



РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Державного навчального закладу "Теофіпольський професійний аграрно-промисловий ліцей"

для підготовки кваліфікованих робітників на основі базової загальної середньої освіти

з отриманням повної загальної середньої освіти

за професією: 5122 «Кухар» Кваліфікація - 3-4 розряд

7412 «Кондитерт» Кваліфікація - 3 розряд Ступінь навчання - II

Вид професійної підготовки - первинна професійна підготовка

Форма навчання - денна. Строк навчання 3 роки

Розділ I. Графік навчального процесу

Ступінь	Курс	Навчальні 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					
		Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень											
Тижні		01-07	08-14	15-21	22-28	29.09-05.10	06-12	13-19	20-26	27.10-02.11	03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28	29.12-04.01	05-11	12-18	19-25	26.01-01.02	02-08	09-15	16-22	23.02-01.03	02-08	09-15	16-22	23-29	30.03-05.04	06-12	13-19	20-26	27.04-03.05	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28					
II	I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т		
		В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	К	К	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В
II	II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
		В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
II	III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
		В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

В- виробниче навчання Т-теоретичне навчання П- виробнича практика К - канікули
ДКА - державна кваліфікаційна атестація ПА - поетапна кваліфікаційна атестація ДПА - державна підсумкова атестація

Розділ II. Зведені відомості за бюджетом часу (в тижнях, годинах)

Ступінь	Курс	Професійно-теоретична підготовка		Професійно - практична підготовка						Державна підсумкова атестація		Державна кваліфікаційна атестація (поетапна атестація)	Святкові	Канікули	Всього навчального часу
				Виробниче навчання в навчальному закладі		Виробниче навчання на виробництві 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.	Год.	Тиж.	Тиж.	Тиж.
II	1	30	266	30	204			10	343	0	0	7	1	11	52
II	2	30	352	30	252			10	343	0	0	7	1	11	52

Розділ III. Рівні кваліфікації

Ступінь	Курс	Код	Професія	Кваліфікація
II	I	5122	Кухар	3 розряд
II	II	5122	Кухар	4 розряд
II	III	7412	Кондитер	3 розряд

Розділ IV. Пояснення до плану освітнього процесу

Робочий навчальний план з професії «Кухар; кондитер» розроблений на основі ДСПТО 5122-НО.55.3-2008 та СП(ПТ)О 7412С.10.70 -2017 з професій «Кухар», «Кондитер», Державного стандарту загальної середньої освіти

Для запобігання дублювання навчального матеріалу при вивченні професії «Кондитер» вилучено: модуль КНД-3.1; в модулі КНД 3.2 зменшено на 2 години професійно - теоретичну підготовку та на 6 годин виробниче навчання; в модулі КНД 3.3 зменшено на 20 годин професійно-теоретичну підготовку, на 24 години виробниче навчання та на 70 годин виробничу практику; в модулі КНД 3.4 зменшено на 6 годин професійно - теоретичну підготовку, на 30 годин виробниче навчання та на 77 виробничу практику, в модулі КНД 3.5 зменшено на 2 години професійно-теоретичну підготовку та на 42 години виробничу практику.

В загальнопрофесійному блоці з професії «Кондитер» вилучені загальнопрофесійні компетентності: «Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва», «Оволодіння основами інформаційних технологій», «Оволодіння та дотримання Правил дорожнього руху», «Оволодіння основами енергозбереження, вимог бережливого виробництва», «Оволодіння основами нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності», «Оволодіння основами організації виробництва та обслуговування», «Оволодіння основами товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів», «Оволодіння основами технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування», «Оволодіння основами гігієни та санітарних вимог виробництва». «Дотримання вимог охорони праці», які вивчаються при оволодінні першої із 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 предметів професійно-теоретичної підготовки проводяться за рахунок часу, відведеного на вивчення предметів.

Перелік предметів, з яких проводиться ДПА визначається МОН України.

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

