

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ АО "Камызякский
сельскохозяйственный колледж"

С.В. Безъязыков

"01" сентября 2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области "Камызякский сельскохозяйственный колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар <-> кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2021

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Индекс	Перечень и наименование учебных предметов, циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Последовательность и распределение по курсам и													
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие	Объём ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	Обязательная				Промежут. аттес-тация	Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5		
								Всего	в том числе				Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3			Семестр 4			Семестр 5		
									Лекции, уроки	Пр. занятия	Консультации		17 нед			23 5/6 нед			15 1/2 (1) нед			17 1/2 (6) нед			13 1/2 (3) нед		
													Объём ОП	Обязательная	Промежу-т. аттес-тация	Объём ОП	Обязательная	Промежу-т. аттес-тация	Объём ОП	Обязательная	Промежу-т. аттес-тация	Объём ОП	Обязательная	Промежу-т. аттес-тация	Объём ОП	Обязательная	Промежу-т. аттес-тация
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
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)													36	35		36	34,28		36	35,52		36	34,63		36	35,11	
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	0	18	18	2196	54	2112	1216	888	8	30	612	595		792	749	6	396	384	12	254	248	6	142	136	6
ОУП	Общие учебные предметы	2	0	14	11	1318	54	1246	682	560	4	18	420	403		454	411	6	240	234	6	160	154	6	44	44	
ОУП.01	Русский язык	3		2	1	122		116	94	20	2	6	34	34		44	44		44	38	6						
ОУП.02	Литература			4	123	175		175	135	40			60	60		44	44		38	38		33	33				
ОУП.03	Иностранный язык			23	1	183		183	2	181			68	68		88	88		27	27							
ОУП.04	Математика	4		2	13	296		290	182	106	2	6	68	68		88	88		43	43		97	91	6			
ОУП.05	История			23	1	183		183	169	14			68	68		57	57		58	58							
ОУП.06	Физическая культура			1-5		182		182	4	178			34	34		44	44		30	30		30	30		44	44	
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2	1	78		78	62	16			32	32		46	46										
ОУП.08	Астрономия			1		39		39	34	5			39	39													
	Индивидуальный проект (предметом не является)				2	60	54					6	17			43		6									
УПВ	Учебные предметы по выбору	2		3	5	516		516	292	220	4	12	88	88		174	174		74	68	6	94	94		98	92	6
УПВ.01	Родной язык / Родная литература			5	4	122		122		122											60	60		62	62		
УПВ.02	Биология	3		2	1	184		178	136	40	2	6	54	54		86	86		44	38	6						
УПВ.03	Химия	5		2	134	222		216	156	58	2	6	34	34		88	88		30	30		34	34		36	30	6
ДУП	Дополнительные учебные предметы			1	2	350		350	242	108			104	104		164	164		82	82							
ДУП.01	Введение в профессию			3	12	350		350	242	108			104	104		164	164		82	82							
ГП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	16	2	28	9	3636	85	3461	1001	1002	18	90				72	68		216	202	6	610	576	12	470	446	12
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		2	15	4	924	44	880	400	480						36	34		114	108		316	298		66	64	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			4	3	60	4	56	30	26									30	28		30	28				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			4	3	60	4	56	30	26												60	56				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			3	2	60	4	56	30	26						36	34		24	22							

[illegible]

3 кубс 4 кубс

74	62	6							168	40
час	72		час			час			144	36
час	252		час			час			252	
6		6							6	

288	270	12							314	72
									32	36
102	90	6							96	36
час	72		час			час			72	
час	108		час			час			108	
6		6							6	

36	36		292	271	18				292	36
36	36		18	15	3				36	18
			118	112	3				100	18
час			час	72		час			72	
час			час	72		час			72	
			12		12				12	

			110	110		746	718	18	594	262
--	--	--	-----	-----	--	-----	-----	----	-----	-----

[illegible][illegible]

[illegible]

			42	42		48	40	6	32	58
			68	68		260	246	6	160	168
час			час			час	180		144	36
час			час			час	252		252	
						6		6	6	

час	504		час	144		час	432			
час	144		час	72		час	180			
час	360		час	72		час	252			
час			час			час	72			
864	822	24	612	583	18	864	834	18	4752	1152
4			2			3				
6			7			3				

Комплексные формы контроля				
№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	Наименование дисциплины/МДК/практики
1	Экз	Комплексный экзамен	3	ОУП.01 Русский язык
				ОУП.02 Литература
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
				ОП.05 Основы калькуляции и учета
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	УП.01.01 Учебная практика
				ПП.01.01 Производственная практика
4	Экз	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

Пояснительная записка

1. Нормативная база реализации ОПОП 43.01.09 Повар, кондитер

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГЫПОУ 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 Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации N 885/390 от 5 августа 2020 года «О практической подготовке обучающихся» " (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);
5. Приказ Минобрнауки России 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 Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 7 июня 2012 г. N 24480);
7. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023);

8. 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);

9. 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 N 40270).

При составлении учебного плана учитывались:

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Регистрационный номер 43.01.09-181228, Протокол ФУМО № 3 от 18.10.2018 г. Дата включения 28.12.2018);
- Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 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 ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж», утвержденный министерством образования и науки Астраханской области от 28 декабря 2015 г, с изменениями от 19 сентября 2019 г;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж» по образовательным программам среднего профессионального образования;
- Положением о практической подготовке обучающихся ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж»;
- Положением о проведении государственной итоговой аттестации по основным профессиональным программам среднего профессионального образования ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж»;
- Положение об организации текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж»;
- Положение о проведении экзамена по профессиональному модулю в рамках промежуточной аттестации при освоении основных профессиональных образовательных программ ГБПОУ 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. Общий объем 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 3 года 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 68,32 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение.
3. Вариативная часть образовательной программы (31,68 %) использована 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
ОП.01	Общепрофессиональный цикл	600
ОП.02	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	24
ОП.03	Основы товароведения продовольственных товаров	24

ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	24
ОП.05	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	24
ОП.06	Основы калькуляции и учета	32
ОП.07	Охрана труда	24
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности	38
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	14
ОП.10	Физическая культура	6
ОП.11	Экологические основы природопользования	42
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	72
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	46
ОП.15	Организация производства	72
ОП.16	Основы делового общения	72
ПЦ	Основы финансовой грамотности	46
ПМ.01	Профессиональный цикл	552
МДК.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	34
МДК.01.02	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36
ПМ.01.ЭК	Производственная практика	36
МДК.02.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	40
УП.02.01	Учебная практика	36
МДК.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36
МДК.03.02	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	36
МДК.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	18
МДК.04.02	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	18
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	58
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	168

УП.05.01	Учебная практика	36
	Объем вариативной части в академических часах	1152

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	600
Профессиональный цикл	2160	552
Государственная итоговая аттестация	72	
На освоение общеобразовательного цикла	1318	878
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, лабораторное занятие, консультация, лекция), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.
7. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 96 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 - 8 зачетов, 0 экзаменов;
 - 2 курс - 10 зачетов, 6 экзаменов;
 - 3 курс - 10 зачетов, 8 экзаменов;
 - 4 курс – 10 зачетов, 5 экзаменов.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Количество экзаменов и зачетов рассчитано с учетом комплексных форм контроля:

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	Наименование дисциплины/МДК
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
				ОП.05 Основы калькуляции и учета
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	УП.01.01 Учебная практика
				ПП.01.01 Производственная практика
3	Экз	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

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 50 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;
 - Адаптивные информационные и коммуникационные технологии.
15. Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии

с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, 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.

1. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. При реализации комплекса учебной и производственной практики образовательная деятельность организована в форме практической подготовки и составляет 1440 ч (53,09%). Реализация компонентов учебного плана в форме практической подготовки осуществляется непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком.
2. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.
3. 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.

4. 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 "WorldSkills International", 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 2772 часа, 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 60% - 1318 ч, а часть, формируемая участниками образовательных отношений, - 40 % - 878 ч от общего объема образовательной программы среднего общего образования.

4. В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобрнауки 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 12 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".

Учебные предметы по выбору представлены предметами: «Родной язык / Родная литература» (по выбору участников образовательного процесса), «Биология», «Химия», соответствующими профилю обучения предметной области и смежной с ней предметной области.

В учебный план включен дополнительный учебный предмет, предлагаемый организацией, осуществляющей образовательную деятельность ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж»: «Введение в профессию», в соответствии со спецификой и возможностями организации.

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

6. В рамках освоения общеобразовательного цикла обязательно выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение одного года обучения.

Согласовано

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе

Начальник отдела по учебно-производственной работе

Председатель МО мастеров производственного обучения

Председатель ЦК математических и естественнонаучных дисциплин

С.И. -

И.Е. Боброва

Н.Г. Рязанова

Е.А. Васильева

О.В. Смирнова