

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ АО «Камызякский  
сельскохозяйственный колледж»

А. М. Серов



«01» марта 2018 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

*Государственного бюджетного образовательного учреждения Астраханской области среднего профессионального образования "Камызякский сельскохозяйственный колледж"*

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар-кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППКРС:

на базе основного общего образования – 3года 10 месяцев

профиль получаемого профессионального образования - естественно-научный

*(при реализации программы среднего образования)*

год начала подготовки по УП 2018

## План учебного процесса

Индекс	Перечень предметов, циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Итого час/нед (с учетом конс. в период)	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся, час										Последовательность и распределение по курсам и семестрам								Объем ОП		
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час						Практика, час		Промежуточная аттестация		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс				
				Всего	Теоретические занятия	в том числе лабораторных и практических	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная	Производственная	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	обязат. часть	вариат. часть				
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>93/913/63</b>		<b>2196</b>	<b>1087</b>	<b>859</b>	<b>124</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>110</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>2196</b>		
ОУП.01	Русский язык	3,ДЗ,-,6Э		114	78	20	6	2	0	0	0	8	34	44	36	0	0	0	0	0	0	0	114	
ОУП.02	Литература			175	114	40	9	4	0	0	0	8	34	74	33	34	0	0	0	0	0	0	175	
ОУП.03	Иностранный язык	-3, ДЗ		181	2	159	10	2	0	0	0	8	51	92	38	0	0	0	0	0	0	0	181	
ОУП.04	Математика	3,-,-,Э		244	112	106	10	8	0	0	0	8	34	82	34	43	51	0	0	0	0	0	244	
ОУП.05	История	-3, ДЗ		181	141	14	12	2	0	0	0	8	81	61	39	0	0	0	0	0	0	0	181	
ОУП.06	Физическая культура	3,3,ДЗ		181	4	167		2	0	0	0	8	51	46	34	24	26	0	0	0	0	0	181	
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ		78	44	20	8	2	0	0	0	4	34	44	0	0	0	0	0	0	0	0	78	
ОУП.08	Астрономия	ДЗ		39	30	5	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	39	
УПВ.09	Физика	3,Э		124	64	34	10	8	0	0	0	8	34	90	0	0	0	0	0	0	0	0	124	
УПВ.10	Обществознание	-3, ДЗ		181	132	30	9	4	0	0	0	8	51	88	42	0	0	0	0	0	0	0	181	
УПВ.11	Информатика	-,,-,Э		156	46	90	8	4	0	0	0	8	51	46	25	34	0	0	0	0	0	0	156	
УПВ.12	Химия	-,ДЗ,-,Э		221	139	58	10	6	0	0	0	8	51	65	34	71	0	0	0	0	0	0	221	
УПВ.13	Биология	-,,-,Э		119	97	34	10	4	0	0	0	8	34	46	39	0	0	0	0	0	0	0	119	
ДУП.01	Основы рисования и лепки/Эстетика и дизайн оформления блонд	3		80	14	50	8	0	0	0	0	8	38	42	0	0	0	0	0	0	0	0	80	
ДУП.02	Технология/Психология общения	ДЗ		78	40	24	8	0	0	0	0	6	34	44	0	0	0	0	0	0	0	0	78	
ДУП.03	Эффективное поведение на рынке труда/ Основы права	ДЗ		44	30	8	4	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	44	0	44	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>03/10/ДЗ/0Э</b>		<b>572</b>	<b>192</b>	<b>290</b>	<b>54</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>128</b>	<b>116</b>	<b>103</b>	<b>125</b>	<b>0</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>324</b>	<b>248</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-, ДЗ		60	24	26	6	2	0	0	0	2	0	0	36	24	0	0	0	0	0	28	32	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ		60	24	26	6	2	0	0	0	2	0	0	34	26	0	0	0	0	0	38	22	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, ДЗ		60	24	26	6	2	0	0	0	2	0	0	24	36	0	0	0	0	0	40	20	



ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блинов, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	652	104	186	12	8	144	180	18	0	0	0	0	32	182	438	0	0	358	294
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блинов, кулинарных изделий, закусок	-Э	80	18	46	6	4	0	0	6	0	0	0	32	48	0	0	0	34	46
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блинов, кулинарных изделий, закусок	-Э	242	86	140	6	4	0	0	6	0	0	0	0	98	144	0	0	72	170
УП.03	Учебная практика	-ДЗ	144	0	0	0	0	144		0	0	0	0	0	36	108	0	0	72	72
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	180	0	0	0	0	180		0	0	0	0	0	0	180	0	0	180	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	Экв	6							6						6				6
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных горячих сладких блинов, десертов, напитков разнообразного ассортимента		436	58	128	12	8	108	108	14	0	0	0	0	0	40	396	0	324	112
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блинов, десертов, напитков	-Эк	54	11	30	6	4	0	0	3	0	0	0	0	0	18	36	0	34	20
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блинов, десертов, напитков	-Эк	158	47	98	6	4	0	0	3	0	0	0	0	0	22	136	0	74	84
УП.04	Учебная практика	ДЗ	108	0	0	0	0	108		0	0	0	0	0	0	0	108	0	108	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	108	0	0	0	0	108		0	0	0	0	0	0	0	108	0	108	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	Экв	8							8							8			8
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		822	172	254	16	8	180	180	12	0	0	0	0	0	0	160	692	500	322
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3,Эк	126	47	66	6	4	0	0	3	0	0	0	0	0	0	66	60	36	90





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

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	Истории и Обществознания
4	Химии
5	Биологии
6	Математики
7	Физики
8	Информатики
9	Социально-экономических дисциплин
10	Товароведения продовольственных товаров
11	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
12	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
13	Технологии кулинарного и кондитерского производства
14	Технического оснащения и организации рабочего места.
	<b>Лаборатории</b>
15	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов)
16	Учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
17	Спортивный зал
18	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
19	Стрелковый тип
	<b>Залы:</b>
20	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
21	Актовый зал

## Пояснительная записка

### 1. Нормативная база реализации ООП 43.01.09Повар, кондитер

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе среднего общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж», разработан на основании:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
3. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
4. Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
5. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898);
6. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023);
7. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940);



8. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

При составлении учебного плана учитывались:

- Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»);
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;
- Устав ГЫПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж», утвержденный министерством образования и науки Астраханской области от 28 декабря 2015 г.;
- Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- Положением о проведении государственной итоговой аттестации по основным профессиональным программам среднего профессионального образования ГЫПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж»;
- Положение об организации текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы ГЫПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж».

## **2. Общие положения**

1. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

2. Учебный план разработан для очной формы обучения.

3. Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации шестидневный. Продолжительность занятий составляет 90 мин с перерывом 5 минут внутри пары.

4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

5. Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3года 10 месяцев.

6. Общий объем каникулярного времени составляет 35 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

7. Учебный план разработан в соответствии с квалификацией подготовки квалифицированных рабочих, служащих, указанной в Перечне профессий среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный N 30861), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. N 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный N 32461), от 18 ноября 2015 г. N 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный N 39955) и от 25 ноября 2016 г. N 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный N 44662):

повар ↔ кондитер.

### 3. Структура образовательной программы и учебного плана

1. Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).
2. Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 63,4% от общего объема времени, отведенного на ее освоение.
3. Вариативная часть образовательной программы (36,6%) используется для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

ПП	Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем вариативной части
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>248</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	32
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	22
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	20
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	20
ОП.05	Основы калыкуляции и учета	42
ОП.06	Охрана труда	22
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	26
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	16
ОП.09	Физическая культура	8

ОП.10	Основы делового общения / Коммуникативный практикум	40
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1084</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	34
УП.01.01	Учебная практика	36
ПП.01.01	Производственная практика	36
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	6
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	34
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	136
УП.02.01	Учебная практика	36
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	46
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	170
УП.03.01	Учебная практика	72
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	20
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	84
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	8
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	90
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	226
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	6
	<b>Объем вариативной части в академических часах</b>	<b>1332</b>

4. Учебный план имеет следующую структуру:

Таблица 1. Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы

Объем образовательной программы в

	академических часах	
	Обязательная часть образовательной программы	Вариативная часть образовательной программы
Общепрофессиональный цикл	324	248
Профессиональный цикл	1980	1084
Государственная итоговая аттестация	72	
На освоение общеобразовательного цикла	1193	1003
Общий объем образовательной программы:		
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5904	

- общеобразовательный цикл;
  - общепрофессиональный цикл;
  - профессиональный цикл;
  - государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации: повар ↔ кондитер.
5. Перечень и объем учебных дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ООП в основной таблице учебного плана.
  6. В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторно-экзаменационные занятия, лекция), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.
  7. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 98 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.
  8. В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов

в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

9. В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен,
- Экзамен по модулю,
- Комплексный экзамен,
- Дифференцированный зачет,
- Комплексный дифференцированный зачет,
- Зачет,
- Текущий контроль (в учебном плане в колонке «Другие формы контроля»).

10. В соответствии с требованиями 464 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

- 1 курс - 7 зачетов, 1 экзамен;
- 2 курс - 8 зачетов, 8 экзаменов;
- 3 курс - 10 зачетов, 6 экзаменов;
- 4 курс – 7 зачетов, 5 экзаменов.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Количество экзаменов и зачетов рассчитано с учетом комплексных форм контроля:

<b>№</b>	<b>Вид контроля</b>	<b>Наименование комплексного вида контроля</b>	<b>Семестр</b>	<b>Наименование дисциплины/МДК</b>
1	Экзамен	Комплексный экзамен	4	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Экзамен	Комплексный экзамен	7	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

3	Экзамен	Комплексный экзамен	8	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
---	---------	---------------------	---	---

11. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 46 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 48 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

12. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация установлен особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

13. Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

14. В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний;
- Коммуникативный практикум.

15. Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

<b>Основные виды деятельности</b>		<b>Профессиональные модули</b>	
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блинд, кулинарных изделий различного ассортимента;	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блинд, кулинарных изделий различного ассортимента;	ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента;	ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блинд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блинд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

16. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определено в объеме не менее 51 процента от профессионального цикла образовательной программы.

17. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

18. Задание демонстрационного экзамена - комплексная практическая задача, моделирующая профессиональную деятельность и выполняемая в реальном времени. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе комплектов оценочной документации, разработанных союзом WorldSkills по компетенции, и с учетом профессиональных стандартов при их наличии. Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом.

19. Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ соответствующим требованиям ФГОС СПО. Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией "WorldSkillsInternational", осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену.

#### 4. Общеобразовательный цикл

1. Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

2. Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

3. Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 2736 часов, при этом срок обучения увеличен на 2 года. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 2196 часов. Обязательная часть образовательной программы среднего общего образования составляет 54% - 1193 ч, а часть, формируемая участниками образовательных отношений, - 46% - 1003 ч от общего объема образовательной программы среднего общего образования.

4. В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобнауки РФ № 06-259 от 17 марта 2015 г. в качестве профиля получаемого образования выбран естественнонаучный профиль.

5. Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей, дополнительных учебных предметов, курсов по выбору, общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 16 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные предметы:

- "Русский язык",
- «Литература»,
- "Иностранный язык",
- "Математика",
- "История",
- "Физическая культура",
- "Основы безопасности жизнедеятельности",
- «Астрономия».

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: Математика, Химия, Биология.

#### Согласовано

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе  
Начальник отдела по учебно-производственной работе  
Председатель МО мастеров производственного обучения  
Председатель ЦК математических и естественно-научных дисциплин



И.Е. Боброва

М.В. Ивакина

Н.Г. Рязанова

О.В. Смирнова

