ПОГОДЖЕНО
Директор НМЦ ПТО ПК
у Хмельницькій області
_____ Л.І.Шевчук

«28» 08 2019 р.

ПОГОДЖЕНО
Керівник підприємства-замовника кадрів
Директор ресторану «Дельта»
_____ Хмельницька А.В.

«27» серпня 20 19 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора
начальник управління професійної освіти та
ресурсного забезпечення Департаменту освіти і науки
Хмельницької обласної державної адміністрації
_____ Гарчук А.М.

«28» 08 2019 р.

РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

з елементами дуальної форми навчання
Державного професійно-технічного навчального закладу «Красилівський професійний ліцей»
для підготовки кваліфікованих робітників на основі повної загальної середньої освіти
за професією 5122 «Кухар». Кваліфікація «Кухар» 3,4 розряду
Ступінь навчання -II
Вид професійної підготовки – первинна професійна підготовка
Форма навчання - денна
Строк навчання 1,5 року

Розділ І. Графік освітнього процесу

| Ступінь | Курс | Навчальні тижні | | |

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

Ступінь	Курси	Професійно-теоретична підготовка		Професійно - практична підготовка						ПКА ДКА		Свят-кові	Кані-кули	Всього навчаль-ного часу	
				Виробниче навчання в навчальному закладі		Виробниче навчання на вирбництві чи в сфері послуг		Виробнича практика на робочих місцях на виробництві чи в сфері послуг							
		Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Тиж.	Тиж.	Год.
II	1	29	635	29	354	2	60	10	329	1	7	1	11	52	1382
II	2	4	73	4	48	3	72	12	413	1	7	-	-	18	620

Розділ III. Рівні кваліфікації

Ступінь	Курс	Код	Професія	Кваліфікація
II	I	5122	кухар	кухар 3 розряду
II	II	5122	кухар	кухар 4 розряду

VI. Пояснення до плану освітнього процесу

Робочий навчальний план з професії «Кухар» розроблений на основі ДСПТО з професії «Кухар» - ДСПТО 5122.НО.55.3-2008 та відповідно Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у ПТНЗ, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України від 13 жовтня 2010 року № 947.

Мінімальне тижневе навантаження учнів в дні теоретичного та виробничого навчання - 32 години, максимальне - 36 годин, під час виробничої практики – 28 годин.

3 години резерву часу використано на предмет «Технологія приготування їжі з основами товарознавства та 4 години на предмет «Облік, калькуляція і звітність» при оволодінні професією «Кухар» 4 розряду.

Професійно-практична підготовка здійснюється у кухні-лабораторії та безпосередньо на робочих місцях підприємств.

Робочим навчальним планом передбачено проведення проміжного та вихідного контролю знань, умінь і навичок учнів.

Поетапна атестація учнів проводиться після завершення кожного рівня підготовки учнів з присвоєнням кваліфікації «Кухар» 3 розряду на I курсі, «Кухар» 4 розряду на II курсі, а ДКА по завершенню повного терміну навчання за рахунок годин передбачених ДСПТО

V. План навчального процесу

№ з/п	Компоненти робочого навчального плану	Всього	з них ЛПР	Кухар IIIр	Кухар IVр	8	I семестр				II семестр					Всього за I курс	I семестр						Всього за II курс
							2	4	1	2	9	1		5	8		3	1	2	11	1		
1.	**Загальнопрофесійна підготовка**	90	20	59	31											79							11
1.1	Інформаційні технології	27	18	17	10	1	2	1	1					2		27							
1.2	Основи галузевої економіки і підприємництва	28		17	11	1	1	1	3							17	3	2					11
1.3	Правила дорожнього руху	8		8		1										8							
1.4	Основи правових знань	27	2	17	10	1	1	1	3					2		27							
2	**Професійно- теоретична підготовка**	618	132	266	352											556							62
2.1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	312	82	102	210	10	6	2	2			4		12	15	286	8	2					26
2.2	Устаткування підприємств харчування	110	28	70	40	6	7	2						2	2	96	4	2					14
2.3	Гігієна і санітарія виробництва	42		27	15	2	1	2	1					3		42							
2.4	Організація виробництва та обслуговуванняобслуговування	69	6	27	42	2	1	2	1			1		1	3	57	4						12
2.5	Фізіологія харчування	28			28									2	1	18	3	1					10
2.6	Облік, калькуляція і звітність	27	16	10	17		1	2				2		3		27							
2.7	Охорона праці	30		30		3	1	1								30							
3	**Професійно-практична підготовка**	1216		551	665											683							533
3.1.1	Виробниче навчання в лабораторії	342		162	180	6	12	18	18			6		6	12	294	12	12					48
3.1.2	Виробниче навчання на виробництві	132		60	72					30						60		12	30				72
3.2	Виробнича практика	742		329	413						35	14				329				35	28		413
4.	**Фізична культура**	64				2	2	2	2			1		2	2	57	2	1					7
5.	**ПКА, ДКА**	14		7	7							7				7					7		7
6.	**Консультації**	40		20	20																		
7.	Загальний обсяг навчального часу безп.6	2002	152	883	1055	35	35	34	31	30	35	35	Кухар 3 розряду	35	35	1382	36	32	30	35	35	Кухар 4 розряду	620

"27"серпня 2019 р.

Директор ліцею Л.І. Маланчак