

«Ж.Қизатов атындағы жоғары ауыл шаруашылығы колледжі» КМҚК
КГКП «Высший сельскохозяйственный колледж имени Ж.Кизатова»

Әдістемелік кеңес отырысында қарастырылды/
Рассмотрено на заседании методического совета
Хаттама/Протокол № 1 от 28.08.2020 г.

Бекітемін/Утверждаю
колледж директоры
Директор колледжа
Бутасов Б.Ж.

« » 20 г.



МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА

по специальности: 1225000 «Производство мяса и мясных продуктов»

Модель выпускника образовательной программы

1225000 «Производство мяса и мясных продуктов»

Модель выпускника образовательной программы 1225000 «Производство мяса и мясных продуктов» составлена на основании профессионально-личностной модели выпускника КГКП «Высший сельскохозяйственный колледж имени Ж.Кизатова», и разработана в соответствии с учетом миссии, целей и стратегической концепции.

Техник-технолог мяса и мясных продуктов может выполнять работу:

- обвальщика мяса;
- жиловщика мяса;
- технолога по производству мяса и мясных продуктов;
- изготовителя полуфабрикатов из мяса животных и птиц;
- мастера цеха по переработке мяса.

Техник-технолог пищевой промышленности отвечает за всю производственную цепочку: от приемки сырья и вспомогательных материалов до выпуска и реализации готовой продукции. Он осуществляет контроль за соблюдением технологических операций и их качества на всех этапах производства, а также предупреждает и решает все возможные проблемы с которыми можно столкнуться при производстве продукции.

Работа технолога в современном мире немного изменилась по сравнению с прошлым веком, когда можно было ориентироваться на готовые сборники рецептур и технологических норм. Сегодня задача технолога разрабатывать и совершенствовать существующие процессы производства как в техническом так и экономическом плане, разрабатывать новые концепт-продукты ориентированные на новые незанятые ниши рынка.

Разработки технологов в каждом предприятии держатся в строгом секрете и какая либо утечка информации (или уход технолога к конкурентам) может значительно ослабить позиции предприятия на рынке. Конечным продуктом технолога можно считать — выпуск продукции высокого качества по доступным ценам с заданными технологическими и потребительскими свойствами и безопасной для здоровья людей.

Технолог должен обладать:

- системой знаний и умений, а также уметь применить всё это на практике; творческим складом ума;
- аккуратностью;
- наблюдательностью;
- быть ответственным и готовым принимать сложные решения.

1. Форма освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 1225000 «Производство мяса и мясных продуктов».

2. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы:

- на базе основного среднего образования - 3 год 10 месяцев;
- на базе общего среднего образования – 2 года 10 месяцев.

3. Квалификация выпускника

122502 2 – Обвальщик мяса
122504 2 – Изготовитель мясных полуфабрикатов
122511 3 – Техник-технолог

4. Преподавание по программам образования.

Образовательная программа содержит:

- **теоретическое обучение**, включающее общеобразовательные дисциплины, изучаемые на первом и втором курсе;
- **базовые и профессиональные модули** для подготовки обучающихся по квалификациям:

122502 2 – Обвальщик мяса
122504 2 – Изготовитель мясных полуфабрикатов
122511 3 – Техник-технолог

- **формы контроля** – экзамен, зачет, контрольная работа;
- **промежуточную и итоговую аттестацию;**
- **производственную практику;**
- **итоговая аттестация – комплексный квалификационный экзамен.**

Базовые модули реализуются через теоретическое и практическое обучение.

Профессиональные модули реализуются через теоретическое и практическое обучение, производственное обучение и прохождение соответствующих видов практик.

Возможности продолжения образования:

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 1225000 «Производство мяса и мясных продуктов» подготовлен к освоению основной профессиональной образовательной программы высшего профессионального образования.

5. Выпускник по специальности 1225000 «Производство мяса и мясных продуктов» должен обладать **социально-личностными компетенциями**, включающими способность:

- овладевать социальными навыками, позволяющими человеку адекватно выполнять нормы и правила жизни в обществе;
- обладать навыками и умением работать в команде;
- уметь принимать самостоятельные решения в профессиональной деятельности, обладать чувством долга, личной и корпоративной ответственности;
- потребность в здоровом образе жизни;
- патриотизм и гражданская зрелость (любовь к Родине, служение Отечеству);
- готовность к духовному развитию, нравственному самосовершенствованию;
- социальная ответственность, устойчивость;
- способность к самостоятельным поступкам и действиям;
- целеустремленность, настойчивость в достижении результата.

6. Базовые компетенции

Выпускник по специальности 1225000 «Производство мяса и мясных продуктов» должен обладать **базовыми компетенциями**, реализуемыми через базовые модули:

- Использовать навыки устного и письменного общения на казахском иностранном языке для коммуникаций в сфере профессиональной деятельности;
- Обладать умениями и навыками физического совершенствования, соблюдения принципов здорового образа жизни и сохранения работоспособности;
- Составлять и оформлять деловые бумаги на государственном языке;
- Понимать правовые основы, осознавать себя и свое место в обществе, толерантно воспринимать социальные, политические, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- Понимать основные закономерности и механизмы функционирования современной экономической системы.

7. Подготовка обучающихся

7.1. Образовательная программа содержит:

- **базовый модуль**, включающий физическую культуру, профессиональный казахский язык, профессиональный иностранный язык, делопроизводство на государственном языке и общепрофессиональные дисциплины;

- **профессиональный модуль**, включающий общепрофессиональные и специальные дисциплины;

- **производственное обучение и профессиональную практику** на получение квалификации.

8. Требования к уровню подготовки квалификации 122511 3 – Техник-технолог.

8.1. Выпускник по квалификации 122511 3 – Техник-технолог должен обладать базовыми компетенциями, включающими способность:

БК 1. Применяет профессиональную лексику в сфере профессиональной деятельности;

БК 2. Составляет и оформляет деловые бумаги на государственном языке;

БК 3. Развивает и совершенствует физические качества;

БК 4. Понимает правовые основы, осознает себя и свое место в обществе, толерантно воспринимает социальные, политические, этнические, конфессиональные и культурные различия;

БК 5. Понимает основные закономерности и механизмы функционирования современной экономической системы;

БК 6. Понимает историю, роль и место Казахстана в мировом сообществе.

8.2. Выпускник по квалификации 122511 3 – Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1. Характеризует мясоперерабатывающие предприятия;

ПК 2. Проводит отбор сырья, знает сорта и виды мяса;

ПК 3. Разделяет, производит обвалку и жиловку всех видов убойных животных;

ПК 4. Разделяет и производит обвалку, жиловку сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика;

ПК 5. Выполняет процесс жиловки, разделяет туши, полутуши и четвертины на отруба (части);

ПК 6. Изготавливает полуфабрикаты (крупно-мелко кусковые, натуральные, приготовление натуральной котлетной массы);

ПК 7. Производит сырое и варенное мясо;

ПК 8. Выполняет основные виды работ изготовителя мясных полуфабрикатов;

ПК 9. Организует и контролирует технологический процесс производства колбас и мясных изделий;

ПК 10. Оценивает эффективность технологических решений, проводит анализ экономических ситуаций;

ПК 11. Составляет бизнес - план для экономического развития мясоперерабатывающих предприятий;

ПК 12. Выполняет обязанности дублера техника-технолога.

Председатель ЦМК

Жумажанов М.Б.

Заместитель директора по УР



Дмитрик Т.А.