

«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



МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА
по специальности: 1224000 «Производство молочной продукции»

Модель выпускника образовательной программы 1224000 «Производство молочной продукции»

Модель выпускника образовательной программы 1224000 «Производство молочной продукции» 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.

1. Форма освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 1224000 «Производство молочной продукции».

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

1224052 – Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции
1224062 – Оператор автоматической линии производства молочных продуктов
1224073 – 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:

1224052 – Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции
1224062 – Оператор автоматической линии производства молочных продуктов
1224073 – 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 1224000 «Производство молочной продукции» подготовлен к освоению основной профессиональной образовательной программы высшего профессионального образования.

5. Выпускник по специальности 1224000 «Производство молочной продукции» 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 1224000 «Производство молочной продукции» 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 1224073 «Техник-технолог».

8.1. Выпускник по квалификации 1224073 «Техник-технолог» должен обладать базовыми компетенциями, включающими способность:

- БК 1. Проявлять способность к обучению и самообучению - готовиться к непрерывному самообразованию и модернизации профессиональной квалификации;
- БК 2. Уметь общаться на формальном и неформальном уровнях, сотрудничать, работать в команде;
- БК 3. Работать с различными источниками информации - искать, обрабатывать, хранить, и воспроизводить;
- БК 4. Мыслить критически, осуществлять целесообразную деятельность;
- БК 5. Вести себя эффективно в конкурентной - искать работу, заключать договор с работодателем, строить профессиональную карьеру.

8.2. Выпускник по квалификации 1224073 «Техник-технолог» должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- ПК 1. Выполняет схемы и чертежи, использует измерительные инструменты и приборы;
- ПК 2. Применяет законы физической и коллоидной химии;
- ПК 3. Применяет теоретическими основы и способы осуществления процессов, применяемых в пищевой промышленности;

ПК 4. Определять биохимический состав и свойства цельномолочной и кисломолочной продукции;

ПК 5. Соблюдает санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств молока и молочных продуктов и проводит микробиологические исследования цельномолочной и кисломолочной продукции;

ПК 6. Производит цельномолочную и кисломолочную продукции;

ПК 7. Соблюдает правила техники безопасности при выполнении работ;

ПК8. Выполняет основные виды работ мастера производства цельномолочной и кисломолочной продукции;

ПК 9. Владеет физико-химическими методами исследования на современной приборной технике;

ПК 10. Ведет технологический процесс производства молочных продуктов на автоматической линии;

ПК 11. Проводить оценку качества молочных продуктов по данным лабораторных анализов;

ПК 12. Осуществляет контроль за качеством выпускаемой молочной продукции;

ПК 13. Выполняет основные виды работ оператора автоматической линии производства молочных продуктов

ПК 14. Осуществляет оценку эффективности технических решений, анализ экономической ситуации;

ПК 15. Осуществлять управленческую деятельность;

ПК 16. Производит контроль технологических процессов производства молока и молочных продуктов по всем этапам;

ПК 17. Проводит работу по эксплуатации электрооборудования, механизмов передачи движения технологических машин и аппаратов;

ПК 18. Выполняет работы по квалификации "Техник-технолог".

Техник-технолог молока и молочных продуктов работает на производстве молока, сливок, сливочного масла, кисломолочных продуктов (кефир, йогурт, сметана, творог), а также растительно-сливочного спреда, продукции десертной группы, майонезов, соусов.

В его обязанности входит:

- рецептуры молочных продуктов
- осуществление рецептурных расчетов, составление рецептов, установление нормативов потерь, подбор экономически выгодного сырья
- ведение проектов по сокращению производственных потерь, оптимизации технологических процессов
- установление и контроль норм расхода сырья и материалов
- контроль технологической дисциплины на всех этапах производства
- обучение персонала согласно технологическому процессу
- проведение исследовательских и экспериментальных работ при разработке и внедрении продуктов
- работа с документацией, актуализация нормативной документации, написание технологических инструкций и других документов.

Председатель ЦМК

Жумажанов М.Б.

Заместитель директора по УР



Дмитрик Т.А.