

1. **Мамандық атауы: 07210100 - Ет және ет өнімдерін өндіру**
 2. Біліктілігі: Техник-технолог
- Оқу мерзімі:** 11 сынып негізінде 1 ж. 10 ай
9 сынып негізінде 2 ж. 10 ай

Бейін бойынша пән атауы: Бейіндік пән атауы: Биология, Химия
(9 сынып)

Биология, Химия(11 сынып)

2. Ұқсас мамандықтар:

Техник-технолог, Ет және ет өнімдерін өндіру кәсіпорындарында, ет өңдеу, ғылыми-зерттеу орталықтары, зертханаларда және стандарттау және сертификаттау орталықтары, сондай-ақ санитарлық-эпидемиологиялық орталық зертханашысы



3. Кәсіби қызмет саласы: Бұл мамандықты бітірушілер ет өңдеу цехтарында, зертханаларда зертханашы болып жұмыс істей алады.

4. Мамандықтың біліктілігі.

Ет өңдеу өндірісінде техник-технолог:

- ✓ **Еңбек бойынша мамандық түрі:** технологиялық тізбекпен өндіріс саласында техникамен байланысқан «Адам-техник» болып саналады.
- ✓ **Кәсіптің мақсаты бойынша:** мамандықты іздестіру, бейнелеу қызметі.
- ✓ **Еңбек арқылы кәсіп түрі:** автоматтандырылған техника жүйесін қолдану арқылы функционалдық қаражатты игеру болып табылады.
- ✓ **Кәсіптер еңбек белгісіне қарай:** Ерекше шарттары
- ✓ **Мамандық класы:** Техник-технолог кәсібін жүзеге асыру бағытында стандартты тапсырмаларды орындау үлгісін болжау және нормативтік нұсқауларды бағытау

5. Мамандықтың сипаттамасы:

1225000 «Ет және ет өнімдерінің өндірісі» мамандығының студенттері колледжде оқу барысында алған білімін қолдану арқылы өндірісте шығарылатын өнімнің барлық түрлері және әр түрлі күрделілігі бойынша жұмыстарды қамтамасыз ете отырып бәсекеге қабілетті өнім өндіру, материалдық еңбек шығындарын қысқарту, жобалауда автоматтандыру құралдарын қолдана отырып озық технологиялық процестерді енгізуде автоматтандыру және механикаландыру құралдарын оңтайлы режимдерін тиімді пайдалануы тиіс.



6. Маманға қойылатын ерекше талаптар:

- назар аудару;
- жақсы есте сақтау;
- ұқыптылық;
- коммуникативті қабілеті;
- қол моторикасы;
- жауапкершілік;
- орындаушылық;
- байсалдылық;
- шыдамдылық;
- терең ойлау;
- тез ойлау;
- үйлестіру;
- қозғалу координациясы.

7. Медициналық қарсы көрсетілімдер:

- қозғалысты шектейтін аурулар;
- қолдың үйлесімділігінің бұзылуы;
- психикалық және жүйке жүйесі аурулары;
- көру және есту қабілетінің бұзылуы;
- коммуникабельді.

8. . Кәсіптік дайындыққа қойылатын талаптар:

Мамандандырылған ет өңдеу өндірісінің техник -технологі білуі қажет:

- ет өндірісінде заңдарды, жарлықтарды, қаулыларды және нормативті актілерді;
- ет өндірісінде шикізаттарды даярлау бағытында жаңа технологияларды қолдану;
- ет өнімінің сапасын бақылау әдісін қолдану;
- өндірісте өрт қауіпсіздігімен санитарлы еңбекті қорғау ережелерімен

нормаларын сақтауды білу.

Мамандандырылған ет өңдеу өндірісінің техник –технологі істей білуі керек:

- жартылай фабрикаттарды, қосымша материалдарды және шикізат нормасын есептеуді;
- техникалық құжатты жүргізуді;
- ет өндірісіне қатысты технологиялық құжаттарды және бағдарламаларды, жеке компьютері болуы тиіс.

9. Қолданылу саласы:

- Өндірістік қызметіндегі ет өнеркәсібі;
- Есептік техникалық құжаттар;
- Бастапқы еңбек ұжымдары.

10. Еңбек шарты:

- ✓ Ет өңдеу өнеркәсіп кешені;
- ✓ Ет өңдеу цехы.

11. Кәсіптік қауіп:

Технологқа көптеген технологиялық әдістерді ылғалдылығымен температурасы жоғары жағдайда болатын бөлмеде бір орында тұрып ұзақ уақыт бойы қолмен жасауға тура келеді.

Әрдайым жинақы және зейінді жағдайда кешкі және түнгі ауысымда жұмыс істеуге тура келеді. Үнемі медициналық тексеруден өту кәсіби қауіп қатердің қажеттілігін негіздейді.

12. Талап етілетін кәсіптік білімдер:

Техник-технолог біліктілігін меңгеру үшін үшін ең алдымен орташа кәсіби білім 122500-«Е және ет өнімдерінің өндірісі (түрлері бойынша)» мамандығы бойынша арнаулы білім алу қажет

13. Мансаптық өсу:

Қосымша білім алу негізінде өндірістік маманды жетік білуі және кәсіби тәжірибе жинау барысында мастерлік жағдайының өсуімен байланысты.