

Розділ II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ЗА БЮДЖЕТОМ ЧАСУ (В ТИЖНЯХ І ГОДИНАХ)

| Ступінь | Професійно-теоретична підготовка | | Професійно-практична підготовка | | | | | | Канікули | Кількість робочих тижнів | Всього часу разом з канікулами та святами | | |
|---------|----------------------------------|--------|--|--------|---|--------|---|--------|----------|--------------------------|---|---|-------|
| | Курс | години | Виробниче навчання в навчальному закладі | | Виробниче навчання на виробництві чи в сфері послуг | | Виробнича практика на робочих місцях на виробництві чи в сфері послуг | | | | | Державна кваліфікаційна атестація (у формі ЗНО) | |
| | | | тижні | години | тижні | години | тижні | години | | | | | тижні |
| II | 1 | 40 | 192 | 33 | 204 | | | | | 1 | 11 | 40 | 52 |
| | 2 | 30 | 104 | 30 | 180 | 10 | 343 | | 7 | 1 | 11 | 40 | 52 |
| | 3 | 23 | 196 | 23 | 258 | 16 | 560 | | 14 | 1 | 2 | 40 | 43 |

Розділ III. РІВНІ КВАЛІФІКАЦІЇ

| Ступінь | Курс | Професія (спеціальність) | Кваліфікація (розряд) |
|---------|------|--------------------------|-----------------------|
| II | 2 | Кухар | 3 розряд |
| | 3 | Кондитер | 3 розряд |
| | 3 | Кондитер | 4 розряд |

Розділ IV. ПОЯСНЕННЯ ДО ПЛАНУ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

I. Робочий навчальний план розроблений відповідно до:

- ДСПТО 5122-Но.55.3-2008, «Кухар»;
- СП(ПТ)О.С.10.70-2017 «Кондитер»;
- Наказу МОН України від 13.10.2010 року №947 «Про затвердження Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах»;
- Листа МОН від 26.04.2018 року №3-440 «Про методичний супровід упровадження стандартів П(П)О на основі компетентнісного підходу»;
- Листа МОН України від 22.05.2018 №1/9-330 «Про виконання Державного стандарту базової і повної загальної середньої освіти у закладах професійної (професійно-технічної) освіти»;
- Наказ МОН України № 1547 від 30.12.2014 «Про затвердження Положення про державну підсумкову атестацію учнів (вихованців) у системі загальної середньої освіти» зареєстрований в Міністерстві юстиції України 14 лютого 2015 за № 157/26602;
- Наказу МОН України від 10.01.2017 року № 25 (зі змінами) «Деякі питання нормативного забезпечення зовнішнього незалежного оцінювання результатів навчання, здобутих на основі повної загальної середньої освіти».

- 2. Семестровий, річний та модульний проміжний контроль (семестрові заліки) проводиться за рахунок годин, відведених на предмет.
- 3. Метою уникнення повторення навчального матеріалу предмети Базового блоку (Загальнопрофесійного блоку) - «Охорона праці», «Основи правових знань» «Основи економіки і підприємництва», «Інформаційної технології», «Основи професійно-технічної освіти» викладаються одноразово на I курсі;
- 3. 3 метою запобігання дублювання змісту освітніх програм при набутті певних компетентностей за технологічно суміжною професією «Кондитер» рішенням методичної комісії обсяг годин із загально професійної, професійно-теоретичної, професійно-практичної підготовки та строк навчання скорочено в цілому на 10%.
- 5. Планом передбачено проведення спільної практики з професії Кондитера 3 розряду за модулями КНД-3.1, КНД-3.2, КНД-3.3, КНД-3.4, КНД-3.5 та Кондитера 4 розряду за модулями КНД-4.1, КНД-4.2, КНД-4.3, КНД-4.4, КНД-4.5, КНД-4.6.
- 6. Згідно з програмою предметів плану передбачено сумісне планування декількох модулів з метою формування повних тижнів для створення розкладу без зміни кількості годин в модулях.

Примітка: * 1 година з предмета Устаткування підприємств харчування переноситься на предмет Правила дорожнього руху;

** 3 години з предмета Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства переноситься на предмет Малювання та ліплення.

*** 1 година з предмета Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства переноситься з основами споживчих знань.

10 5 5 2 1
1000

| 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 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | | |
|--------|--|------|----|----|----|----|----|----|-----|------|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|------|----|----|-------|-----|----|----|----|----|----|------|--------|-----|------|-----|-----|
| 2.2 | Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності /навчальні предмети) | 492 | | | | | | | 192 | | | | | | | | | | 266 | 104 | | | | 264 | | | | | | | 204 | 196 | | | |
| 2.2.1 | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | | | | | | | | 105 | | | | | | | | | | 105 | | | | | 20 | | | | | | | | | | | |
| 2.2.2 | Устаткування підприємств харчування | 93 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 68* | | | | | | | | | 67 | | | | 20 | 3 | 1 | 4 | | | | 25 | 25 | | | | |
| 2.2.3 | Гігієна та санітарія виробництва | 27 | 1 | 1 | 1 | | | | 27 | | | | | | | | | | 27 | | | | 27 | | | | | | | 8 | | | | | |
| 2.2.4 | Організація виробництва та обслуговування | 27 | 1 | 1 | 1 | | | | 27 | | | | | | | | | | 27 | | | | 27 | | | | | | | 10 | | | | | |
| 2.2.5 | Облік, калькуляція і звітність | 17 | | | | 1 | 1 | | 10 | | | | | | | | | | 10 | 1 | | | 17 | | | | | | | 14 | 7 | | | | |
| 2.2.6 | Охорона праці | 30 | 1 | 2 | | | | | 30 | | | | | | | | | | 30 | | | | 30 | | | | | | | 4 | | | | | |
| 2.2.7 | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства | 246 | | | | | | | | | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 1 | | | 104 | 2 | | | 115** | 9 | 8 | 9 | | | | 131 | 142*** | | | | |
| 2.2.8 | Професійна етика та основи психології | 10 | 1 | | | | | | 10 | | | | | | | | | | 10 | | | | 10 | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.9 | Основи енергозбереження | 10 | | | | 1 | 1 | | 10 | | | | | | | | | | 10 | | | | 10 | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.10 | Англійська мова за професійним спрямуванням | 10 | | | 1 | | | | 10 | | | | | | | | | | 10 | | | | 10 | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.11 | Малювання та ліплення | 22 | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 10** | 1 | | 10** | 1 | | | | | 12 | 22** | | | | | |
| 2.3. | Професійно-практична підготовка (професійні компетентності) | 1545 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 804 | |
| 2.3.1 | Виробниче навчання | 642 | | | | | | | 204 | | | | | | | | | | 180 | | | | 264 | | | | | | | 481 | | | | | |
| | Кухар 3р | 204 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 12 | 204 | | | | | | | | | 204 | | | | | 264 | | | | | | | | | | | | |
| | Кондитер 3р | 264 | | | | | | | | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | | | 180 | 12 | | | 264 | | | | | | | | | | | 84 | |
| | Кондитер 4р | 174 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | 12 | 12 | | | 174 | 174 | | | | |
| 2.3.2 | Виробнича практика | 903 | | | | | | | | | | | | | | | | | 343 | | | | 238 | | | | | | | | | | | | |
| | Кухар 3р | 343 | | | | | | | | | | | | | | | | 35 | 28 | 343 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Кондитер 3р | 238 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 35 | 28 | 238 | | | | | | | | | | | | 238 |
| | Кондитер 4р | 322 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 322 |
| 3 | Предмети, що вільно обираються (додаткові компетентності) | 45 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 2 | 4 | | | | | | | | 45 |
| 3.1 | Основи споживчих знань | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2 | Основи професійної мобільності | 25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | 25 |
| 4 | Державна підсумкова атестація (ЗНО) | 21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 21 | | | | 21 |
| 5 | Поєдпана кваліфікаційна атестація або державна кваліфікаційна атестація | 21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 21 |
| | Загальний обсяг навчального часу/тижневе навантаження | 4293 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 1440 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 35 | 35 | 872 | 1430 | 36 | 35 | 35 | 832 | 36 | 36 | 36 | 35 | 35 | 35 | 35 | 777 | 1423 | | |

| 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 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | |
|-----|---|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 6 | ФАКУЛЬТАТИВНІ ЗАНЯТТЯ | 182 | | | | | | | | | | | | | | | | | 90 | | | | | | | | | | | | | | | 92 |
| 6.1 | Фізична культура | 23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | | 23 |
| 6.2 | Стилістика української мови (Підготовка до ЗНО). | 53 | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 30 | 1 | 1 | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | 23 |
| 6.3 | Математика (Підготовка до ЗНО) | 53 | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 30 | 1 | 1 | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | 23 |
| 6.4 | Історія України (Підготовка до ЗНО) | 53 | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 30 | 1 | 1 | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | 23 |
| | Всього годин на тиждень | | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 35 | | 39 | | | | | 40 | 40 | 40 | 40 | 35 | 35 | 35 | 35 | | |
| | Консультації | 300 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



В. о директора ДНЗ «МВПУПТ»

О.П. Юденкова

« » 2019 р.

Звірів: Методист НМЦ ПТО у Дніпропетровській області

О.О. Шорохова

10.04.19