48
	РО 5.3. Приготавливать котлетную и рубленую массу, вести процесс формования.	4/96
	РО 5.4. Приготавливать фарш и тесто для пельменей с соблюдением заданных рецептур.	3/72
ПМ 6. Выполнение работ	РО 6.1.Выполнять проверку	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	на линии по производству колбасных изделий	исправности всех машин линии.	
		РО 6.2. Вести процесс производства вареных колбас на автоматической линии.	5/120
		РО 6.3. Выполнять термическую обработку колбасных изделий.	2/48
		РО 6.4. Проводить оценку качества колбасных изделий.	3/72
	ПМ 7. Выполнение работ на линии по производству мясных консервов	РО 7.1.Выполнять проверку исправности всех машин линии.	6/144
		РО 7.2. Выполнять подготовку тары, основного и вспомогательного сырья	3/72
		РО 7.3. Выполнять поэтапные технологические операции на автоматической линии по производству консервов.	5/120
		РО 7.4. Выполнять сортировку, упаковку и хранение консервов.	7/168
	ПМ 8. Организация технологического процесса производства	РО 8.1. Выполнять разработку нормативной и методической документации, согласно деятельности предприятия.	4/96
		РО 8.2. Анализировать причины возможного брака продукции, а также разрабатывать программу по их минимизации.	9/216
	ПМ 9. Применение методов технического контроля и испытания продукции	РО 9.1.Составлять планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.	4/96
		РО 9.2. Выполнять расчет производственных мощностей и загрузки оборудования.	6/144
		РО 9.3. Осуществлять реализацию мероприятий по повышению эффективности производства.	4/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ПМ 10. Проведение контроля технологического процесса и контроля готовой продукции на производстве	РО 10.1. Вести контроль за ходом технологических процессов на всех стадиях изготовления продукции.	4/96
		РО 10.2. Контролировать соблюдение рецептур при выработке продукции, норм расхода сырья, вспомогательных материалов, выходов готовой продукции.	4/96
		РО 10.3 Анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества и пониженных сортов.	6/144
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	15/360