

II. Зведені дані за бюджетом часу (в тижнях і годинах)

Ступінь	Курс	Професійно-теоретична підготовка		Професійно-практична підготовка						ПКА ДКА		ДПА/ЗНО		Святкові	Канікули	Кількість робочих тижнів	Всього навчального часу з канікулами та святами
				Виробниче навчання в навчальному закладі		Виробниче навчання на виробництві		Виробнича практика на робочих місцях на виробництві									
		тиж	год	тиж	год	тиж	год	тиж	год	тиж	год	тиж	тиж	тиж	тиж		
II	I	40	356	33	198	-	-	-	-	-	-	-	-	1	11	40	52
II	II	25	220	19	138	2	60	13	448	1	7	-	-	1	11	40	52
II	III	26	274	24	180	2	54	14	448	2	14	1	28	1	2	40	43

III. Рівні кваліфікації

Ступінь	Курс	Код	Професія	Кваліфікація
II	II	5122	кухар	кухар 4 розряду
II	III	7412	кондитер	кондитер 3,4 розряду

IV. Пояснення до плану освітнього процесу

Робочий навчальний план з професії «Кухар; кондитер» розроблений на основі СП(ПТ)О 5122.1.56.10-2021 з професії "Кухар", та СП(ПТ)О 7412С.10.70 -2017 з професії «Кондитер», Державного стандарту загальної середньої освіти

Для запобігання дублювання навчального матеріалу при опануванні професії «Кондитер» 3 розряду зменшено на 28 годин професійно - теоретичну підготовку та на 297 годин професійно-практичну підготовку, при опануванні професією «Кондитер» 4 розряду зменшено на 8 годин професійно-теоретичну підготовку та на 111 годин професійно-практичну підготовку.

У загальнопрофесійному блоці з професії «Кондитер» вилучені загальнопрофесійні компетентності, які вивчаються при оволодінні першої із технологічно суміжних професій «Кухар; кондитер».

Мінімальне тижневе навантаження в дні теоретичного та виробничого навчання - 35годин, максимальне – 36 годин. Під час виробничої практики тижневе навантаження становить - 35годин. Робочим навчальним планом передбачено проведення проміжного та вихідного контролю знань, умінь і навичок учнів.

Іспити, заліки з професійно-теоретичної підготовки проводяться за рахунок часу, відведеного на їх вивчення

Перелік предметів, з яких проводиться ДПА визначається МОН України.

Поетапна атестація учнів проводиться після завершення кожного рівня підготовки учнів: з професії «Кухар» 4 розряду - на II курсі, «Кондитер» 3,4 розряду – на III курсі, а ДКА після завершення терміну навчання за рахунок годин передбачених СП(ПТ)О.

Розділ V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ з/п	Класифікація робочого навчального плану	Всього годин	Знав. АРП	Загальнопрофесійний блок	Курсові проєкти	Загальнопрофесійний блок	Кваліфікаційні завдання	Розподіл годин по курсам і семестрам, модулям, темам																													
								I курс						II курс						III курс						IV курс											
								Семестр			Семестр			Семестр			Семестр			Семестр			Семестр			Семестр			Семестр								
								1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Всього навчальних годин для здобуття ВОППО																																					
Загальноосвітня підготовка																																					
1	Базові предмети	1347	107					766						467																							
1.1	Українська мова	140						2	1	1	2	2	1	1	2	2	1	1	2	2	1	1	2	2	1	1	2	2	1	1	2	2	1	1	2		
1.2	Українська література	140						1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2		
1.3	Іноземна мова	140						1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2		
1.4	Зарубіжна література	70						2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4		
1.5	Історія України	105	29					2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4		
1.6	Високий шкільний курс	70	18					1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2		
1.7	Громадянська освіта	70	32					2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4		
1.8	Математика	210						2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4		
1.9	Природничі науки	217	29					4	4	4	8	4	4	4	8	4	4	4	8	4	4	4	8	4	4	4	8	4	4	4	8	4	4	4	8		
1.10	Захист України	105						2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4		
1.11	Вибіркові обов'язкові предмети	216						185																													
1.12	Інформатика	105						2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4		
1.13	Технології	105						3	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6		
2	Фізична культура	268						3	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6		
3	Додатковий навчання	995						1200																													
4	Загальнопрофесійна підготовка	100	74	26				74	74						26						26																
4.1	Основи трудового законодавства	12	12					2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4		
4.2	Основи галузеві економіки та підприємництва	12	12					2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4		
4.3	Інформаційні технології	12	12					2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4		
4.4	Основи енергоефективності	8	8					1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2		
4.5	Основи права	30	30					5	5	5	10	5	5	5	10	5	5	5	10	5	5	5	10	5	5	5	10	5	5	5	10	5	5	5	10		
4.6	Основи професійної етики та екології	6	6					3	3						6						6																
4.7	Іноземна мова в межах професійного мінімуму	10		10				5	5						10						10																
4.8	Основи виживання та підготовки	10		10				5	5						10						10																
5	Професійно-теоретична підготовка (професійні компетенції/індивідуальні модулі)	400	148	252				24	282						251						53																
5.1	Основи світової, національної, фізичної	24	24					4	4	4	12	4	4	4	12	4	4	4	12	4	4	4	12	4	4	4	12	4	4	4	12	4	4	4	12		
5.2	М1. Призначення, виробництво та приготування м'яса/птиць	72	28	44				7	6	7	20	7	6	7	20	7	6	7	20	7	6	7	20	7	6	7	20	7	6	7	20	7	6	7	20		
5.3	М2. Приготування гарячих страв	251	101	150				8	8	8	24	8	8	8	24	8	8	8	24	8	8	8	24	8	8	8	24	8	8	8	24	8	8	8	24		
5.4	М3. Приготування холодних страв та соусів, Приготування солодких страв, напоїв	53	18	35				8	4	1	13	8	4	1	13	8	4	1	13	8	4	1	13	8	4	1	13	8	4	1	13	8	4	1	13		
6	Професійно-практична підготовка "Куляр"	784		784				174						544						586																	
6.1	Виробничі навчання	336		336										138						138																	
6.1.1	Виробничі навчання в кухонно-виробничій	276		276			6	6	6	18	6	6	6	18	6	6	6	18	6	6	6	18	6	6	6	18	6	6	6	18	6	6	6	18			
6.1.2	Виробничі навчання в умовах виробництва	60		60				30						60						60																	
6.2	Виробничі практики	448		448				35						448						448																	
7	Професійно-теоретична підготовка "Кваліфікація"	350	122	228				23	36						18						76																

