КЫРГЫЗ РЕСПУБЛИКАСЫНЫН
ИЛИМ ЖАНА БИЛИМ БЕРҮҮ МИНИСТИРЛИГИ

БЕКИТИЛДИ
Кыргыз Республикасынын
билим берүү жана илим
министрлигинин
Буйругу №__863/1_____
«___10___»___май____2022ж.

Каттоо номери 8
Код 200724

КЫРГЫЗ РЕСПУБЛИКАСЫНЫН КЕСИПТИК ОРТО БИЛИМ БЕРҮҮСҮНҮН МАМЛЕКЕТТИК БИЛИМ БЕРҮҮ СТАНДАРТЫ

Адистик: 260302 «Балык жана балык азыктарынын технологиясы»

Квалификация: техник-технолог

Бишкек - 2022 ж.

1-глава. Жалпы жоболор

1. Ушул Кыргыз Республикасынын кесиптик орто билим берүүсүнүн 260302 «Балык жана балык азыктарынын технологиясы» адистиги боюнча мамлекеттик билим берүү стандарты (мындан ары – Мамлекеттик билим берүү стандарты) «Билим берүү жөнүндө» Кыргыз Республикасынын Мыйзамына жана Кыргыз Республикасынын билим берүү жаатындагы башка ченемдик укуктук актыларына ылайык иштеп чыккан.

2. Ушул Мамлекеттик билим берүү стандартында төмөнкү түшүнүктөр пайдаланылат:

- негизги кесиптик билим берүү программасы - максаттарды, күтүлүүчү натыйжаларды, тийиштүү адистик боюнча билим берүү процессин ишке ашыруунун мазмунун жана уюштурулушун регламенттөөчү окуу-методикалык документтердин жыйындысы;

- сабактардын цикли - окутуунун, тарбиялоонун белгиленген максаттарына жана натыйжаларына карата белгилүү бир логикалык жыйынтыкка ээ болгон билим берүү программасынын бир бөлүгү же окуу сабактарынын жыйындысы;

- модул - окутуунун, тарбиялоонун белгиленген максаттарына жана натыйжаларына карата белгилүү бир логикалык жыйынтыкка ээ болгон окуу сабактарынын бөлүгү;

- компетенция - окуучунун аныкталган бир чөйрөдө майнаптуу жана жемиштүү иштөөсү үчүн зарыл болгон билими жагынан даярдоого карата алдын ала коюлган социалдык талап (ченем);

- кредит - негизги кесиптик билим берүү программасынын эмгек сыйымдуулугунун шарттуу ченеми;

- окутуунун натыйжалары - негизги билим берүү программасы/модулу боюнча окутуунун натыйжасында ээ болгон компетенциялар;

- кесиптик стандарт - кесиптик иштин конкреттүү түрүнүн чегинде анын мазмунуна жана сапатына карата талаптарды белгилөөчү, кызматкер кайсы иште болсо да, кайсыл уюмда болсо да өзүнүн ордун татыктуу ээлеши үчүн кызматкерде болушу милдеттүү болгон квалификациянын сапаттык деңгээлин баяндаган негиз түзүүчү документ.

Ушул Мамлекеттик билим берүү стандартын аткаруу менчигинин түрүнө жана ведомстволук таандыктыгына карабастан, кесиптик орто билим берүү программаларын ишке ашыруучу бардык билим берүү мекемелери үчүн милдеттүү болуп саналат.

2-глава. Колдонуу жааты

3. Ушул Мамлекеттик билим берүү стандарты 260302 «Балык жана балык азыктарынын технологиясы» адистиги боюнча негизги кесиптик билим берүү программаларын ишке ашырууда милдеттүү болгон ченемдердин, эрежелердин жана талаптардын жыйындысын билдирет жана Кыргыз Республикасынын аймагында тийиштүү адистик боюнча лицензиясы бар менчигинин түрүнө жана ведомстволук таандыктыгына карабастан кесиптик орто билим берүү программаларын ишке ашыруучу бардык билим берүү уюмдарынын уюштуруу-методикалык документтерди иштеп чыгуусу, кесиптик орто билим берүүсүнүн негизги кесиптик билим берүү программаларын өздөштүрүүнүн сапатын баалоосу үчүн негиз болуп эсептелет.

4. 260302 «Балык жана балык азыктарынын технологиясы» адистиги боюнча Мамлекеттик билим берүү стандартынын негизги колдонуучулары болуп төмөнкүлөр саналат:

- ушул адистик боюнча негизги кесиптик билим берүү программаларын ишке ашырууга укуктуу билим берүүнүн уюмдарынын администрациясы жана педагогикалык курамы;
- ушул адистиктеги негизги билим берүү программасын өздөштүрүү боюнча өзүнүн окуу ишин натыйжалуу ишке ашыруу үчүн жооптуу студенттер;
- кесиптик иштин тийиштүү чөйрөсүндөгү адистердин жана иш берүүчүлөрдүн бирикмелери;
- Кыргыз Республикасынын билим берүү чөйрөсүндөгү ыйгарым укуктуу мамлекеттик органынын тапшырмасы боюнча негизги билим берүү программаларын иштеп чыгууну камсыз кылуучу окуу-методикалык бирикмелер жана кеңештер;
- кесиптик орто билим берүүнү каржылоону камсыз кылуучу билим берүү чөйрөсүндөгү ыйгарым укуктуу мамлекеттик органдар;
- кесиптик орто билим берүү системасында мыйзамдардын сакталышын контролдоону камсыз кылуучу, кесиптик орто билим берүү чөйрөсүндө аккредитациялоочу жана сапатын контролдоочу билим берүү чөйрөсүндөгү ыйгарым укуктуу мамлекеттик органдар;
- билим берүү программаларын жана уюмдарын аккредитациялоочу агенттиктер.

3-глава. Адистиктин жалпы мүнөздөмөсү

5. 260302 «Балык жана балык азыктарынын технологиясы» адистиги боюнча негизги кесиптик билим берүүсүнүн программасын өздөштүрүү формалары:

- күндүзгү;
- күндүзгү-сырттан (кечки);
- сырттан окуу.

6. Жалпы орто билим берүүнүн базасында күндүзгү окуу формасы боюнча кесиптик орто билим берүүнүн адистиги боюнча негизги билим берүү программасын өздөштүрүүнүн ченемдик мөөнөтү 1 жыл 10 айдан кем эмести түзөт. Ушул кесиптик билим берүү программасын негизги жалпы билим берүүнүн базасында ишке ашыруу учурунда өздөштүрүүнүн белгиленген ченемдик мөөнөтү 1 (бир) жылга узартылат.

7. Кесиптик орто билим берүү программасына интеграцияланган жалпы орто билим берүүнүн жалпы билим берүү программасын (10 жана 11-класстар) ишке ашырууда жалпы орто билими жөнүндө документ (аттестат) берилбейт, ал эми сабактар боюнча баалар кесиптик орто билим берүү жөнүндө документке (дипломго) коюлат.

8. Абитуриентте окууга тапшырууда төмөнкү документтердин бири болуусу тийиш:

- жалпы орто билими жөнүндө аттестат;
- негизги жалпы билими жөнүндө күбөлүк.

9. Күндүзгү-сырттан (кечки) жана сырттан окуу формалары боюнча, ошондой эле окутуунун ар түрдүү формалары айкалыштырылган учурда кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программаларын өздөштүрүү мөөнөтү кесиптик орто билим берүү программаларын ишке ашыруучу билим берүү уюму тарабынан күндүзгү окуу формасында өздөштүрүүнүн белгиленген ченемдик мөөнөтүнө карата 6 айга узартылат.

Орто кесиптик билим берүүнүн программаларын ишке ашыруучу билим берүү уюму кайра аттестациялоонун (кайра зачет тапшыруунун) жыйынтыгы менен башка адистик боюнча жогорку кесиптик билим же орто кесиптик билим алууда студент өздөштүргөн (өткөн) өзүнчө дисциплиналар (модулдар) жана (же) өзүнчө практикалар боюнча окутуунун натыйжаларын толук же жарым-жартылай кайра кабыл алышы мүмкүн.

Кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программаларын өздөштүрүүнүн башка ченемдик мөөнөттөрү өзүнчө ченемдик укуктук акт менен бекитилет.

10. Күндүзгү окуу формасы боюнча кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программаларынын эмгек сыйымдуулугу 120дан кем эмес кредитти түзөт. Бир окуу семестринин эмгек сыйымдуулугу

30дан кем эмес кредитке барабар (окуу процесси эки семестрлик болуп уюштурулган учурда).

Бир кредит студенттин окуу ишинин 30 саатына барабар (анын ичине аудиториялык, өз алдынча иши жана аттестациянын бардык түрлөрү кирет).

Күндүзгү-сырттан (кечки) жана сырттан окуу формалары боюнча, ошондой эле окутуунун ар түрдүү формалары айкалыштырылган жана аралыктан билим берүү технологиялары пайдаланылган учурда негизги кесиптик билим берүү программасынын эмгек сыйымдуулугу окуу жылы үчүн 45тен кем эмес кредитти түзөт.

11. Инсанды окутуу жана тарбиялоо жаатында 260302 «Балык жана балык азыктарынын технологиясы» адистиги боюнча кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программасынын максаттары.

260302 «Балык жана балык азыктарынын технологиясы» адистиги боюнча кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программасынын окутуу жаатындагы максаты болуп төмөнкүлөр саналат:

- ички жана сырткы эмгек рыногунун суроо талабына жана ошондой эле өмүр бою үзгүлтүксүз билим алуу багытында тамак-аш өнөр жайы үчүн квалификациялуу орто денгээлдеги адистерди даярдоо;

- бүтүрүүчүгө тандап алган иш чөйрөсүндө ийгиликтүү иштөөгө, анын социалдык мобилдүүлүгүнө жана эмгек рыногундагы туруктуулугуна түрткү берүүчү универсалдуу жана предметтик адистешкен компетенцияларга ээ болууга мүмкүндүк берүүчү кесиптик орто билим алууну өндүрүү.

260302 «Балык жана балык азыктарынын технологиясы» адистиги боюнча кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программасынын студенттердин социалдык-инсандык сапаттарын калыптандыруу жаатындагы максаттары камтылат: максатка умтулгандык, уюшкандык, эмгекчилдик, жоопкердик, жарандуулук, коммуникативдүүлүк, толеранттуулук, жалпы маданиятын жогорулатуу.

12. 260302 «Балык жана балык азыктарынын технологиясы» адистиктин бүтүрүүчүлөрүнүн кесиптик ишинин тармагы төмөнкүлөрдү камтыйт: балык жана балык азыктарынын сапатын текшерүү жана өндүрүүштүк технологияны башкаруу, укуктук уюштуруу түзүмдөрү жана бөлүктөрү.

13. Бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик ишинин объектилери болуп төмөнкүлөр саналат (көрсөтүлөт):

- тамак-аштын, тоюттун жана техникалык балык продуктыларынын негизги түрлерүн чыгаруунун технологиялары;

- тамак-аштын, тоюттун жана техникалык балык продуктыларынын негизги түрлерүн чыгаруу жабдуулар каражаттары жана аны контролдоо;

- ар кандай менчик, уюштуруу-укуктук формаларында тамак-аш, тоют жана техникалык балык продуктыларынын негизги түрлөрүн өндүрүүдө башкаруу процесстери.

14. 260302 «Балык жана балык азыктарынын технологиясы» адистигин кесиптик иштеринин түрлөрү болуп төмөнкүлөр саналат:

- өндүрүштүк - технологиялык;
- технологиялык- текшурүү;
- уюштуруучулук - башкаруучулук;
- эксперименталдык - тажрыйбалык.

15. 260302 «Балык жана балык азыктарынын технологиясы» адистигинин бүтүрүүчүсү кесиптик ишмердигине ылайык төмөнкү кесиптик милдеттерди чечүүсү керек:

15.1. Өндүрүштүк – технологиялык:

- азык, тоют, техникалык балык азыктардын өндүүрүү технологиялык процесстерин жүрүшүн камсыздоо; технологиялык процесстерди нормативдик жана технологиялык документтердин талабына ылайык көзөмөлдөө; технологиялык жабдууларын натыйжалуу колдонуусун текшерүү; чийки заттын, материалдардын, идиштердин рационалдуу колдонуусун текшерүү; жараксыз болгон азыктарын себебин аныктоо жана четтетүү;

15.2. Технологиялык - текшерүү:

- даяр азыктарды материалдарды жана чийки заттардын сапаттын текшерүүнү камсыз кылуу; даяр азыктарды сертификациялоо жана стандартизациялоо; өндүрүштүү текшерүүнү камсыздоо;

15.3. Уюштуруучулук – башкаруучулук:

- аткаруучу топтун ишин пландоо жана уюштуруу; өндүрүштүк иш-чараларды уюштуруу жана пландоо; өндүрүштө стандарттык эмес жагдайлар учурда иш алып баруу, пландоо боюнча туура чечимдерди тандоо; өндүрүштүк бөлүмдөрдө коопсуздук техникасын камсыздоо.

15.4. Эксперименталдык – тажрыйбалык:

- азык, тоют жана техникалык балык азыктардын жаңы түрлөрүн иштеп чыгуу, азыктардын жаңы түрлөрүнө технологиялык жана ченемдик документерди даярдоо.

16. Кесиптик орто билим берүүнүн 260302 «Балык жана балык азыктарынын технологиясы» адистиги боюнча негизги кесиптик билим берүү программасын өздөштүргөн бүтүрүүчү төмөнкүлөргө даярдалды:

- тамак-аш өнөр-жайы боюнча кесиптик ишке;
- жогорку кесиптик билим берүүнүн негизги билим берүү программаларын өздөштүрүүгө;
- тездетилген программалар боюнча тиешелүү профилдеги жогорку кесиптик билим берүүнүн негизги билим берүү программасын өздөштүрүүгө:

1) 740200. Тамак-аш азыктарын жандык түрүндөгү заттардан алуунун өндүрүшү жана технологиясы багытында;

2) 740100. Тамак-аш азыктарын өсүмдүк чийки заттарынан алуунун өндүрүшү жана технологиясы багытында;
3) 720200. Биотехнология багытында.

4-глава. Негизги кесиптик билим берүү программасын ишке ашыруунун шарттарына каратажалпы талаптар

17. Кесиптик орто билим берүү программаларын ишке ашыруучу билим берүү уюмдары адистик боюнча негизги кесиптик билим берүү программасын өз алдынча иштеп чыгышат. Негизги кесиптик билим берүү программасы адистик боюнча тийиштүү Мамлекеттик билим берүү стандартынын, улуттук квалификациянын алкагынын, квалификациянын жана кесиптик стандарттын (эгер болсо) тармактык/сектордук алкактарынын негизинде иштелип чыгат.

Орто кесиптик билим берүү программаларын ишке ашыруучу билим берүү уюмдары илимдин, маданияттын, экономиканын, техниканын, технологиянын жана социалдык чөйрөнүн өнүгүүсүн эске алуу менен билим берүү сапатынын кепилдигин камсыз кылуу боюнча төмөнкүлөр менен туюндурулган сунуштарга ылайык негизги кесиптик билим берүү программасын 5 жылда бир жолудан кем эмес жаңылап турууга милдеттүү:

- бүтүрүүчүлөрдү даярдоонун сапатын камсыз кылуу боюнча стратегияларды иштеп чыгуу;
- билим берүү программаларына мониторинг жүргүзүү, мезгил-мезгили менен рецензиялоо;
- так макулдашылган критерийлердин негизинде студенттердин билимдеринин жана ыктарынын, бүтүрүүчүлөрдүн компетенцияларынын деңгээлин баалоонун объективдүү жол-жоболорун иштеп чыгуу;
- окутуучулук курамдын сапатын жана компетенттүүлүгүн камсыз кылуу;
- бардык ишке ашырылуучу билим берүү программаларын жетиштүү ресурстар менен камсыз кылуу, аларды натыйжалуу колдонууну, анын ичинде окуп жаткандарды сурамжылоо аркылуу контролдоо;
- өзүнүн ишин (стратегиясын) баалоо жана башка билим берүү уюмдары менен салыштыруу үчүн макулдашылган критерийлер боюнча өзүн-өзү туруктуу негизде текшерип туруу;
- коомчулукка өзүнүн ишинин натыйжалары, пландары, инновациялары жөнүндө маалымдоо.

18. Студенттерди жана бүтүрүүчүлөрдү даярдоонун сапатын баалоо аларды учурдагы, орто аралык жана жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестациялоону камтышы керек.

Студенттерди учурдагы аттестациялоо кесиптик орто билим берүү программасын ишке ашыруучу билим берүү уюму тарабынан белгиленген (педагогикалык кеңеш бекиткен) баалоонун модулдук-рейтингдик системасынын негизинде окуу семестринин ичинде жүргүзүлөт.

Студенттерди орто аралык аттестациялоо ар бир семестрдин аягында жүргүзүлөт жана бардык сабактар боюнча семестрдеги учурдагы аттестациялоонун жыйынтыктары боюнча жыйынтык баалар (экзамендик баалар) коюлат.

Негизги кесиптик билим берүү программасына ылайык келгидей студенттерди жана бүтүрүүчүлөрдү алардын жекече жетишкендиктерин аттестациялоо үчүн, этап-этабы менен акыркы талаптарга тийиштүү алган билимдерди, көндүмдөрдү баалоо үчүн түзүлгөн базасын баалоочу каражаттардын типтүү тапшырмаларын, текшерүү жумуштарын, тесттерди камтуучу билгичтиктерди жана ээ болгон компетенциялардын деңгээлин баалоого мүмкүндүк берүүчү базалык каражаттар түзүлөт. Баалоочу каражаттардын базаларын орто кесиптик окуу жайлар иштеп чыгат жана бекитет.

Жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестация Кыргыз Республикасынын Министрлер кабинети тарабынан аныкталган тартипте жүргүзүлөт.

19. Негизги кесиптик билим берүү программасын иштеп чыгууда кесиптик орто билим берүү программасын ишке ашыруучу билим берүү уюмунун бүтүрүүчүлөрдүн жалпы компетенцияларын (мисалы, социалдык өз ара аракеттенүү компетенцияларын, өзүн-өзү уюштурууну жана системалык-иш мүнөзүндөгү өз алдынча башкарууну) түзүү мүмкүнчүлүктөрү аныкталышы керек. Кесиптик орто билим берүү программасын ишке ашыруучу билим берүү уюму төмөнкүлөргө милдеттүү:

- өзүнүн социалдык-маданий чөйрөсүн түзүүгө;
- инсандын ар тараптуу өнүгүүсү үчүн зарыл болгон шарттарды түзүүгө;
- студенттик өз алдынча башкарууну өнүктүрүүнү, студенттердин коомдук уюмдардын, спорттук жана чыгармачылык клубдардын, илимий студенттик коомдордун ишине катышуусун кошкондо, окуу процессинин социалдык-тарбиялык компонентин өнүктүрүүгө түрткү берүүгө.

20. Кесиптик орто билим берүү программасын ишке ашыруучу билим берүү уюмунун негизги кесиптик билим берүү программасы студенттин тандоосу боюнча сабактарды камтуусу керек. Студенттин тандоосу боюнча сабактарды түзүүнүн тартибин кесиптик орто билим берүү программасын ишке ашыруучу билим берүү уюмунун педагогикалык кеңеши белгилейт.

21. Кесиптик орто билим берүү программасын ишке ашыруучу билим берүү уюму төмөнкүлөргө милдеттүү:

- студенттердин өзүнүн окуу программасын түзүүгө катышуусунун реалдуу мүмкүнчүлүгүн камсыз кылууга;

- негизги кесиптик билим берүү программасын түзүүдө студенттерди алардын укуктары жана милдеттери менен тааныштырууга;

- студенттер тандап алган сабактар алар үчүн милдеттүү болуп калаарын, ал эми алардын жалпы эмгек сыйымдуулугу окуу планында каралгандан кем болбошу керектигин түшүндүрүүгө.

22. Студенттер тандоосу боюнча окуу сабактарын өздөштүрүүгө бөлүнгөн окуу убактысынын көлөмүнүн чегинде негизги кесиптик билим берүү программасында каралган конкреттүү сабактарды тандап алууга укуктуу.

23. Студенттер кесиптик орто билим берүү программасын ишке ашыруучу билим берүү уюму негизги кесиптик билим берүү программасында каралган бардык тапшырмаларды белгиленген мөөнөттөрдө аткарууга милдеттүү.

24. Студенттер негизги кесиптик билим берүү программасын өздөштүрүүдө натыйжаларга жетишүү максатында студенттик өз алдынча башкарууну өнүктүрүүгө, коомдук уюмдардын, спорттук жана чыгармачылык клубдардын, илимий студенттик коомдордун ишине катышууга милдеттүү.

25. Студенттин окуу жүктөмүнүн максималдуу көлөмү анын аудиториялык жана аудиториядан тышкары (өз алдынча) окуу ишинин бардык түрлөрүн камтуу менен жумасына 45 саат болуп белгиленет.

Күндүзгү окуу формасындагы бир жумалык аудиториялык сабактардын көлөмү адистиктин өзгөчөлүгүн эске алуу менен Мамлекеттик билим берүү стандарты менен аныкталат жана ар бир окуу дисциплинасын үйрөнүүгө бөлүнгөн жалпы көлөмдүн 35тен кем эмес пайызын түзөт.

Окуу дисциплинасы боюнча өз алдынча иштөөгө бөлүнүүчү сааттарга ошол окуу дисциплинасы (модулу) боюнча экзаменге даярданууга каралган убакыт киргизилет.

26. Күндүзгү-сырттан (кечки) окуу формасында аудиториялык сабактардын көлөмү жумасына 16 сааттан кем болбошу керек.

27. Сырттан окуу формасында окутуучу менен сабак окуу мүмкүндүгү студентке жылына 150 сааттан кем эмес көлөмдө камсыз кылынуусу керек.

28. Окуу жылындагы эс алуу убагынын жалпы көлөмү 10 жуманы, анын ичинде кыш мезгилинде 2 жумадан кем эмести түзүүсү керек.

5-глава. Негизги кесиптик билим берүү программасына карата талаптар

29. 260302 «Балык жана балык азыктарынын технологиясы» адистиги боюнча бүтүрүүчү негизги кесиптик билим берүү программасынын

максаттарына жана ушул Мамлекеттик билим берүү стандартынын 11 жана 15-пункттарында көрсөтүлгөн кесиптик иштин милдеттерине ылайык төмөнкү компетенцияларга ээ болушу керек:

а) жалпы:

ЖК1.Өз ишин уюштурууну, кесиптик милдеттерди аткаруу методун жана ыкмаларын тандоону, алардын натыйжалуулугун жана сапатын баалоону билүү;

ЖК2.Стандарттык жана стандарттык эмес абалдарда чечим кабыл алуу, маселелерди чечүү, жоопкерчиликти жана демилге көтөрүү;

ЖК3. Кесиптик милдеттерди натыйжалуу аткаруу, кесиптик жана инсандык өнүгүү үчүн зарыл болгон маалыматтарды издөө, чечмелөө жана пайдалануу;

ЖК4.Кесиптик ишинде маалыматтык-коммуникациялык технологияларды колдонуу;

ЖК5. Командада иштөөнү, кесиптештер, жетекчилер жана кардарлар менен натыйжалуу баарлашууну билүү;

ЖК6. Команда мүчөлөрүнүн (кол алдындагы) иши жана аларды иш орунда окутуу, тапшырмаларды аткаруунун жыйынтыгы үчүн жоопкерчилик алуу;

ЖК7. Жеке инсандык жана кесиптик өнүгүүсүн башкаруу, кесиптик иште эмгек шарттарынын жана технологиялардын өзгөрүүсүнө адаптациялануу;

ЖК8. Чакан жамаат менен уюштуруу-башкаруу иштерине даяр болуу. Жалпы компетенциялардын тизмеси адистиктин профилине ылайык толукталышы мүмкүн.

б) кесиптик иштин негизги түрлөрүнө ылайык келген кесиптик:

өндүрүштүк – технологиялык ишмердүүлүк:

КК1. Нормативдик жана технологиялык документацияларга ылайык азык, тоют жана техникалык балык азыктарынын технологиялык процестерин уюштурууга жөндөмдүү;

КК2. Даяр азыктардын, материалдардын, чийки заттардын сапатын аныктоо;

КК3. Нормативдик жана технологиялык документтерге ылайык балык азыктарынын негизги технологиялык процесстерин жүргүзүү жана уюштурууга жондөмдүү;

КК4. Иштетилип чыккан азыктардын стандартка ылайык сапатын аныктоого, азыктардын жараксыздыгынын себебин аныктоого, көзөмөл жүргүзүүгө жөндөмдүү;

КК5. Өндүрүштүк цехте гигиеналык тазалыкты сактоо, эмгекти коргоо, экологиялык, өрт коопсуздукту иш жүзүндө камсыз кылууга жөндөмдүү.

технологиялык- текшерүү ишмердүүлүк:

КК6. Чийки заттын, материал жана даяр продукциянын сапатын текшерүүгө, даяр продукцияны сертификациялоо жана стандартизациялоодон өткөрүг, өндүрүштүү текшерүүнү ишке ашырууга жөндөмдүү.

уюштуруу – башкаруу ишмердүүлүк:

КК7. Аткаруучулардын коллективинин иштерин, өндүрүштүк иштерди уюштурууга жана пландоого жөндөмдүү;

КК8. Ыңгайсыз учурда иш пландоодо туура чечимдерди кабыл алууга жөндөмдүү;

КК9. Өндүрүштүк цехтерде иш коопсуздугун камсыздоого катышууга жөндөмдүү;

КК10. Жасалган иштердин сапатын текшерүүгө жөндөмдүү;

КК11. Өндүрүштүк ишмердүүлүктүн экономикалык эффективдүүлүгүн баалоого жөндөмдүү.

эксперименталдык-тажрыйбалык ишмердүүлүк:

КК12 Балык азыктарды өндүрүүдө жаңы түрлөрүн иштеп чыгууга жөндөмдүү;

КК13. Даяр продукциянын жаңы түрлөрүнө нормативдик жана технологиялык иш кагаздарын даярдоого жөндөмдүү.

30. Кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик программасына төмөнкүдөй блоктор жана окуу циклдери кирет:

1-блок "Дисциплиналар (модулдар)":

1) жалпы гуманитардык цикл;

2) математикалык жана табигый илим цикли;

3) кесиптик цикл;

4) дене тарбия

2-блок "Практика";

3-блок "Мамлекеттик жыйынтыктоочу аттестация".

Орто кесиптик окуу жайы мамлекеттик билим берүү стандартынын талаптарына ылайык негизги билим берүү программасын иштеп чыгат жана улуттук квалификациянын алкактарына ылайык окутуунун натыйжаларына жетүүгө жоопкерчилик тартат.

Дисциплиналардын (модулдардын) топтомун жана алардын негизги билим берүү программасынын ар бир блогуна тиешелүү эмгек сыйымдуулугун орто кесиптик окуу жайы улуттук квалификациянын алкактарында каралган окутуунун натыйжаларынын жыйындысы түрүндө аны өздөштүрүүнүн талаптарын эске алуу менен ушул блок үчүн белгиленген көлөмдө өз алдынча аныктайт.

Негизги кесиптик билим берүү программасы жалпы гуманитардык циклдин билим берүү дисциплиналарын ишке ашырууну камсыз кылуусу керек, алардын тизмеси жана эмгек сыйымдуулугу Кыргыз Республикасынын билим берүү жана илим чөйрөсүндөгү ыйгарым укуктуу мамлекеттик органы тарабынан аныкталат. Аталган дисциплиналардын мазмуну жана ишке ашыруу тартиби тиешелүү адистик боюнча орто кесиптик билим берүүнүн мамлекеттик билим берүү стандарты менен белгиленет.

Орто кесиптик билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программасы ушул Макетке тиркелген түзүмгө ылайык иштелип чыгат. (1-тиркеме)

31. Сабактардын ар бир цикли базалык (милдеттүү) жана элективдүү бөлүккө ээ болушу керек. Элективдүү бөлүк базалык бөлүктүн сабактарынын мазмуну менен аныкталуучу студенттердин билимдерин, ыктарын жана көндүмдөрүн кеңейтүүгө жана тереңдетүүгө мүмкүндүк бериши керек. Элективдүү бөлүк орто кесиптик окуу жайы тарабынан ишке ашырылуучу кесиптик билим берүү программасынын өзгөчөлүктөрүнө жараша белгиленет.

Мамлекеттик аттестациянын көлөмүн эске албастан милдеттүү бөлүктүн көлөмү негизги билим берүү программасынын жалпы көлөмүнүн 50дөн ашпаган пайызын түзүүгө тийиш.

Орто кесиптик окуу жайы ден соолугунун мүмкүнчүлүктөрү чектелүү адамдарга (алардын арызы боюнча) алардын психофизикалык өнүгүүсүнүн өзгөчөлүктөрүн, жеке мүмкүнчүлүктөрүн эске алуучу жана зарыл болгон учурда аталган адамдардын өнүгүүсүнүн бузулушун оңдоону жана социалдык адаптациялоону камсыздоочу негизги билим берүү программасы боюнча окуу мүмкүндүгүн берүүсү тийиш.

32. Адистиктин негизги кесиптик билим берүү программасынишке ашыруу окутулуучу сабактын профилине ылайык келген базалык билими бар жана системалык түрдө илимий жана (же) илимий-методикалык иш менен алектенген педагогикалык кадрлар менен камсыздалышы керек.

Кесиптик циклдын окутуучулары даярдоонун тийиштүү адистиги/багыты боюнча жогоркуже бакалаврдан кем эмес кесиптик билимге ээ болуулары керек.

Кесиптик циклдин окутуучуларынын сапаттык курамын баалоодо стажы 10 жылдан ашкан өндүрүшчүлөр эсепке алынат

Билим берүү программасынын штаттык окуутучулар үлүшү, окуутучалардын жалпы санынын 80 % түзүшү керек.

33. Адистиктин негизги кесиптик билим берүү программасын ишке ашырууда негизги кесиптик билим берүү программасынын сабактарынын толук тизмеси боюнча түзүлүүчү маалыматтар базасын жана китепкана

фондун ар бир студенттин колдонуусу камсыз кылынышы керек. Кесиптик орто билим берүү программасын ишке ашыруучу билим берүү уюмунун билим берүү программасы лабораториялык практикумдарды жана практикалык сабактарды (түзүлүүчү компетенцияларды эсепке алуу менен аныкталат) камтууга тийиш.

Негизги кесиптик билим берүү программасын ишке ашыруу үчүн зарыл болгон окуу адабияты жана/же электрондук адабият менен студенттердин камсыз болуусу бир студентке 0,5 экземплярдагы ченемге ылайык келиши керек. Окуу маалыматынын булактары заманбап талаптарга жооп берүүсү керек. Билим берүү процессинде мыйзам чыгаруу актылары, ченемдик документтер, кесиптик багыт берүүчү мезгилдүү басылмалардын материалдары пайдаланылышы керек.

34. Кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программасын ишке ашыруучу билим берүү уюмунун кесиптик орто билим берүү программасын ишке ашыруучу билим берүү уюмунун окуу планында каралган лабораториялык, дисциплиналык жана дисциплиналар аралык даярдоонун, студенттерди практикалык даярдоонун бардык түрүн жүргүзүүнү камсыз кылган, колдонуудагы санитардык жана өрткө каршы эрежелер менен ченемдерге ылайык келген материалдык-техникалык базасы болушу керек.

260302 «Балык жана балык азыктарынын технологиясы» адистиги боюнча материалдык техникалык камсыздоо тизмеси:

2 сменада окутууну эске алуу менен 1 студентке туура келүүчү аянт 7 кв.метр.

Окуу кабинеттердин окуу жабдуулары менен лабораториялардын материалдык-техникалык жабдылышы

Аталышы	Жабдуулар
Орус тили жана адабият кабинети	Компьютер, мультимедиялык проектор, окуу жана маалымат адабияттары.
Кыргыз тили жана адабият кабинети	Компьютер, мультимедиялык проектор, окуу жана маалымат адабияттары.
Чет тили кабинети	Компьютер, мультимедиялык проектор, окуу жана маалымат адабияттары.
Кыргызстан тарыхы кабинети	Компьютер, мультимедиялык проектор, окуу жана маалымат адабияттары.
Социал-экономикалык сабактар кабинети	Компьютер, мультимедиялык проектор, окуу жана маалымат адабияттары.
Экологии жана өмүр коопсуздугу кабинети	Компьютер, мультимедиялык проектор, экран, граждандык коргонуу жана өзгөчө кырдаалдар, аскердик даярдыктын негиздери боюнча стенддердин комплекти.
Математика кабинети	Компьютер, проектор, геометриялык телолордун моделдери, квадраттар, циркульдар, маалымат адабияттары, магниттик доска, математикалык формулалар жазылган стенддер.

Информатика жана информациалык технологиялар кабинети	Интернетке кирүүчү компьютерлер, сканерлер, принтерлер, маалымат материалдары, программалык камсыздоо, окуу куралдары, мультимедиялык проектор.
Инженердик жана компьютердик графика кабинети	Компьютер, принтер, программалык камсыздоо/графикалык программалар, мультимедиялык проектор, экран, стенддер, чийме куралдары (компас, үч бурчтук, штангенциркуль, квадраттар, микрометр, сызгыч), чийме моделдери, монтаждоо бирдиктери жана тетиктери, окуу жана маалымат адабияттары, чийме столу.
Метрология, стандартизациялоо жана сертификациялоо кабинети	Контролдук-өлчөөчү аппаратура, бүдүрлүк үлгүлөрүнүн комплекти, плакаттар, компьютер, проектор.
Процесстерди автоматизациялоо кабинети	Станокту башкаруу схемалары, станоктордун пневматикалык жана гидравликалык кыймылдаткыч схемалары, плакаттар, моделдер, маалымат жана техникалык адабияттар.
Усулдук кабинети	Компьютер, сканер, принтер, ксерокс, методикалык адабияттар, методикалык иштеп чыгуулар
Микробиология лабораториясы	Стенддер, плакаттар, компьютер, проектор, ар кандай типтеги микроскоптор, термостаттар, стенддер, кургатуучу шкафтар, суу ванналары, стерилизаторлор жана эксикаторлор, дистилденген сууну даярдоо үчүн арналган дистилляторлор, электрондук таразалар, үлгүлөрдү даярдоочу жабдуулар (центрифугалар, аралаштыргычтар, фильтрлөөчү приборлор) , газ күйгүчтөрү жана плиталары, диспенсер, пипеткалар, ж.б.
Электротехника жана электронндук техника лабораториясы	Компьютер, мультимедиялык проектор, экран, универсалдуу лабораториялык стенддер, лабораториялык иштерди аткаруу үчүн, электротехника жана электроника негиздери, электр кыймылдаткычтары плакаттары, туруктуу жана өзгөрмө токтун приборлору, приборлор, электр булактары боюнча иштейт.
Технохимиялык текшерүү лабораториясы	Стенддер, плакаттар, компьютер, проектор, фотоколориметр, ионметр, кондуктометр, электрондук тараза, кургатуучу шкаф, соргуч, кургак аба термостат, электр плитасы, лабораториялык ванна.
Химия лабораториясы (аналитикалык, физколоиддик, органикалык)	Стенддер, плакаттар, компьютер, проектор, изилдөө үчүн лабораториялык стол, соргуч, желдетүү, канализация жана суу менен камсыздоо, суу жылыткычтар, кысылган аба, буу, техникалык суюктуктарды берүү үчүн жабдуулар, вакуумдук линия, учуучу заттарды сактоо үчүн шкаф , жарылуучу жана күйүүчү заттар , дистилляторлор, деминерализаторлор, калдыктарды чогултуу жана жок кылуу үчүн жабдуулар, контролдук-өлчөөчү жабдуулар, сыноочу жабдуулар, лабораториялык айнек идиштерди жуу жана тазалоо үчүн жабдуулар, коргоочу каражаттар жана аптечка.

Балык жана балык азыктары лабораториясы	Стенддер, плакаттар, компьютер, проектор: Жабдуулар: Стенд, плакаттар, компьютер, проектор. Жабдуулар: сууну тазалоочу приборлор, суу көтөрүүчү аэрациялык түзүлүштөр, тирүү балыктарды ташуу үчүн контейнерлер, икра алуу үчүн столдор, балык өстүрүү үчүн капастар, балык торлору, термооксиметрлер, капастарда жана бассейндерде балык азыктандыргычтар, фильтрлер, аэраторлор

Спортук комплекс:

Спорт залы

Кең профилдүү ачык стадион

Залдар:

Жыйындар залы

Медпункту

Китепкана, Интернетке кирүү мүмкүнчүлүгү бар окуу залы

35. Бүтүрүүчү квалификациялык иштердин мазмунуна, көлөмүнө жана түзүмүнө коюлуучу талаптар Кыргыз Республикасынын Министрлер кабинети аныктай турган орто кесиптик билим берүү уюмунун бүтүрүүчүлөрүн мамлекеттик жыйынтыктоочу аттестациялоонун тартибин эске алуу менен орто кесиптик окуу жайы тарабынан аныкталат.

Кыргыз Республикасынын кесиптик орто билимберүүсүнүн мамлекеттик билим берүү стандартына 1 тиркеме

Орто кесиптик билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программасынын түзүмү 260302 «Балык жана балык азыктарынын технологиясы» адистиги боюнча билим берүү мөөнөтү: 1 жыл 10 ай

Кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программасынын түзүмү		Негизги кесиптик билим берүү программасынын жана анын окуу циклдеринин кредиттердеги көлөмү
		1 жыл 10 ай
1-блок	I. Жалпы гуманитардык цикл II. Математикалык жана табигый илимий цикл III. Кесиптик цикл	18 6 75
	Дене тарбия (көрсөтүлгөн семестрлерде жумасына 2 сааттан)	3-5 семестрлер
2-блок	Практика	15
3-блок	Мамлекеттик жыйынтыктоочу аттестация	6
Кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программасынын көлөмү		120

260302 “Балык жана балык азыктарынын технологиясы” адистигинин бул стандарты МББС ОКЖ базалык билим берүү окуу жайында – М. Т. Ибрагимов атындагы Кара-Балта техникалык-экономикалык колледжинин окуу-усулдук кенеши иштеп чыкты.

ОУКтун төрөгасы:
М. Т. Ибрагимов атындагы
КТЭКтин директору : Макенова А. С.
ОУКтун төрөгасынын орун басары:
М. Т. Ибрагимов атындагы
КТЭКтин бөлүм башчысы: Долженко Р. П.
ОУКтун жоопту катчысы:
М. Т. Ибрагимов атындагы
КТЭКтин Окуу усулдук иштери боюнча инспектору: Шакиева Г. Ж.
ОУКтун мөчүлөрү:
И. Раззакова атындагы КМТУнин
«Тамак-аш азыктарын өндүрүү технологиясы»
кафедрасынын башчысы,
техника илимдеринин доктору, профессор: Мусулманова М. М

ЖЧК «Айлына» өндүрүш башчысы: Раскульбекова З. И.

Бишкек шаарындагы №10 КЛдин окуу-өндүрүштүк
методикалык иштери боюнча директордун орун басары: Усупова Э. М

Бишкек шаарындагы №91 КЛдин окуу-өндүрүштүк
методикалык иштери боюнча директордун орун басары: Илипбаева С. К

М. Т. Ибрагимов атындагы КТЭКтин
260303 «Сүт жана сүт азыктарынын технологиясы»
адистиги боюнча кесиптик сабактардын окутуучусу: Абдулдаева Г. Б.

М. Т. Ибрагимов атындагы КТЭКтин
260202 «Нан, кондитер жана макарон азыктары»
адистиги боюнча кесиптик сабактардын окутуучусу: Близнюкова Р. П.

М. Т. Ибрагимов атындагы КТЭКтин
260204 «Ачытуу жана шарап жасоо технологиясы»
адистиги боюнча кесиптик сабактардын окутуучусу: Коваленко Г. А.

М. Т. Ибрагимов атындагы КТЭКтин
260301 «Эт жана эт азыктарынын технологиясы»
адистиги боюнча кесиптик сабактардын окутуучусу: Токушева Г. Б.

Орто окуу жайынын окуу планынын үлгүсү
Адистик: 260302 «Балык жана балык азыктарынын технологиясы»
квалификация: техник-технолог
Окуу мөөнөтү: 1 жыл 10 ай

	Сабактардын тизмеси (практика ичинде)	**эмгек сыйымдуулук**		Семестр боюнча бөлүүнүн үлгүсү			
		кредиттер	саатар	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
				Жуманын саны			
1.	**Жалпы гуманитардык цикл**	**18**	**540**				
	Базалык бөлүк	**15**	**450**				
1.1	Кыргыз тили жана адабияты	3	90	х			
1.2	Орус тили	2	60	х			
1.3	Кыргызстан тарыхы	4	120		х		
1.4	Чет тили	2	60	х			
1.5	Манас таануу	2	60		х		
1.6	Кыргызстандын географиясы	2	60	х			
	Баардыгы	**15**	**450**				
	Элективдүү бөлүк	3	90				х
	Баардыгы	**3**	**90**				
	КОО 1 жыйынтыгы:	***18***	***540***				
2.	**Математикалык жана табигый илимий цикл**	**6**	**180**				
	Базалык бөлүк	**4**	**120**				
2.1	Кесиптик математика	2	60	х			
2.2	Информатика	2	60		х		
	Баардыгы	**4**	**120**				
	Элективдүү бөлүк	2	60			х	
	Баардыгы	**2**	**60**				
	КОО2 жыйынтыгы:	***6***	***180***				
3.	**Кесиптик цикл**	**75**	**2250**				
	Базалык бөлүк	**38**	**1140**				
3.1	Инженердик графика	2	60	х			
3.2	Тамак – аш химиясы	4	120	х			
3.3	Тамак-аш микробиологиясы	3	90	х			
3.4	Тамак-аш өндүрүштөгү процесстер жана аппараттар	2	60		х		
3.5	Суу тектүү сырьенун биохимиясы	3	90			х	х
3.6	Автоматташтыруу процесстери	2	60			х	

3.7	Балык өнөр жайынын сырьелору жана материалдары	5	150			x	
3.8	Сапатты башкаруу. Метрология, стандартташтыруу жана сертификациялоо	5	150		x	x	x
3.9	Технологиялык жабдуулар	5	150			x	x
3.10	Балык жана балык азыктарынын технологиялары	5	150			x	x
3.11	Экономика отрасли	2	60				x
	Баардыгы	**38**	**1140**				
	Элективдүү бөлүк	**37**	**1110**	x	x	x	x
	Жыйынтыгы:	**75**	**2250**				
4.	**Дене тарбия**		**Жума 2 саат**				
5.	**Практика**	**15**	**450**				
6.	**Жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестация**	**6**	**180**				
	«Кыргыз тили жана адабияты», «Кыргызстан тарыхы» жана «Кыргызстан географиясы» сабактары аралык мамлекеттик жыйынтыктоочу аттестациясы	**1**	**30**		x		
	Дисциплина аралык жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестация /дипломдук ишти даярдоо жана коргоо	**5**	**150**				x
	Экзамендин саны (макс)			8-10	8-10	8-10	8-10
	Курстук иштердин/проектилердин саны					1	1
	Билим берүү программасынын жалпы эмгек сыйымдуулугу	**120**	**3600**	**30**	**30**	**30**	**30**

(*) жалпы эмгек сыйымдуулукка дене тарбия сабагы кирбейт

(**) кесиптик орто окуу жайларынын практикаларынын саны жана түрлөрү адистиктин өзгөчөлүгүнөн