### Пояснительная записка

### к рабочему учебному плану.

**Специальность:** 1224000 «Производство молочной продукции»

**Квалификации:** 1224052 «Мастер производства цельномолочной и кисломочной продукции»

1224032 « Аппаратчик охлаждения молочных продуктов»

### Рабочий учебный план составлен в соответствии с Законом РК «Об образовании» на основании следующих нормативных документoв:

### - Государственный общеобязательный стандарт технического и профессионального образования, утвержденный приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 31октября 2018 года № 604 (модель учебного плана технического и профессионального образования при модульной технологии обучения для уровней квалифицированных рабочих кадров и специалиста среднего звена);

-Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2017 года № 553 «Об утверждении типовых учебных программ и типовых учебных планов по специальностям технического и профессионального образования»;

- Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 30 октября 2018 года № 595 «Об утверждении Типовых правил деятельности организаций образования соответствующих типов;

- Постановление Правительства Республики Казахстан от 31 декабря 2015 года № 1193 «О системе оплаты труда гражданских служащих, работников организаций, содержащихся за счет средств государственного бюджета, работников казенных предприятий»;

- Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 11 сентября 2013 года № 369. «Об утверждении Типовых правил деятельности видов организаций технического и профессионального, послесреднего образования» с изменениями, внесенными приказом и.о. Министра образования и науки РК от 08.01.2016 № 12;

- Приказ Министра здравоохраненияРеспублики Казахстан от 16 августа 2017 года № 611 «Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования";

- приказ МОН РК от 29 января 2016 года № 107 «Правила организации и проведения профессиональной практики и правила определения организаций в качестве баз практик»;

- ГК РК 05-2008 «Классификатор профессий и специальностей технического и профессионального образования, послесреднего образования»;

- Приказ и.о. Министра образования и науки Республики Казахстан от 29 декабря 2016 года № 727 «Об утверждении методической рекомендации по разработке типовых учебных планов и программ по специальностям технического и профессионального, послесреднего образования»;

Учебный год начинается 1 сентября и оканчивается согласно графика учебного процесса.Каникулярное время составляет 11 недель в год, в том числе в зимний период - 2 недели.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет не более 54 часов в неделю, включая обязательную учебную нагрузку при очной форме обучения –36 часов в неделю (при этом в указанный объем не входят занятия по факультативным дисциплинам и консультации).

Рабочий учебный план регламентирует перечень учебных дисциплин и модулей, форму контроля, объем учебного времени по циклам и модулям с указанием семестров обучения для поэтапного получения квалификаций: 1 - 1224052«Мастер производства цельномолочной и кисломочной продукции»; 2- 1224032 « Аппаратчик охлаждения молочных продуктов».

Язык обучения – русский.

Объем общеобразовательных дисциплин определяется на основе профессиональной ориентации содержания образования с учетом профильного обучения по естественно-математическому направлению.

Дисциплины «Казахский язык» и «Русский язык» (94 ч.), в группах с русским языком обучения - 60% на изучение казахского языка и 40% - на изучение русского языка.

Дисциплины «Казахская литература» и «Русская литература» (136 ч.), в группах с русским языком обучения - 40% на изучение казахской литературы и 60% - на изучение русской литературы.

В соответствии с Концепцией триединства языков включен курс английского языка (92ч.) - языка интеграции в международное пространство, знание которого является важнейшим ресурсом профессионального роста.

Дисциплина «История Казахстана» (92 ч.) предусматривает изучение истории Казахстана и дает представление о месте и роли Казахстана в развитии мирового сообщества.

Дисциплина «Всемирная история» (46 ч.) предусматривает изучение всемирной истории и помогает обучающимся составить представление о международной политической обстановке.

Дисциплина «Человек. Общество. Право» (46 ч.) дает возможность обучающимся понимать взаимоотношения человека с окружающей средой, природой, обществом.

Дисциплины «Математика» (228 ч.), «Информатика» (46 ч.), «Физика» (136 ч.), «Химия» (92 ч.), «Биология» (92 ч.) и «География» (92 ч.).

Дисциплина «Физическая культура» (156 ч.). Занятия по физической культуре являются обязательными и планируются не более 4 часов в неделю, 2 часа из которых со 2 курса отводятся для занятий в спортивных секциях. По завершению курса «Физическая культура» сдается экзамен без выделения дополнительного бюджета времени.

На дисциплину «Начальная военная и технологическая подготовка» отводится 100 часов, из них 36 часов на проведение учебно-полевых (лагерных) сборов. Девушки в этот период проходят медико-санитарную подготовку в лечебных учреждениях в объеме 36 учебных часов. Курс «Основы безопасности жизнедеятельности» реализуется в рамках учебного курса «Начальная военная итехнологическая подготовка».

В промежуточную аттестацию включены экзамены по общеобразовательным дисциплинам: «Казахский язык», «Русская литература», «История Казахстана», «Математика», «Химия».

### По дисциплинам: «Казахский язык» «Казахская литература», «Русский язык», «Русскаялитература», «Математика», «Химия», «Физика», «Биология», «Английский язык», предусмотренным типовым учебным планом, проводятся письменные и контрольные работы, производится проверка тетрадей. (Постановление Правительства РК от 31.12.2015 г. № 1193).

Контрольные работы и зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение данного модуля, экзамены – в сроки, отведенные на промежуточную аттестацию, за исключением экзамена по физической культуре.

### Объём учебного времени профессиональных модулей по квалификации 1224052 «Мастер производства цельномолочной и кисломочной продукции» составляет – 1460 часов, из них теоретических - 466 часов, лабораторно-практических – 238 часов, производственное обучение и профессиональная практика – 756часов.

Объём учебного времени профессиональных модулей по квалификации 1224032 « Аппаратчик охлаждения молочных продуктов» составляет – 908 часов, из них теоретических - 152 часа, лабораторно-практических –72 часа, производственное обучение ипрофессиональная практика –684 часа.

Содержание профессиональных модулей по квалификации 1224052«Мастер производства цельномолочной и кисломочной продукции»:

ПМ01Выполнение схем и чертежей, чтение технической документации, использование измерительных приборов и инструментов

- Черчение

ПМ02Определение поверхностных явлений и коллоидного состояния вещества

- Физическая и коллоидная химия

ПМ03 Выполнение технологических процессов, применяемых в пищевой промышленности

- Процессы и аппараты молочной промышленности

- Ознакомительная практика

ПМ04Определение биохимического состава и свойств цельномолочной и кисломолочной продукции

- Технология молока и молочной продукции

- Производственное обучение

ПМ05Проведение микробиологических исследований цельномолочной и кисломолочной продукции

- Санитария и гигиена с основами микробиологии

- Микробиология цельномолочной и кисломолочной продукции

- Производственное обучение

ПМ06 Производство цельномолочной и кисломолочной продукции

- Технология молока и молочной продукции

- Технология и организация производства молока и молочных продуктов

- Производственное обучение

ПМ07 Соблюдение техники безопасности при выполнении работ

- Охрана труда

ПМ08 Выполнение основных видов работ мастера производства цельномолочной и кисломолочной продукции

* Профессиональная практика

МОО01 Модули, определяемые организацией образования

Применение новых технологий в молочной промышленности

- Современный учет и отчетность в молочной промышленности

Содержание профессиональных модулей по квалификации 1224032 « Аппаратчик охлаждения молочных продуктов»:

ПМ09 Выполнение общих операций исследуемого вещества

- Органическая химия

- Химия аналитическая

ПМ10 Ведение технологического процесса производства молочных продуктов на автоматической линии

-Электротехника и электроника

-Автоматизация технологических процессов

- Производственное обучение

ПМ11Оценка качества молочных продуктов

* Технохимический контроль производства молока и молочных продуктов
* Производственное обучение

ПМ12 Основы стандартизации, сертификации и метрологии

* Основы стандартизации, сертификации и метрологии

ПМ13Выполнение основных видов работ аппаратчика охлаждения молочных продуктов

* Профессиональная практика

МОО Модули, определяемые организацией образования

МОО 02Оценка эффективности технического оборудования

- Современное оборудование для молочных производств

Модули по выбору организации образования направлены на учет региональных особенностей и требований работодателей к подготовке кадров по специальности.

Учебный процесс включает теоретические занятия и производственное обучение, выполняемое в учебно-производственных мастерских под руководством мастера производственного обучения, а также непосредственно в организациях соответствующего профиля на рабочих местах, предоставляемых работодателями на основе договора, и направлены на формирование профессиональных компетенций.

Лабораторно-практические занятия проводятся в рамках профессиональных модулей по каждой квалификации.

Производственное обучение и профессиональная практика осуществляются в рамках профессиональных модулей по каждой квалификации.

Для определения качества освоения обучающимися образовательных программ в учебном плане предусматривается проведение промежуточной и итоговой аттестации.

Проведение промежуточной аттестации предусматривается по всем модулям, основными формами которой являются: экзамен, зачет, контрольная работа. При получении квалификации 1224052 «Мастер производства цельномолочной и кисломочной продукции» проводятся экзамены по модулям ПМ03 во2 семестре, ПМ06 в 4 семестре. При получении квалификации 1224032 « Аппаратчик охлаждения молочных продуктов» рабочим учебным планом предусматриваются экзамен по модулям ПМ10и ПМ11в 6 семестре. По всем дисциплинам, невыносимым на экзаменационную сессию, выставляются дифференцированные зачеты.

По итогам промежуточной аттестации по модульным учебным программам присваивается достигнутый уровень профессиональной квалификации (категория).

Итоговая аттестация обучающихся в организациях образования проводится в форме сдачи комплексного экзамена по специальным дисциплинам, с целью определения уровня освоения образовательных программ по итогам полного курса обучения по каждой квалификации.

Объем учебного времени на проведение итоговой аттестации - 36 часов

Консультации и факультативные занятия направлены на обеспечение индивидуальных способностей и запросов обучаемых.

Факультативный курс определен с целью углубленного овладения знаниями, умениями и практическими навыками из расчета 4 часа в неделю, предусматриваются на весь период.

Согласно:

- Приказу МОН РК Департамента ТиПО № 11-4/1655 от 14.07.2010 г. из факультативов выделяется для изучения предмета «Самопознание» 68 часов для повышенного уровня и 36 часов для специалиста среднего звена.

- Приказу №5-5/3979 Управления образования Карагандинской области от 05.07.2016г. и письма Департамента ТиПО № 13-2/33 от 15.07. 2016г.«О внедрении за счет факультативов в учебный процесс»: Спортивные секции «Мое здоровье» - 8 часов, «Основы предпринимательской деятельности» - 51 час, «IT- информационные технологии в профессиональной деятельности» - 30 часов.

- факультативный курс «Религиоведение» - 17 часов;

- факультативный курс «Полиглот» - 46 часов, для развития навыков полиязычия;

- факультативный курс «Основы проектной деятельности» - 27 часов.

Консультации в объеме 100 часов на каждый учебный год, на одну учебную группу.