

муниципальное автономное общеобразовательное учреждение города
Калининграда «Средняя общеобразовательная школа № 11 имени Т.А.Апакидзе»

РАССМОТРЕНО

педагогическим советом

Директор МАОУ СОШ № 11

Мальцева Е.М.

Протокол №7

от 17.05.2024

Документ подписан электронной подписью
Мальцева Елена Михайловна
директор
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА КАЛИНИНГРАДА "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №
11 ИМЕНИ Т.А. АПАКИДЗЕ"
24930DE680971F924AAD30B851125AF6
Срок действия с 13.11.2023 до 05.02.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
среднего общего образования
на 2024 – 2026 учебный год
(группа - колледж-класс)

город Калининград, Калининградская область,

2024

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебный план среднего общего образования МАОУ СОШ № 11 (далее - учебный план) для 10-11 классов, реализующих основную образовательную программу среднего общего образования, соответствующую ФГОС СОО (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования»), фиксирует общий объём нагрузки, максимальный объём аудиторной нагрузки обучающихся, состав и структуру предметных областей, распределяет учебное время, отводимое на их освоение по классам и учебным предметам.

Учебный план является частью образовательной программы МАОУ СОШ № 11, разработанной в соответствии с ФГОС среднего общего образования, с учетом Федеральной образовательной программой среднего общего образования, и обеспечивает выполнение санитарно-эпидемиологических требований СП 2.4.3648-20 и гигиенических нормативов и требований СанПиН 1.2.3685-21.

Учебный год в МАОУ СОШ № 11 начинается 02.09.2024 и заканчивается 28.05.2025.

Продолжительность учебного года в 10-11 классах составляет 34 учебные недели.

Учебные занятия для учащихся 10-11 классов проводятся по 5-ти дневной учебной неделе.

Максимальный объем аудиторной нагрузки обучающихся в неделю составляет в 10 классе – 34 часа, в 11 классе – 34 часа.

Учебный план состоит из двух частей — обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений. Обязательная часть учебного плана определяет состав учебных предметов обязательных предметных областей.

Часть учебного плана, формируемая участниками образовательных отношений, обеспечивает реализацию индивидуальных потребностей обучающихся. Время, отводимое на данную часть учебного плана внутри максимально допустимой недельной нагрузки обучающихся, может быть использовано: на проведение учебных занятий, обеспечивающих различные интересы обучающихся

В МАОУ СОШ № 11 языком обучения является русский язык.

При изучении предметов осуществляется деление учащихся на подгруппы по информатике и английскому языку.

ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО СЕТЕВОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.

Общий объем сетевой программы профессионального обучения составлять 450 часов, из которых 80 часов составляет практическая часть. Режим обучения: недельным (с выделением одного учебного дня в неделю) и модульным (с распределением времени на освоение дисциплин программы в каникулярное время и т. д).

Учебный план содержит дисциплину «Технология («Кулинария»)), которая реализуется по договору о сетевой форме реализации образовательной программы государственным автономным учреждением Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Колледж сервиса и туризма» в рамках регионального проекта «Колледж – класс», инициированного в Калининградской области для ранней профориентации и профессионализации обучающихся старших классов, а также повышения качества реализации программ среднего общего и профессионального образования. Программа профессионального обучения по профессии Повар/Медицинская сестра/Бармен/Кондитер разработана в объеме 450 часов и интегрируется с учебным планом среднего общего образования в части часов формируемой участниками образовательного процесса в объеме 204 часа (на основании ст. 73 Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации») и интегрируется с другими разделами ООП (планом внеурочной деятельности, программой воспитания и социализации) в части 250 часов (получение первой профессии, ранняя профессиональная подготовка учащихся).

К освоению программы профессионального обучения допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья. Программа профессионального обучения включает в себя теоретический курс, учебную и производственную практики, квалификационный экзамен. Учебная (1 нед.) и первая производственная практика (2 нед.) организованы во 2 полугодии 10 класса (40 - 42 учебные недели), вторая производственная практика (2 нед.) в 1 полугодии 11 класса после проведения итогового сочинения (15 - 16 учебные недели). Квалификационный экзамен проводится после освоения программы профессионального обучения в полном объеме в конце 1 полугодия 11 класса.

Профессиональное обучение
по профессии 16675 «Повар» на базе ГАУ КО ПОО КСТ
Учебный план

| № п/п | Наименование дисциплин | Количество часов | | | Форма промежуточной аттестации | | |
|-------|---|------------------|--------------------|---------------------|--------------------------------|---------|-----------|
| | | Всего | аудиторные занятия | в т.ч. практические | Контр ольн. раб. | Заче ты | Экза мены |
| 1. | Кулинария (в рамках договора о сетевом взаимодействии) | 204 | 180 | 24 | 1 | | Э (кв.) |
| 2. | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | 16 | 16 | | | Зач. | |
| 3. | Экономические и правовые основы производственной деятельности | 8 | 8 | | | Зач. | |
| 4. | Безопасность жизнедеятельности | 6 | 6 | | | | |
| 5. | Техническое оснащение и организация рабочего места | 12 | 12 | | | Зач. | |

| | | | | | | | |
|----|---|-----|-----|-----|---|------|---|
| 6. | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. | 10 | 10 | | | Зач. | |
| 7. | Основы калькуляции и учета | 10 | 4 | 6 | 1 | Зач. | |
| 8. | Производственная практика | 180 | | 180 | | | |
| 9. | Квалификационный экзамен | 8 | | | | | 8 |
| | ИТОГО: | 454 | 236 | 210 | | | 8 |

График учебного процесса

1 полугодие 10 кл., (88 ч.):

| Уч.нед. | <u>1</u> | <u>2</u> | <u>3</u> | <u>4</u> | <u>5</u> | <u>6</u> | <u>7</u> | <u>8</u> | <u>9</u> | 10 | <u>11</u> | <u>12</u> | <u>13</u> | <u>14</u> | <u>15</u> | <u>16</u> | <u>17</u> | 18 | 19 | Всего |
|------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|----------|-----------|
| | - | - | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | К | - | Т | Т | Т | Т | - | - | К | К | |
| Часы | - | - | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | К | - | 8 | 8 | 8 | 8 | - | - | К | К | 88 |
| Кулинария | | | 4 | 4 | 4 | 4 | 8 | 8 | 8 | К | - | 4 | 4 | 8 | 8 | - | - | К | К | 64 |

2 полугодие 10 кл., (112 ч.теории, 108 ч. практики):

| Уч.нед. | <u>20</u> | <u>21</u> | <u>22</u> | <u>23</u> | <u>24</u> | <u>25</u> | <u>26</u> | <u>27</u> | <u>28</u> | <u>29</u> | 30 | <u>31</u> | <u>32</u> | <u>33</u> | <u>34</u> | <u>35</u> | <u>36</u> | <u>37</u> | <u>38</u> | <u>39</u> | 40 | 41 | 42 | 43 | Всего |
|------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----|----|----|----------|-----------|
| | - | Т | Т | Т | Т | Т | - | Т | Т | Т | К | - | Т | Т | Т | - | - | Т | Т | Т | У | П | П | К | |
| Часы | - | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | - | 8 | 8 | 8 | К | - | 8 | 8 | 8 | - | - | 8 | 8 | 8 | 36 | 36 | 36 | К | 220 |
| Кулинария | | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | - | 4 | 4 | 4 | К | - | 4 | 8 | 8 | - | - | 8 | 8 | 8 | - | - | - | К | 76 |

1 полугодие 11 кл. (66 ч. теории, 72 ч. практики, 8 ч. квалификационный экзамен):

| Уч.нед. | <u>1</u> | <u>2</u> | <u>3</u> | <u>4</u> | <u>5</u> | <u>6</u> | <u>7</u> | <u>8</u> | <u>9</u> | 10 | <u>11</u> | <u>12</u> | <u>13</u> | <u>14</u> | <u>15</u> | <u>16</u> | <u>17</u> | 18 | 19 | Все го |
|------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|----------|-----------|
| | - | - | Т | Т | Т | - | Т | Т | Т | К | - | Т | Т | Т | П | П | Э | К | К | |
| Часы | - | - | 8 | 8 | 8 | - | 8 | 8 | 8 | К | - | 8 | 8 | 2 | 36 | 36 | 8 | К | К | 146 |
| кулинария | - | - | 8 | 8 | 8 | - | 8 | 8 | 8 | К | - | 8 | 8 | - | - | - | - | К | К | 64 |

Т – теоретические занятия; У – учебная практика; П – производственная практика; Э – квалификационный экзамен; К – каникулы

Процесс обучения строиться таким образом, что после окончания 10 класса в июне 2025 года в рамках программы профессионального обучения реализована практика. Программа профессионального обучения завершиться не позднее февраля месяца 2026 года в 11 классе, включая итоговую аттестацию по данному предмету.

Промежуточная аттестация – процедура, проводимая с целью оценки качества освоения обучающимися части содержания (полугодое оценивание) или всего объема учебной дисциплины за учебный год (годовое оценивание).

Промежуточная/годовая аттестация обучающихся за полугодие/год осуществляется в соответствии с календарным учебным графиком.

Все предметы обязательной части учебного плана оцениваются по полугодиям. Предметы из части, формируемой участниками образовательных отношений, являются безотметочными и оцениваются «зачет» или «незачет» по итогам четверти.

Промежуточная аттестация проходит с 10 апреля по 16 мая. Формы и порядок проведения промежуточной аттестации определяются «Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся МАОУ СОШ № 11» и ООП СОО.

Освоение основной образовательной программы среднего общего образования завершается итоговой аттестацией.

Нормативный срок освоения основной образовательной программы среднего общего образования составляет 2 года.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

| Предметная область | Учебный предмет | | Количество часов в неделю | |
|--|---|--------------------------|---------------------------|-------------|
| | | | 10а 24-25г | 11а 25-26гг |
| Обязательная часть | | | | |
| Русский язык и литература | Русский язык | | 2 | 2 |
| | Литература (углубленный уровень) | | 5 | 5 |
| Иностранные языки | Иностранный язык | | 3 | 3 |
| Математика и информатика | Математика | Алгебра и начала анализа | 2 | 3 |
| | | Геометрия | 2 | 1 |
| | | Вероятность и статистика | 1 | 1 |
| | Информатика | | 1 | 1 |
| Общественно-научные предметы | История | | 2 | 2 |
| | Обществознание (углубленный уровень) | | 4 | 4 |
| | География | | 1 | 1 |
| Естественно-научные предметы | Физика | | 2 | 2 |
| | Химия | | 1 | 1 |
| | Биология | | 1 | 1 |
| Физическая культура | Физическая культура | | 2 | 2 |
| Основы безопасности и защита Родины | Основы безопасности и защита Родины | | 1 | 1 |
| ----- | Индивидуальный проект | | 1 | 0 |
| Итого | | | 31 | 30 |
| Наименование учебного курса | | | | |
| Профессиональная подготовка по профессиям(повар. бармен, кондитер, младшая медицинская сестра) | | | 3 | 4/0 |
| Решение практико-ориентируемых задач | | | 0 | 0/2 |
| Говори и пиши правильно | | | 0 | 0/2 |
| Итого | | | 3 | 4 |
| ИТОГО недельная нагрузка | | | 34 | 33 |
| Количество учебных недель | | | 34 | 34 |
| Всего часов в год | | | 1156 | 1156 |

План внеурочной деятельности (недельный)

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение города Калининграда средняя общеобразовательная школа № 11 имени Т.А.Апакидзе

| Учебные курсы | Количество часов в неделю | |
|--|---------------------------|----------|
| | 10а | 11а |
| Разговор о важном | 1 | 1 |
| Россия - мои горизонты | 1 | 1 |
| Профориентация | 1 | 1 |
| Финансовая грамотность | 1 | 1 |
| Функциональная грамотность | 1 | 1 |
| Профессиональная подготовка по профессиям(повар, бармен, кондитер, младшая медицинская сестра) | 1 | 0 |
| Первая помощь, основы преподавания первой помощи, основы ухода за больным | 1 | 1 |
| Начальная военная подготовка | 1 | 1 |
| ИТОГО недельная нагрузка | 7 | 7 |