

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.14 11:19

Регистрационный номер

17789

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.14 11:19

Код и наименование специальности:

07210100 Ет және ет өнімдерін өндіру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

4S07210103 Техник-технолог

Регион:

Батыс Қазақстан облысы

Организация ТиППО (Разработчик):

" Жоғары инженерлік технологиялық колледжі" МEBBM

Партнеры-разработчики:

АШӨК "Шамшырақ", Орал қ.

Цель ОП:

Ет өндірісіндегі технологиялық процестерге бақылау жасайтын, еттің сапасына қойылатын талаптарды анықтау жұмыстарын атқаратын мамандарды даярлау.

Уровень по НРК:

4

Уровень по ОРК:

4

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Атамекен" Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкер палатасының Басқарма төрағасы орынбасарының 2019 жылғы 26 желтоқсан №263 бұйрығының 40-қосымшасы. "Ет және үй құстары өнімдерін өндіру" кәсіби стандарты

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

жоқ

Форма обучения:

күндізгі

База образования:

негізгі орта білім

Язык обучения:

мемлекеттік

Общий объем кредитов:

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:

№4, 29.03.2022

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№KZ56LAA00017526

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№028

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Результаты			
Наименование		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
№	модуля/дисциплины		
	ЖБП 1. Қазақ тілі	Ана тілін қадірлейтін, қоғамдық мәнін түсінетін тұлға қалыптастыру, сондай - ақ қазақ әдеби тілі нормаларын сақтап, дұрыс қолдана білуге, еркін сөйлесуге және сауатты жазуға үйрету.	3/72
	ЖБП 2. Қазақ әдебиеті	Білім алушыларды креативті ойлауға бағыттау. Олардың ойларын ауызша еркін жеткізуіне және жаза білуіне қолдау көрсету, дәлелдер келтіру, салыстыру және анализ жасау, бағалау дағдыларын қалыптастыру.	3/72
	ЖБП 3. Орыс тілі мен әдебиеті	Формирование духовных ценностей человека, готового к саморазвитию и самосовершенствованию, воспитание компетентного, критически мыслящего читателя, способного анализировать идейно-художественное содержание, учитывая социально-исторический и	4/96

Результаты			
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов	
	духовно-эстетический аспекты произведения.		
ЖБП 4. Шет тілі	Ағылшын тілінің оқу бағдарламасы студенттерге әртүрлі аудиториялармен тиімді қарым-қатынас жасау мүмкіндігін қамтамасыз етуге бағытталған.	4/96	
ЖБП 5. Математика	Қазіргі замандағы қоғамда өзін еркін сезінуге адамға қажетті ойлау қасиеттерін қалыптастыру арқылы білім алушылардың зияткерлік деңгейін дамыту; практикалық іс-әрекеттерде қолдануда, басқа пәндерді үйренуде, білім алуды жалғастыруда қажетті математикалық білімді меңгеру.	8/192	
ЖБП 6. Информатика	Білім алушылардың оқуы мен жұмысында компьютерлік технологияларды пайдалану дағдыларын қамтамасыз ету	2/48	
ЖБП 7. Дүниежүзілік тарихы	Дүниежүзі тарихының негізгі оқиғалары мен процестерін тереңдете және жан-жақты оқытуын қамтамасыз ету негізінде тарихи санасы қалыптасқан, азаматтық-патриоттық қасиеттерге ие, ұлттық және жалпыадамзаттық құндылықтарды құрметтейтін, тарихи білім мен дағдыларын оқу процесінде және әлеуметтік жағдайда белсенді әрі шығармашылықпен қолдана алатын тұлға қалыптастыру	3/72	
ЖБП 8. Физика	Білім алушылардың ғылыми дүниетанымдық негіздерін, әлемнің жаратылыстанымдық-ғылыми бейнесін тұтастай қабылдауын, өмірде маңызды практикалық мәселелерді	6/144	

Результаты			
Наименование	обучения/Краткое описание		Объем
№ модуля/дисциплины	дисциплины		кредитов/часов
		шешуде табиғат құбылыстарын бақылау, жазу, талдау қабілеттерін қалыптастыру.	
ЖБП 9. Химия		Білім алушыларға зат және олардың айналымы, заттар қасиеттерінің олардың құрамы мен құрылысына тәуелділігін түсіндіретін заңдар мен теориялар туралы білім жүйесін ұсыну, білім алушыларға химиялық үдерістердің мағынасын, негізгі заңдар мен заңдылықтарды түсініп, оларды шынайы өмірде қауіпсіз қолдана алуға, ақпаратты сыни бағалауға және шешім қабылдауға мүмкіндік беру.	6/144
ЖБП 10. Биология		Тіршіліктің әртүрлі деңгейлерінің дамуын түсінуді қалыптастыратын практикалық және зерттеу іс-әрекеті арқылы білім алушылардың функционалдық дағдыларын дамыту.	3/72
ЖБП 11. Қазақстан тарихы		Отандық тарихтың негізгі оқиғалары мен процестерін оқыту негізінде тарихи санаға, азаматтылық пен отан сүйгіштік қасиеттерге ие, тарихи білім мен дағдыларды оқу және қоғамдық іс-әрекеттерде тиімді және шығармашылықпен қолдана алатын тұлға қалыптастыру.	4/96
ЖБП 12. Өзін – өзі тану		Ойы, сөзі және ісі бірлікте көрінетін адами кемелденудің өркендеуіне жағдай жасау арқылы әр білім алушының өзіндік рухани-адамгершілік болмысының және шығармашылық әлеуетінің ашылуына септігін тигізу.	2/48
ЖБП 13. Дене тәрбиесі		Білім алушыларды жеке және жас	5/120

Результаты			
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов	
	ерекшеліктерін ескере отыра, өз физикалық және психикалық денсаулықтарын нығайтуға ынталандыру, бойда қалыптасқан арнайы спорттық дағдылар мен сапаларды қолданып, сол арқылы олардың дене қабілеттерінің дамуларына ықпал ету.		
ЖБП 14. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Білім алушыға мемлекетті қорғау негіздері туралы ойының қалыптасуын, Қазақстан Республикасының Қарулы Күштерінің арналуын және түрлері мен ерекшеліктерін түсіндіру, әскери қызметтің маңызын, Қазақстан Республикасының әр азаматының қасиетті парызы және міндетін оқыту.	4/96	
БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1.Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау	10/240	
	ОН 1.2.Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру	6/144	
БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру	2/48	
	ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану	2/48	
БМ 3.Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1.Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру	2/48	
	ОН 3.2.Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау	2/48	
	ОН 3.3. Әлемдік экономиканың	2/48	

Результаты			
Наименование		обучения/Краткое описание	Объем
№	модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
		даму үрдістерін, мемлекеттің "жасыл" экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну	
		ОН 3.4.Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру	2/48
		ОН 3.5.Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау	2/48
	БМ 4. Қоғам мен еңбек ұжымында әлеуметтену және бейімделу үшін әлеуметтік ғылымдар негіздерін қолдану	ОН 4.1. Төзімді және белсенді жеке ұстанымды қалыптастыратын моральдық-адамгершілік құндылықтар мен нормаларды түсіну	2/48
		ОН 4.2. Әлемдік өркениеттегі Қазақстан Республикасы халықтары мәдениетінің рөлі мен орнын түсіну	2/48
		ОН 4.3. Құқықтың негізгі салалары туралы мәліметтерді меңгеру	2/48
		ОН 4.4.Әлеуметтану мен саясаттанудың негізгі түсініктерін меңгеру	2/48
	КМ 1. Ауыл шаруашылығы малдарын союды орындау	ОН 1.1. Малды союға қабылдау және дайындауды жүзеге асыру	3/72
		ОН 1.2. Жануарларды есеңгірету, қансыратуды жүргізу	2/48
		ОН 1.3. Терісін сыпыру және ішкі ағзаларын ақтару	2/48
		ОН 1.4. Ұшаларды жартылай ұшаларға немесе төрт бөлікке бөлу	3/72
		ОН 1.5. Ұшаларды тоңазытқышта өңдеу және сақтау	2/48
	КМ 2. Ауыл шаруашылығы құстарын союды орындау	ОН 2.1. Құсты союға қабылдау және дайындау	2/48
		ОН 2.2. Құсты есеңгірету, қансырату процестерін орындау	2/48
		ОН 2.3. Құс ұшасын ішкі	2/48

Результаты			
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов	
	ағзалардан тазарту		
	ОН 2.4. Құс ұшаларын сұрыптау, таңбалау, өлшеу және буып-түю	2/48	
КМ 3. Малдың барлық түрінің және құстың тұтас етін мүшелеуді орындау	ОН 3.1. Ірі қара мал етін мүшелеу, етті сүйектен ажырату және сіңірлеу	3/72	
	ОН 3.2. Етті санаттар мен ассортимент бойынша сұрыптау	4/96	
	ОН 3.3. Құс ұшаларын мүшелеу және етін сүйектен ажырату	2/48	
	ОН 3.4. Құс етін ассортимент бойынша сұрыптау	2/48	
	ОН 3.5. Ет және ет өнімдерін өңдеу технологиясын жүргізуді ұйымдастыру	6/144	
КМ 4. Ет өнімдерін, жартылай фабрикаттарын өндіру бойынша жұмыстарды орындау	ОН 4.1. Ет өнімдерінің сапасын физикалық және химиялық жолмен анықтау	4/96	
	ОН 4.2. Ет өндіретін жабдықтар мен аппараттардың жарамдылығын тексеру	3/72	
	ОН 4.3. Ет өндірісіне келіп түсетін шикізаттың сапасын бақылау	2/48	
	ОН 4.4 Котлет пен туралған массаны дайындау, қалыптау процесін жүргізу	2/48	
	ОН 4.5. Тартылған ет пен тұшпара қамырын дайындау	2/48	
	ОН 4.6. Ет өнімдерінің өңдеу технологиясын, шикізаттарының сапасы мен сақталу режимін бақылау	6/144	
КМ 5. Ет жартылай фабрикаттарын даярлау	ОН 5.1. Жартылай фабрикаттар үшін шикізатты таңдау және дайындау	2/48	
	ОН 5.2. Ұсақ және ірі кесекті жартылай фабрикаттарды даярлау	2/48	

Результаты			
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов	
	ОН 5.3. Шабылған және аунатылған жартылай фабрикаттарды даярлау	2/48	
	ОН 5.4. Жартылай фабрикаттарды орау және сақтау	2/48	
КМ 6. Шұжық өнімдерін өндіру бойынша жұмыстарды орындау	ОН 6.1. Шұжық өндіретін аппараттардың жарамдылығын тексеру	2/48	
	ОН 6.2. Автоматты желіде пісірілген шұжықтарды өндіру процесін жүргізу	2/48	
	ОН 6.3. Шұжық өнімдерін термиялық өңдеу	2/48	
	ОН 6.4. Шұжық өнімдерінің сапасын бағалау	2/48	
	ОН 6.5. Ет өндірісіндегі шаруашылық есептің негізгі принциптерімен танысу	9/216	
КМ 7. Ет консервілерін өндіру бойынша жұмыстарды орындау	ОН 7.1. Консерві дайындайтын жабдықтардың жарамдылығын тексеру	2/48	
	ОН 7.2. Ыдысты, негізгі және қосалқы шикізатты дайындау	2/48	
	ОН 7.3. Консерві өндірісіндегі кезеңдік технологиялық операцияларын орындау	4/96	
	ОН 7.4. Консервілерді сұрыптау, орау және сақтау	4/96	
	ОН 7.5. Ет өндірісіндегі еңбекті қорғау талаптарын орындау	6/144	
КМ 8. Өндірістің технологиялық процесін ұйымдастыру	ОН 8.1. Ет кәсіпорнындағы нормативтік және әдістемелік құжаттаманы әзірлеу	3/72	
	ОН 8.2. Өнімнің мүмкін болатын ақауларының себептерін талдау, сондай-ақ оларды азайту бағдарламасын жасау	3/72	
КМ 9. Өнімді техникалық бақылау және сынау әдістерін қолдану	ОН 9.1. Кәсіпорын жұмысын ұйымдастыру және техникалық жарақтандыру	3/72	

Результаты			
Наименование		обучения/Краткое описание	Объем
№ модуля/дисциплины		дисциплины	кредитов/часов
		ОН 9.2. Өндірістік жабдықтардың жіктелуін есептеу	3/72
		ОН 9.3. Өндіріс тиімділігін арттыруға бағытталған іс-шараларды ұйымдастыру	3/72
	КМ 10. Технологиялық процесті бақылау және өндірістегі дайын өнімді бақылау	ОН 10.1. Өнімді дайындау кезіндегі технологиялық процестерге бақылау жүргізу	3/72
		ОН 10.2. Ет өнімдерін әзірлеу рецептурасы және дайын өнімнің шығымын бақылау	2/48
		ОН 10.3. Төмен сұрыпты өнімдердің ақаулығы мен шығарылу себептерін талдау	2/48
		ОН 10.4 Шаруашылық жұмыстарға есеп және талдау	9/216
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	15/360