

Министерство образования и науки РТ  
ГАПОУ «Буинский ветеринарный техникум»



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «Буинский  
ветеринарный техникум»

И.М.Гиниятуллин

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

### **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**государственного автономного профессионального образовательного  
учреждения «Буинский ветеринарный техникум»  
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по  
профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар.Кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения:

3 года 10 мес.

на базе основного общего  
образования

Профиль получаемого  
профессионального образования:  
естественно - научный

Буинск 2023

# 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           | 28,7/1032                                                                                           | 6,3/228             | 6/216                        | -                                                     | -                                               | 41/1476                     | 11              | 52           |
| III          | 23,5/846                                                                                            | 8,5/306             | 9/324                        | -                                                     | -                                               | 41/1476                     | 11              | 52           |
| IV           | 20,4/732                                                                                            | 7,8/282             | 12,8/462                     | -                                                     | 2/72                                            | 41/1476                     | 2               | 43           |
| <b>Итого</b> | <b>113,6/4086</b>                                                                                   | <b>22,6/816</b>     | <b>27,8/1002</b>             | <b>-</b>                                              | <b>2/72</b>                                     | <b>164/5904</b>             | <b>34</b>       | <b>199</b>   |







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

| №                   | Наименование                                                                                                                        |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Кабинеты:</b>    |                                                                                                                                     |
| 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                                                                                 |
| <b>Лаборатории:</b> |                                                                                                                                     |
| 1                   | Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); |
| 2                   | Учебный кондитерский цех                                                                                                            |
| <b>Залы:</b>        |                                                                                                                                     |
| 1                   | Спортивный комплекс                                                                                                                 |
| 2                   | Библиотека,                                                                                                                         |
| 3                   | Читальный зал с выходом в интернет                                                                                                  |
| 4                   | Актный зал                                                                                                                          |

#### 4. 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 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, курсовые работы (проекты), консультации и экзамены) и самостоятельной учебной работы.

1.5. Объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю. При прохождении практики никаких других обязательных занятий не проводится.

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 34 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 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;



- на четвертом курсе 2 недели в зимний период.

При работе над курсовым проектом для обучающихся проводятся групповые и индивидуальные консультации. Формой контроля является защита курсового проекта.

1.8. Дисциплина «Физическая культура» осуществляется в пределах объема 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, выполнение курсового проектирования, 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.

Производственная практика имеет целью совершенствование практического опыта по осваиваемой специальности, проверку



профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности, а также сбора, анализа и использования информации для написания выпускной квалификационной работы. 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 единицами 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 2 недели (72 часа).

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 автономной некоммерческой организацией «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)» 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».

Учебная дисциплина «**Индивидуальный проект**» имеет межпредметную связь с общеобразовательной дисциплиной «Биология».

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 одного предмета. Индивидуальный проект выполняется студентами в течении 2-го семестра.

Результат индивидуального проекта должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного учебного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного и т.д.

### 3. Формирование вариативной части ППКРС

3.1 Вариативная часть в объеме 1296 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) |
| <b>ОП.00</b>                                                            | <b>562</b>                                            | <b>448</b>                                        | <b>114</b>                                 |
| <b>ПМ.00 в том числе:</b>                                               | <b>1490</b>                                           | <b>1490</b>                                       | -                                          |
| МДК 01.02                                                               | 28                                                    | 82                                                | -                                          |
| МДК 02.01                                                               | 58                                                    | 58                                                | -                                          |
| УП.01                                                                   | 48                                                    | 48                                                | -                                          |
| ПП.01                                                                   | 144                                                   | 144                                               | -                                          |
| МДК 02.01                                                               | 50                                                    | 50                                                | -                                          |
| МДК 02.01                                                               | 164                                                   | 164                                               | -                                          |
| УП.02                                                                   | 36                                                    | 36                                                | -                                          |
| ПП.02                                                                   | 36                                                    | 36                                                | -                                          |
| МДК 03.01                                                               | 28                                                    | 28                                                | -                                          |
| МДК 03.02                                                               | 50                                                    | 50                                                | -                                          |
| УП. 03                                                                  | 108                                                   | 108                                               | -                                          |
| ПП.03                                                                   | 72                                                    | 72                                                | -                                          |
| МДК 04.01                                                               | 46                                                    | 46                                                | -                                          |
| МДК 04.02                                                               | 102                                                   | 102                                               | -                                          |
| УП. 04                                                                  | 48                                                    | 48                                                | -                                          |
| ПП.04                                                                   | 72                                                    | 72                                                | -                                          |

|                                |             |             |            |
|--------------------------------|-------------|-------------|------------|
| МДК 05.01                      | 60          | 60          | -          |
| МДК 05.02                      | 166         | 166         | -          |
| УП. 05                         | 72          | 72          | -          |
| ПП.05                          | 102         | 102         | -          |
| <b>Всего вариативная часть</b> | <b>2052</b> | <b>1938</b> | <b>114</b> |

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**.