Група N17

ПОГОДЖЕНО
Директор
Навчально-методичного центру ПТО
у Дніпропетровській області
_____ В.М. ВАСИЛИНЕНКО
М.П. "20" 07 2018 р.

ПОГОДЖЕНО
Голова Дніпропетровської обласної профспілкової організації профспілки працівників культури
_____ А. В. ЯЛОВИЙ
М.П. "10" 07 2018 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО
Заступник директора департаменту освіти і науки облдержадміністрації
_____ А. Л. ДЕМУРА
М.П. "20" 07 2018 р.

РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Державного навчального закладу «Міжрегіональне вище професійне училище з поліграфії та інформаційних технологій для підготовки кваліфікованих робітників на основі базової загальної середньої освіти

з технологічно суміжних професій: 5122 Кухар 3 розряду
74 12 Кондитер 4 розряду

Ступінь навчання – другий.
Вид професійної підготовки – первинна професійна підготовка.
Форма навчання – денна.
Термін навчання – 3 роки.
Загальний фонд навчального часу – 4229 годин.

Розділ І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Ступінь	Курс	вересень					жовтень				листопад				грудень					січень				лютий				березень					квітень				травень				червень					липень				серпень			
		1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29.09-05.10	6 - 12	13 - 19	20 – 26	27.10 – 02.11	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 – 28	29.12 – 04.01	5 - 11	12 - 18	19 – 25	26.01 – 01.02	2 - 8	9 - 15	16 – 22	23.02 – 01.03	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 – 29	30.03 – 05.04	6 - 2	13 - 19	20 – 26	27.04 – 03.05	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 – 28	29.06 – 05.07	1.07 – 5.07	6 - 12	13 – 19	27.07 – 02.08	3 - 9	10 - 16	17 - 23	23 - 31
Тижні		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	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I I	1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	Т	Т	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	ПКА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	3	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	П	П	П	П	П	К	К	П	П	П	ПКА	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	П	П	П	П	П	П	П	ЗНО ДКА								

Умовні позначення: Т – теоретичне навчання, В – виробниче навчання, П – виробнича практика, ПКА – поетапна кваліфікаційна атестація, ДПА – державна підсумкова атестація, ДКА – державна кваліфікаційна атестація, К – канікули

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	Розподіл годин по курсах і семестрах (кількість годин на тиждень)																																
			I курс							II курс									III курс																
			I семестр		II семестр					I семестр		II семестр							I семестр								II семестр								
			Кухар 3 розряду																Кондитер 3 розряду								Кондитер 4 розряду								
	Кількість тижнів	Всього	7	10	10	5	5	3	Всього I курс	7	10	5	5	1	2	9	1	Кухар 3 р.	Всього II курс	КНД 3.1, 3.2	КНД 3.3	КНД 3.4	КНД 3.5	КНД 3.1- 3.5	КНД 3.1- 3.5	КНД 3.1- 3.5	Кондитер 3 р	КНД 4.1	КНД 4.2, 4.3	КНД 4.4, 4.5	КНД 4.6	КНД 4.1 - 4.6			Кондитер 4 р	Всього III курс
																				3	2	5	2	5	3	1		2	1	3	1	3	1	1	6	1		
1	**Загальноосвітня підготовка – базовий блок (компетентності /навчальні предмети)**	**2028**							**952**										**941**																		**135**
	Базові предмети	**1050**																																			
1.1	Українська мова	140	2	2	1	2	2	2	70	3	2	1	1	1	1				54		1	1	1					1	1	1	1						16
1.2	Українська література	140	2	2	1	2	2	2	70	3	3	1	1	1	4				70																		
1.3	Іноземна мова	140	2	2	1	2	2	2	69	3	3	3	1						71																		
1.4	Зарубіжна література	70	1	1	1	1	1	1	40	1	1	1	1	1	1				30																		
1.5	Історія України	105	1	1	1	1	1	2	43	2	1	1	2	1	1				42	1	1	1							2	1	1	1	1				20
1.6	Всесвітня історія	70	1	1	1	1	1	1	40	1	1	1	1	1	1				30																		
1.7	Громадянська освіта	70	1	1	1	1	1	1	40	1	1	1	1	1	1				30																		
1.8	Математика	210	2	2	2	2	2	2	80	3	4	3	3	2	3				100	1	1	1	1					2	1	2		2	1				30
1.9	Захист Вітчизни	105	1	1	1	1	1	2	43	2	1	1	3	6	6				62																		
1.10	Фізична культура	**279**	3	3	3	3	3	3	120	3	3	3	3	3	3				90	3	3	3	3					3	3	3	3	3	3				69
	Природничі науки	**594**																																			
1.11	Фізика і астрономія	245	3	3	3	3	3	3	120	4	4	5	4	4	4				125																		
1.12	Біологія і екологія	140	2	1	2	2	1	1	62	2	4	1	2	3	3				78																		
1.13	Хімія	122	1	1	1	1	2	1	45	3	4	2	1		1				77																		
1.14	Географія	87	1	1	1	1	1	1	40	2	1	2	2	1	1				47																		
	Вибірково-обов'язкові предмети	**210**																																			
1.15	Інформатика	105	2	2	1	2	2	2	70	1	1	2	1	1	1				35																		
2	**Загально професійна підготовка - базовий блок (компетентності/навчальні предмети)**	**111**							**89**									**59**									**10**								**12**	**22**
2.1	Основи правових знань	17	1	1					17									17																			
2.2	Інформаційні технології	17	1	1					17									17																			
2.3	Основи галузевої економіки і підприємництва	17	1	1					17									17																			
2.4	Правила дорожнього руху	8	1						8									8																			
2.5	Професійна етика та основи психології	10		1					10																												
2.6	Основи енергозбереження	10				1	1		10																												

2.7	Англійська мова за професійним спрямуванням	10			1				10																													
2.8	Малювання та ліплення	22																	1	1	1					10	1		1	1	2	1				12	22
3	**Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності/навчальні предмети)**	**482**							**236**									**266**	**30**							**100**										**116**	**216**
3.1	**Технології:** Технологія приготування їжі з основами товарознавства	102	2	2	2	2	1	1	72	1	1	1	1	1	1			102	30																			
3.2	Устаткування підприємств харчування	81	2	2	2	1	1	2	70									70											2	2	1					11	11
3.3	Гігієна та санітарія виробництва	27	1	1	1				27									27																				
3.4	Організація виробництва та обслуговування	27	1	1	1				27									27																				
3.5	Облік, калькуляція і звітність	17				1	1		10									10			1	1				7											7
3.6	Охорона праці	30		2	1				30									30																				
3.7	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	198																		10	8	8	3				93	9	9	13	8	7	10				105	198
4.	**Професійно-практична підготовка (професійні компетентності)**	**1509**																																				
4.1	**Виробниче навчання**	**606**							**138**										**66**							**222**											**402**
	Кухар 3р	204			6	6	6	6	138			6	6	6				204	66																			
	Кондитер 3р	222																		18	18	18	24				222											222
	Кондитер 4р	180																										18	18	12	18	18	18				180	180
4.2	**Виробнича практика**	**903**																	**343**							**308**											**560**
	Кухар 3р	343														35	28	343	343																			
	Кондитер 3р	308																						35	35	28	308											308
	Кондитер 4р	252																																14	35	28	252	252
5.	**Додаткові компетентності**	**45**			1		1		**15**	1		1	2	2	3			45	**30**																			
6.	**Консультації**	**60**																																				
7.	**ПКА, ДКА, (ЗНО)**	**21/21**															7	7	7							7	7							21		7	7	**21/14**
8.	**Загальний фонд навчального часу/тижневе навантаження**	**4217**	35	36	36	36	36	35	**1430**	36	35	36	36	35	35	35	35	**917**	**1417**	34	34	34	32	35	35	35	**647**	34	34	35	34	34	34	35	35	35	**565**	**1370**

В. о директора ДНЗ «МВПТУПІТ»
_____ О.П. ЮДЕНКОВА
«16» 02 2018 р.

Звірив: Методист НМЦ ПТО
у Дніпропетровській області
_____ І.І. ДАРМИНОВА

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

Ступені	Курс	Професійно-теоретична підготовка	Практичне навчання			ПКА, ДКА, ЗНО	Святкові дні	Канікули	К-ть роб. в тижнях	Всього часу разом з канікулами та святами
			Навчальна практика (Виробниче навчання в навчальному закладі)	Виробниче навчання на виробництві чи сфері послуг	Виробнича практика на робочих місцях на виробництві чи сфері послуг					
		тиж / год	тиж / год	тиж./ год	тиж / год	тиж / год				
	1	40/236	23/138				1	11	40	52
II	2	30/30	11/66		10/343	/7	1	11	40	52
	3	23/216	23/402		16/560	21/14	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

1. 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(ПТ)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.

З метою уникнення повторення навчального матеріалу:
предмети Базового блоку (Загальнопрофесійного блоку) - «Основи правових знань» «Основи галузевої економіки і підприємництва», «Інформаційні технології» , «Охорона праці», - викладаються одноразово на I курсі;

3. З 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 підготовок та строк навчання скорочено в цілому на 18%.

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 планом передбачено сумісне планування декількох модулів з метою формування повних тижнів для створення розкладу без зміни кількості годин в модулях.