Директор Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Луганській області
_____ В.АРТЮШЕНКО
"__" _____ 20__ р.

Директор Департаменту освіти і науки Луганської обласної державної адміністрації
_____ Ю.ЛЕЦЮК
"__" _____ 2019 р.

РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
ЗОЛОТІВСЬКОГО ПРОФЕСІЙНОГО ЛІЦЕЮ
ДЛЯ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ НА ОСНОВІ БАЗОВОЇ ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ

ЗА ПРОФЕСІЄЮ: 5122 "КУХАР"
КВАЛІФІКАЦІЯ: 3,4 РОЗРЯД
ЗА ПРОФЕСІЄЮ: 7412"КОНДИТЕР"
КВАЛІФІКАЦІЯ: 3 РОЗРЯД

СТУПІНЬ НАВЧАННЯ - II
ВИД ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ: ПЕРВИННА ПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА
ФОРМА НАВЧАННЯ - ДЕННА
ТЕРМІН НАВЧАННЯ - Зроки 5 місяців

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	6-12	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
II	1	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	К	К	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	Т	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	2	П	П	П	П	п ПКА	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	К	К	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	3	П	П	П	П	П	П	п ПКА	Т	Т	Т	Т	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	К	К	ТВ	ТВ	Т	Т	Т	ТВ	КТВ	КТВ	КТВ	КТВ	КТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	Т ДПА	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	4	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П 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

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

Ступені	Курс	Професійно-теоретична підготовка	Практичне навчання: Навчальна практика (виробниче навчання в навчальному закладі)	Практичне навчання: Виробниче навчання на виробництві чи сфері послуг	Практичне навчання: Виробнича практика на робочих місцях на виробництві чи сфері послуг	ПКА ДКА	ДПА	Святкові дні	Канікули	К-ть роб. в тижнях	Всього часу разом з канікулами та святами
			тиж/год	тиж/год	тиж/год	тижні					
	1	35	35/204		5/175			1	11	40	52
II	2	30	30/228		9,8/343	0,2/7		1	11	40	52
	3	33	32,4/150		6,8/238	0,2/7	0,6/21	1	11	40	52
	4	9	9/102		12,8/448	0,2/7		1		22	

Розділ ІІІ. Рівні кваліфікації

Ступінь	Курс	Професія (спеціальність)	Кваліфікація (розряд)
II	1		
	2	Кухар	3 розряд
	3	Кухар	4 розряд
	4	Кондитер	3 розряд

Розділ IV. Пояснення до плану освітнього процесу

Робочий навчальний план розроблений відповідно до затверджних СП(ПТ)О з робітничих професій: Кухар ДСПТО 122.НО 55.3-5-20 затверджений наказом Міністерства освіти і науки України від 29 серпня 2007 року № 771 та Кондитер СП (ПТ)О 7412.С.1070-2017, затверджений наказом Міністерства освіти і науки України від 27 грудня 2017 №1691

1. Планом передбачено проведення спільної практики за ЗПК, КНД 3.1-КНД3.5 перед присвоєнням 3 кваліфікаційного розряду. Базовий навчальний блок вивчається один раз - перед оволодінням навчальним матеріалом навчальних модулів в кількості годин, що відповідають 3 кваліфікаційному розряду

2. Блок ЗПК зменшено на 25 годин враховуючи дублювання предметів загальнопрофесійної підготовки на першому курсі з професії "Кухар"

3. 25 годин базового блоку ЗПК розподілити на професійно-теоретичну підготовку ЗПК - 1 година, КНД 3.5 - 24 години на предмет "Технологія виготовлення борошняних та кондитерських виробів з основами товарознавства" за рахунок включення додаткового навчального матеріалу відповідно до вимог сучасного виробництва та конкретного замовника робітничих кадрів.

4. Години предмету "Технології " (45 годин) інтегрували в предмет "Технології приготування їжі з основами товарознавства" і "Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства" (25/20).

5. Перелік назв та зміст освітніх компонентів (навчальних предметів), визначено і розроблено за участі роботодавців у відповідності до СП (ПТ)О 7412.С.10.70-2017 професії "Кондитер" та освітньої програми.

6. Тижневе навантаження учнів в дні теоретичного навчання і виробничого навчання не більше 36 годин, під час виробничої практики - 35 годин

7. Професійно-практична підготовка здійснюється в навчальних майстернях та безпосередньо на робочих місцях виробництва

8. Предмети, що вільно обираються "Ділова активність" та "Культура молодого робітника" у співвідношенні 20/25 годин.

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Форми контролю	Кількість годин	ЛПЗ	1 курс								2 курс								3 курс																4 курс						
					Семестри																																							
					1		2						3		4						5		6																7						
					Кухар																		Кондитер																						
					Кухар 3 розряду										Кухар 4 розряду								Базовий ЗПК		КНД 3.1 -КНД 3.4																КНД 3.1-3.5						
					8	5	4	10	5	2	1	5	Всього	4	1	8	4	8	4	3	3	5	Всього	6	1	4	2	3	1	4	1	6	1	3	2	Всього	Баланс	6	2	1	12	1	Всього
	Кількість тижнів																																											
1.	Базові предмети		1050										328										288														409							25
1.1.	Українська мова	III	140		2	1	2	1	1	2	3		51			1	1	1	1	1	1		30			1	1	1	1	3	2	2	4	4				59							
1.1.1	Українська мова (факультатив)		54										20										15														19							
1.2.	Українська література		140		2	1	1	1	2	2	2		51			1	1	1	1	1	1		30			2	1	1	3	3	2	2	2	3				59							
1.3.	Іноземна мова	III	140		2	2	2	1	2	2	2		60			1	1	1	1	1	1		30			3	1	1	1	2	1	1	1	3				50							
1.4.	Зарубіжна література		70													1	1	1	1	1	1		30			1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	3	1	40							
1.5.	Історія України	III	105					1	2	2	1		25			2	1	1	1	1	1		38			2	1	2	2	2	2	1	2	1				42							
1.5.1	Історія України (факультатив)		41										9										19														13							
1.6.	Всесвітня історія		70					1	1	1	1		18			1	1	1	1	1	2		33			1	1	1	1	1	1	1	1					19	-1						
1.7.	Громадянська освіта		70													1	1	1	1	1	1		30			1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	2	1	2	40							
1.8.	Математика	III	210		3	3	3	3	3	3	3		105			1	1	1	2	2	1		37			4	1	1	3	3	3	3	4	2				68							
1.8.1	Математика (факультатив)		81										41										18														22							
1.9.	Захист Вітчизни		105					1	1	1	1		18			1	1	1	1	1	1		30			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	32		3	2	3			25
2.	Природничі науки*		594										279										130														185							
2.1.	Фізика і астрономія	III	245		4	4	4	3	3	3	3		122			1	2	1	1	2	2		60			4	1	1	4	4	3	4	4	3				83							
2.2.	Біологія і екологія	III	140		2	2	2	2	1	1	2		63			1	1	1	1	1	1		30			1	1	1	2	3	1	1	1	3				47							
2.3.	Хімія	III	122		2	2	2	2	2	1	2		68			1	1	1	1	1	1		30			1	1	1	1	2	1	1	1					24							
2.4.	География	III	87					1	2	2	2		26			1	1	1	1	1	1		30			1	1	1	1	1	1	1	2	1	1			31							
3.	Вибірково-обов'язкові предмети*		210/165																				30														72							63
3.1.	Інформатика		105													1	1	1	1	1	1		30			1	1	1	1	1	2	1	1	1	2	2	2	40		4	4	3			35
3.2.	Технології (інтегрування в предмети: "Технологія приготування їжі з основами товарознавства" і "Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства")		60																													1	1	1	1	1	2	3	3	32		3	3	4			28
4.	Фізична культура		320		3	3	3	3	3	3	3		105			3	3	3	3	3	3		90			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	98		3	3	3			27
5.	Загальнопрофесійна підготовка - базовий блок (компетентності/навчальні предмети)		103										59																								44							
5.1	Основи трудового законодавства		10																							2	1										10							
5.2	Основи галузевої економіки і підприємництва		21					1	1	1			17															1										4							
5.3	Правила дорожнього руху		8		1								8																															
5.4	Інформаційні технології		17					1	1	1			17																															
5.5	Основи професійної етики та психології		12																							2	2										12							
5.6	Основи енергозбереження		8																								2	1									8							
5.7	Основи англійської мови за професійним спрямуванням		10																							1	3										10							
5.8	Основи правових знань		17					1	1	1			17																															
6.	Професійно-теоретична підготовка (професійні компетенції/навчальні предмети)		829										266										314														169							80
6.1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства (технології)	II	310	82	2	5	5	2	2	2	7		102			8	8	4	8	8	8		208																					
6.2	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства (технології)	IV	136																							2	2	2	1	2	2	1	1	1	2	5	5	68		8	6	8			68
6.3	Устаткування підприємств харчування		145	28	2	2	2	2	2	2	2		70			1	1	1	1				24					2	1	1	1	1	1	1	1	2	3	39	+1	1	1	4			12
6.4	Гігієна та санітарія виробництва		49		1	1	1	1					27						2	2			14					2										8							
6.5	Організація виробництва та обслуговування		74		1	1	1	1					27			2	2	1					32					1		1	1					1	2	15							
6.6	Облік, калькуляція і звітність		33	12				1					10								3		9			1	1								2	1	14							
6.7	Мадювання та ліплення		10																							1	1	1									10							
6.8	Фізіологія харчування		27													1	1	1	1	1			27																					
6.9	Охорона праці		45		2	2	1						30															1	2							1	1	15							
7.	Професійно-практична підготовка (професійні компетентності)		1888										379										571														388							550
7.1	Виробниче навчання		684		6	6	6	6	6	6	6		204			6	6	12	6	6	6		228					6	6	6		6	6	6	6		6	6	150		12	12	6			102
7.2	Виробнича практика		1204									35	175	35	28							35	343	35	28													238					35	28	448
8	Предмети, які вільно обираються		45																																4	4	10		2	5	3			25
9	Державна підсумкова атестація		21																															21			21						
10	Консультації		300																																								
11	Державна кваліфікаційна атестація або поетапна кваліфікаційна атестація		21													7							7		7												7					7	7	
12	Загальний фонд навчального часу у тижнях навчання		5036 +176		35	35	35	36	36	36	34	35	1416 +70	35	35	36	36	36	36	36	36	35	1430 +52	35	35	36	36	36	34	36	35	35	36	36	35	34	34	1413 +54	0	36	36	34	35	35	777

Розглянуто та схвалено на засіданні методичної комісії (Протокол № 11 від 18 червня 2019 року)

Директор Золотівського професійного ліцею Т.КІЯЩЕНКО

МП