

Министерство образования и науки РТ
ГАПОУ «Буинский ветеринарный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «Буинский
ветеринарный техникум»
_____ И.М.Гиниятуллин
« _____ » _____ 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**государственного автономного профессионального образовательного
учреждения
«Буинский ветеринарный техникум»
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии 43.01.09 Повар, кондитер
на 2025-2028 уч.год
для 153 группы**

Квалификация: Повар. Кондитер
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 2 года 10 мес
на базе основного общего образования
**Профиль получаемого профессионального
образования:** естественно - научный

Буинск, 2025

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях и часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам, в том числе консультации и экзамены (нед./часы)	Практика		Производственная практика (преддипломная) (нед./часы)	Государственная итоговая аттестация (нед./часы)	Всего по курсам (нед./часы)	Каникулы (нед.)	ИТОГО (нед.)
		Учебная (нед./часы)	Производственная (нед./часы)					
I	41/1476	-	-	-	-	41/1476	11	52
II	28,2/1014	5,8/210	7/252	-	-	41/1476	11	52
III	25,5/918	7,5/270	7/252	-	1/36	41/1476	02	43
Итого	94,7/3408	13,3/480	14/504	-	1/36	123/4428	24	147

2.Календарный учебный график 43.01.09 Повар, кондитер

1 курс на 2025-2026 учебный год (1, 2 семестры)

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
	01-07	8-14	15-21	22-28	29-05	06-12	13-19	20-26	27-2	03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28	29-04	05-11	12-18	19-25	26-01	02-08	09-15	16-22	23-01	02-08	09-15	16-22	23-29	30-05	06-12	13-19	20-26	27-03	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	29-05	06-12	13-19	20-26	27-02	03-09	10-16	17-23	24-30
нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
1	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	=	=	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	

2 курс на 2026-2027 учебный год (3, 4 семестры)

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
	01-06	07-13	14-20	21-27	28-04	05-11	12-18	19-25	26-01	02-08	09-15	16-22	23-29	30-06	07-13	14-20	21-27	28-03	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	01-07	08-14	15-21	22-28	29-04	05-11	12-18	19-25	26-02	03-09	10-16	17-23	24-30	31-06	07-13	14-20	21-27	28-04	05-11	12-18	19-25	26-01	02-08	09-15	16-22	23-29
нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
2	Т	Т	Т	Т	У	Т	Т	Т	Т	Т	У	Т	П	П	П	Т	Т	=	=	Т	Т	Т	Т	У	У	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

3 курс на 2027-2028 учебный год (5, 6 семестры)

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь							
	01-05	06-12	13-19	20-26	27-03	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	29-05	06-12	13-19	20-26	27-02	03-09	10-16	17-23	24-30	31-06	07-13	14-20	21-27	28-05	06-12	13-19	20-26	27-02	03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28	29-04	05-11	12-18	19-25	26-02
нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44
3	Т	Т	Т	Т	У	Т	Т	Т	Т	У	П	П	Т	Т	Т	У	У	=	=	Т	Т	Т	У	У	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	Т	П	П	П		

Обозначения:

- теоретическое обучение «Т», - учебная практика «У», - производственная практика «П», - производственная практика «Д», - ГИА «||», - каникулы «= », - неделя отсутствует «*»

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений
для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

№	Наименование
Кабинеты:	
1	Социально-экономических дисциплин;
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	Товароведения продовольственных товаров;
4	Технологии кулинарного и кондитерского производства;
5	Иностранный язык
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
7	Технического оснащения и организации рабочего места
Лаборатории:	
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
2	Учебный кондитерский цех
Залы:	
1	Спортивный комплекс
2	Библиотека
3	Читальный зал с выходом в интернет
4	Актный зал

Пояснительная записка

Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы

Настоящий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения «**Буинский ветеринарный техникум**» (далее - техникум) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1569, зарегистрированного Министерстве юстиции Российской Федерации (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.) (в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 №464), основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования, действующих нормативно-правовых актов, регламентирующих организацию учебного процесса.

Нормативно-правовые документы:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016 № 1569 года (ред. от 17.12.2020), зарегистрированного Министерством юстиции России 22.12 2016 г. № 44898;

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2022 г., регистрационный №70167);

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, зарегистрированном Министерством юстиции (регистрационный № 24480 от 07.06.2012 г.)

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413» (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 12.09.2022 г., регистрационный № 70034);

- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 05.08.2020 № 885 и приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11.09.2020 г., регистрационный № 59778);

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07.12.2021 г., регистрационный № 66211);

- Письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения Российской Федерации от 1 марта 2023 г. № 05-592 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»);

- Устава техникума;

- Локальных актов образовательной организации.

1. Организация учебного процесса и режим занятий

1.1 Учебный план ППКРС составлен совместно с работодателями и направлен на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

1.2 В рабочих учебных программах по всем дисциплинам и профессиональным модулям конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, сформированных на основе приобретаемого практического опыта, умений и знаний. Четко сформулированы требования к результатам освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей, спланирована эффективная самостоятельная работа обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

1.3. Занятия начинаются с 1 сентября нового учебного года для очной формы обучения.

При реализации образовательной программы возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

1.4. Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды нагрузки во взаимодействии с преподавателем (теоретическое обучение, лабораторные и практические занятия, консультации и экзамены) и самостоятельной учебной работы.

1.5. Объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю.

1.6. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся парами (по 2 академических часа).

1.7. Общий объем **каникулярного времени** составляет 24 недели:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 2 недели в зимний период.

1.8. Дисциплина «Физическая культура» осуществляется в пределах объёма часов обозначенных Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО).

1.9. По дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» для подгрупп девушек часть учебного времени, отведенного на изучение основ военной службы, планируется использовать на получение основ медицинских знаний.

1.10. Для закрепления знаний и формирования умений запланированы лабораторные и практические занятия.

1.11. Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики и иных видов учебной деятельности.

Практическая подготовка может быть организована:

1) непосредственно в техникуме, в том числе в его структурном подразделении (УПМ (учебно-производственные мастерские), СЦК (специализированные центры компетенций), предназначенном для проведения практической подготовки;

2) в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее - профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией.

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии в соответствии ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности. Производственную практику планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями.

Производственную практику планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями.

1.13.Каждый студент обеспечивается:

- доступом к базам данных и библиотечным фондам печатных и электронных изданий, основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет (<https://book.ru/>);

- доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет;

- не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы и периодические издания).

2. Обеспечение требований ФГОС к оцениванию качества освоения ППКРС

2.1. Текущий контроль проводится по изученным дисциплинам, МДК и модулям в соответствии с дидактическими единицам знаний. Аттестацию по изученным темам дисциплин и МДК проводится за счет времени обязательной учебной нагрузки в форме:

- опросов,
- контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.),
- семинаров,

- отчетов по результатам самостоятельной работы,
- отчетов по выполненным лабораторным и практическим работам в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ.

2.2. Промежуточная аттестация по дисциплинам и МДК проводится в форме «Зачёта», «Дифференцированного зачёта», «Комплексного дифференцированного зачёта», «Экзамена», «Комплексного экзамена».

По профессиональным модулям промежуточная аттестация проводится в форме «Экзамена по модулю» и являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю. При этом осуществляется проверка сформированности профессиональных компетенций (ПК) и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определённого в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» Федерального государственного образовательного стандарта.

Формы аттестации отражены в учебном плане специальности и за 1 год обучения не превышают 8 экзаменов и 10 дифференцированных зачётов по дисциплинам, МДК, практикам и модулям.

Учебным планом предусмотрено проведение **комплексного экзамена** по учебным дисциплинам:

- ОУД.01 Русский язык и ОУД.02 Литература.

2.3 **Государственная итоговая аттестация** (далее - ГИА) проводится в форме демонстрационного экзамена.

На проведение ГИА отводится по ФГОС СПО 1 неделя (36 часов).

Для государственной итоговой аттестации по программе образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена, разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных Министерством просвещения РФ ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательная подготовка реализуется для студентов, обучающихся на базе основного общего образования, и основывается на требованиях Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413, Письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения Российской Федерации от 1 марта 2023 г. № 05-592 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»).

Срок освоения образовательной программы для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается по специальности СПО на 52 недели (1 год) и реализуется из расчета:

- теоретическое обучение - 41 нед.;
- промежуточная аттестация – рассредоточена;
- каникулярное время - 11 нед.

Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки.

Учебная дисциплина «Математика» включает в себя 3 раздела: «Алгебра и начала математического анализа», «Геометрия», «Вероятность и статистика».

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации образовательной деятельности студентов (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной дисциплины или тематике выбранной профессии. Индивидуальный проект выполняется студентами в течении 2-го семестра. Результат индивидуального проекта должен быть представлен в виде завершеного разработанного учебного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного и т.д.

3. Формирование вариативной части ППКРС

3.1 Вариативная часть в объеме 886 часов использована:

- на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части;
- на введение новых дисциплин в соответствии с потребностями работодателей.

3.2 Распределение вариативной части ППССЗ по циклам представлено в таблице:

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам по ФГОС, часов	Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов		
	Всего (часов)	в том числе	
		На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)	На введение дополнительных дисциплин (МДК)
ОП.00	214	102	112
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	102	102	
ОП. 10 Основы финансовой грамотности	40		40
ОП. 11 Этика и психология профессиональной деятельности	36		36
ОП. 12 Татарский язык профессиональной деятельности	36		36

ПМ.00 в том числе:	672	672	-
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	42	42	-
ПП.01 Производственная практика	36	36	-
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	40	40	-
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	128	-
УП.02 Учебная практика	36	36	-
ПП.02 Производственная практика	36	36	-
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	20	20	-
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	40	40	-
УП. 03 Учебная практика	36	36	-
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	20	20	-
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	40	40	-
УП. 04 Учебная практика	6	6	-
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	30	30	-
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	120	120	-
УП. 05 Учебная практика	6	6	-
ПП.05 Производственная практика	36	36	-
Всего вариативная часть	886	774	112

Обучающиеся имеют следующие права и обязанности:

- при формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения;
- в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении ОПОП в части развития общих компетенций обучающиеся участвуют в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций,

спортивных и творческих клубов;

- обучающиеся обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные ОПОП;

- обучающимся должна быть предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

После окончания полного курса обучения и успешного прохождения ГИА выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования и присвоении квалификации Повар. Кондитер по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**