

ПОГОДЖЕНО:

Директор НМЦ ПТГС
у Дніпропетровській області

Віктор ВАСИЛИНЕНКО

2021 р.



ПОГОДЖЕНО:

Кафедра менеджменту
Мельничук О.В.
"22" червня 2021 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО:

Заступник директора
департаменту освіти і науки
обласної державної адміністрації

Антон ДЕМУРА

2021 р.



РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Державного професійно-технічного навчального закладу «Томаківський професійний аграрний ліцей»
для підготовки кваліфікованих робітників на другому ступені навчання (з отриманням повної загальної середньої освіти)
з числа осіб, які мають базову загальну середню освіту з професії:

5122 «Кухар (3,4 розряд)»

5123 «Офіціант (3 розряд)»

Вид професійної підготовки: первинна професійна підготовка

Форма навчання: денна

Термін навчання – 3 роки 5 місяців

Загальний фонд навчального часу: 4926 годин

Рівень освітньої кваліфікації: базовий (II)

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Ступінь	Курс	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень									
		01-07	08-14	15-21	22-28	29,09-05,10	06-12	13-19	20-26	27.10-02.11	02-09	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	29.06-05.07	06-12	13-19	20-26	27.07-02.08	03-09	10-16	17-23	24-30		
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	I	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	К	К	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П			
	II	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	К	К	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T		
	III	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	К	К	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П
	IV	T	T	T	В	В	В	В	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П		

Виробниче навчання – В, Теоретичне навчання – Т, Виробнича практика – П, Канікули – К, Державна підсумкова атестація – ДПА,
Поетапна кваліфікаційна атестація – ПКА, Державна кваліфікаційна атестація – ДКА

mm

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ЗА КІЛЬКІСТЮ ГОДИН І ТИЖНІВ

Курс	Професійно-теоретична підготовка		Професійно-практична підготовка						Державна підсумкова атестація		Державна кваліфікаційна атестація		Святкові	Канікули	Всього навчального часу
			Виробниче навчання в навчальному закладі		Виробниче навчання на виробництві		Виробнича практика на робочих місцях на виробництві								
	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Тиж.	Тиж.
I	31	265	31	204	-	-	9	308	-	-	1	7	1	11	52
II	40	211	14	84	-	-	-	-	-	-	-	-	1	11	52
III	28	306	28	168	-	-	12	395	1	28	1	7	1	11	52
IV	3	42	3	18	4	140	12	413	-	-	1	7	-	-	19

III. РІВНІ КВАЛІФІКАЦІЇ

Ступінь	КУРС	КОД	ПРОФЕСІЯ	КВАЛІФІКАЦІЯ (розряд)
II	I	5122	Кухар	3 розряд
	III	5122	Кухар	4 розряд
	IV	5123	Офіціант	3 розряд

IV. ПОЯСНЕННЯ ДО ПЛАНУ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Робочий навчальний план розроблений відповідно до:

- стандартів професійної (професійно-технічної) освіти з професії: «Кухар» ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007 (наказ Міністерства освіти і науки України від 29 серпня 2007р. № 771), «Офіціант» СП(ПТ)О 5123.1.56.10-2017 (наказ Міністерства освіти і науки України від 27 грудня 2017р. № 1691) та освітньої програми схваленої на засіданні педагогічної ради протокол № 5 від 28.05.2021р.
- Державна підсумкова атестація у формі ЗНО проводиться на III курсі з предметів: Українська мова та література, математика, історія України, один з предметів за вибором здобувача освіти.

III курс- **** 4 дні ЗНО проводяться за графіком МОН

Семестровий, річний та модульний проміжний контроль (семестрові заліки, семестрові іспити, річні підсумкові іспити, індивідуальні заняття з учнями) проводиться за рахунок годин, відведених на предмет.

Години, які переносяться:

Курс	З якого модуля або предмету	Кількість годин	На який модуль або предмет	Кількість годин
I	Охорона праці	1	Правила дорожнього руху	1
II	Захист України	1	Устаткування підприємств харчування	
III	Історія України	2	Біологія і екологія	1
			Фізика та астрономія	1
	Хімія	1	Основи енергозбереження, торгово-технологічне обладнання	1

2.1	Загально-професійна підготовка	118								59	59									30						29	30						29	
2.1.1	Основи правових знань	27		1	1					17	17	1									10							10						
2.1.2	Основи галузевої економіки і підприємництва	34	ЗПК	1	1					17	17	1									10	1					7	10				7		
2.1.3	Інформаційні технології	34	ЗПК	1	1					17	17	1									10	1					7	10				7		
2.1.4	Правила дорожнього руху	8		1						8*	8																							
2.1.5	Основи трудового законодавства	7	ЗПК																			1					7					7		
2.1.6	Основи маркетингу та менеджменту	8	ЗПК																				1				8					8		
2.2	Професійно-теоретична підготовка	824								265	265										211						306	353				42	206	
2.2.1	Технології: Технологія приготування їжі з основами товарознавства	312		3	3	3	5	6		102	102	3	3	3	3	3	3				120	5		5	5		90	210						
2.2.2	Устаткування підприємств харчування	110		3	2	2	2	2		69	69	1	1	1	1	1	1				41*							41						
2.2.3	Гігієна та санітарія виробництва	42		1	1	1				27	27			1		2					15							15						
2.2.4	Організація виробництва та обслуговування	69		1	1	1				27	27				2	2					18	2	1				24	42						
2.2.5	Облік, калькуляція і звітність	27			1					10	10	1	1								17							17						
2.2.6	Охорона праці	30		1	1	1	1	1		30*	30																							
2.2.7	Фізіологія харчування	28																					2	1				28	28					
2.2.8	Виробнича санітарія і гігієна	6	Об.3.1																						2			6					6	
2.2.9	Організація обслуговування в ресторанах	87	ЗПК, Об. 3.1, Об. 3.2																									72	5				15	87
2.2.10	Основи товарознавства харчових продуктів	14	ЗПК, Об.3.1																									14					14	

