

РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
Державного професійно-технічного навчального закладу
«Переяслав-Хмельницький центр професійно-технічної освіти»
для підготовки кваліфікованих робітників на основі базової загальної середньої освіти
з отриманням повної загальної середньої освіти за професією:
СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 Кухар (4 розряд)
СП(ПТ)О 7412.С.10.70-2017 Кондитер (3 розряд)

Ступінь навчання II
Вид професійної підготовки первинна професійна підготовка
Форма навчання денна
Строк навчання 3 роки

Розділ I. 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	23-29	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	1-5	6-12	13-19	27.07-02.08	3-9	10-16	17-23	23-31					
Тижні	I	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				
П	І	Т	Т	Т	Т	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	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П			
П	ІІ	Т	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	Т	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	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П		
П	ІІІ	ТВ	ТВ	ТВ	Т	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	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П

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

ступінь	курс	Професійно-теоретична підготовка	Практичне навчання		ДПА	ПКА/ДКА	Святкові дні	Канікули	К-ть роб. в тижнях	Всього часу разом з канікулами та святами
			Виробниче навчання в навчальному закладі	Виробнича практика на робочих місцях на виробництві чи сфері послуг						
			тиж/год	тиж/год						
П	І	33/273	27/216	7/238	-	1/7	3	11	40	52
П	ІІ	34/152	31/186	6/203	-	1/7	3	11	40	52
П	ІІІ	30/244	29/276	8/273	2/70	1/7	3	2	40	42

Розділ III. Рівні кваліфікації

ступінь	курс	Код ДК	Професія (спеціальність)	Кваліфікація (розряд)
П	І	5122	Кухар	3 розряд
П	ІІ	5122	Кухар	4 розряд
П	ІІІ	7412	Кондитер	3 розряд

Розділ IV. Пояснення до плану освітнього процесу

Робочий навчальний план ДПТНЗ «Переяслав-Хмельницький центр професійно-технічної освіти» розроблений для підготовки кваліфікованих робітників на основі базової загальної середньої освіти за професією 5122 «Кухар», 7412 «Кондитер» відповідно Державного стандарту СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 та СП(ПТ)О 7412.С.10.70-2017.

При складанні робочого навчального плану за професією 5122 «Кухар», 7412 «Кондитер» було враховано Наказ Міністерства освіти і науки України від 20.04.2018 року №408 «Про затвердження типової освітньої програми закладів загальної середньої освіти III ступеня»; Лист Міністерства освіти і науки України від 22.05.2018 року №1/9-330 «Про виконання Державного стандарту базової і повної середньої освіти у закладах професійної (професійно-технічної) освіти»; Наказ Міністерства освіти і науки України від 04.04.2018 року №320 «Про розроблення стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу в 2018 році»; Лист Департаменту професійної освіти від 26.04.2018 року №3-440 «Про методичний супровід запровадження стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу»; Лист Департаменту професійної освіти МОН від 30.03.2017 №3-239 «Щодо дотримання вимог нормативно-правових актів при розробленні робочих навчальних планів професійно-технічних навчальних закладів».

Тижневе навантаження здобувачів освіти не перевищує 36 годин, під час виробничої практики – 35 годин. Професійно-практична підготовка здійснюється у навчальних лабораторіях. Навчальний (робочий) час здобувача освіти в період проходження виробничої практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства, установи, організації згідно з законодавством.

Терміни проведення виробничого навчання, практик та атестації можуть переноситися в залежності від умов, що складаються.

При отриманні кваліфікації «Кондитер» кількість годин загальнопрофесійної підготовки частково вилучено в зв'язку з тим, що навчальні предмети загальнопрофесійної підготовки викладаються за професією «Кухар» під час вивчення загальних знань та вмінь. В межах 20% було скорочено години професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки за рахунок тем що повторюються (На модулі КНД-3.4 вилучена 1 година з предмету «Устаткування підприємств харчування». На модулі КНД-3.2 6 годин з «Виробничого навчання», 14 годин з «Виробничої практики», на модулі КНД-3.3 12 годин з «Виробничого навчання», 14 годин з «Виробничої практики». На модулі КНД-3.4 18 годин з «Виробничого навчання», 35 годин з «Виробничої практики». На модулі КНД-3.5 12 годин з «Виробничого навчання», 7 годин з «Виробничої практики»).

Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється закладом професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційних характеристик, критеріїв оцінювання.

Державна кваліфікаційна атестація та присвоєння здобувачам освіти відповідного кваліфікаційного розряду проводиться за результатами оволодіння кваліфікації «Кухар 3 розряд», «Кухар 4 розряд», «Кондитер 3 розряд».

Випускнику ДПТНЗ «Переяслав-Хмельницький ЦПТО», якому присвоєно освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник», видається диплом державного зразка.

Особі, яка не закінчила повний курс навчання у закладі професійної (професійно-технічної) освіти другого та третього атестаційних рівнів, і не бажає продовжувати навчання за обраною професією, але за результатами державної кваліфікаційної атестації їй присвоєно освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії відповідного розряду, видається свідоцтво про присвоєння робітничої кваліфікації встановленого зразка.

Розділ V. План освітнього процесу

п/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кухар 3 розряд	Кухар 4 розряд	Кондитер 3 розряд	Кількість годин всього	Розбивка годин по курсах, етапах																														Всього годин за III курс																																						
						I курс															II курс																																																					
						I семестр							II семестр								I семестр							II семестр																																														
						Етапи Кухар 3 розряд															Етапи Кухар 4 розряд																Етапи Кондитер 3 розряд																																					
33	PH 1	PH 2	PH 3	PH 4	PH 5	PH 6	PH 7	Практика	Всього годин за I курс	PH 8	PH 9	PH 10	PH 11	PH 12	Практика	Всього годин за II курс	Базовий блок	КНД - 3.1	КНД - 3.2	КНД - 3.3	КНД - 3.4	КНД - 3.5	Практика	ДПА	Практика	Всього годин за III курс																																																
Кількість тижнів																														5	1	2	1	1	2	3	1	2	1	1	4	6	1	1	1	6	1	1	6	1	7	1	6	1	6	1	4	5	1	4	1	1	2	2	4	2	2	7	4	1	5	2	2	1
1	Базові предмети				1341																450																525																366																					
1.1	Українська мова				140	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	1							48																																						
1.2	Українська література				140	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	57																																						
1.3	Зарубіжна література				70	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	36																																							
1.4	Іноземна мова				140	2	2	2	2	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	34																																							
1.5	Історія України				105	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	29																																							
1.6	Всесвітня історія				70	2	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	27																																							
1.7	Громадянська освіта				70	1	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	27																																							
1.8	Математика				210	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	68																																							
1.9	Захист України				105	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	33																																							
1.10	Фізична культура				291	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	90																																							
2	Природничі науки				594																198																248																148																					
2.1	Фізика і астрономія				245	3	2	2	2	3	2	3	3	2	1	2	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	77																																							
2.2	Біологія і екологія				140	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	39																																							
2.3	Хімія				122	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	32																																							
2.4	Географія				87	2	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	43																																							
3	Вибірково-обов'язкові предмети				210																51																113																46																					
3.1	Інформатика				105	2	2	1	1	1	1	2	2	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	54																																							
3.2	Технології				105	2	2	1	1	1	1	2	2	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	59																																							
4	Загальнопрофесійна підготовка - базовий блок (компетентності/навчальні предмети)	58	17	20	88	33	14	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20																																								
4.1	Інформаційно-комунікаційні технології	4			4			1	2																																																																	
4.2	Основи правових знань	7			7	3	2																																																																			
4.3	Основи енергоефективності та екології	6	5		11			1	1		1			1		1	1																																																									
4.4	Основи підприємницької		7																																																																							
4.5	Іноземна мова професійного спрямування	7	5		12			1	1		1	1	1	1	1	1	1																																																									
4.6	Професійна етика і психологія	4			4			1	2																																																																	
4.7	Охорона праці	30		10	40	5	4																											10																																								
4.8	Правила дорожнього руху			4	4																													4																																								
4.9	Основи енергозбереження			6	6																													6																																								
5	Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності/навчальні предмети)	215	135	224	574	37	19	21	19	22	41	36	20																					224																																								
5.1	Облік і калькуляція	12	5	8	25	1		1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8																																									
5.2	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	133	93		226	1	3	4	3	5	4	4	1	7	2	8	6	4	2	7	7																																																					
5.3	Гігієна і санітарія	13	5	29	47	1		1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	29																																									
5.4	Організація виробництва	17	11	19	47	1		1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	19																																									
5.5	Фізіологія харчування	14			14	3																																																																				
5.6	Устаткування підприємств	26	21	63	110			1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	63																																									
5.7	Технологія приготування борошняних та кондитерських виробів			98	98																																																																					
5.8	Малювання та ліплення			7	7																																																																					
6	Професійно-практична підготовка (професійні компетентності)	454	389	549	1392	6	18	30	24	24	48	48	18																				549																																									
6.1	Виробниче навчання	216	186	276	678	6	6	6	6	12	6	6	6	12	12	6	12	6	12	6	12	6	12	6	12	6	12	6	12	6	12	6	276																																									
6.2	Виробнича практика	238	203	273	714																																																																					
7	Державна кваліфікаційна атестація або поетапна атестація	7	7	7	21																																																																					
8	Державна підсумкова атестація				70																																																																					
9	Консультації				300																																																																					
11	Загальний обсяг навчального часу (без п. 9)					36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36																																									
						1433	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36																																									

Таблиця перенесення годин

курс	результат навчання	предмет з якого переноситься	предмет на який переноситься	к-сть годин
I	33	Фізіологія харчування	Охорона праці	1
	PH 6	Устаткування підприємств харчування	Організація виробництва	1
II	PH 8	Устаткування підприємств харчування	Всесвітня історія	2
	PH 9	Устаткування підприємств харчування	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	1
	PH 10	Устаткування підприємств харчування	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	1
	PH 10	Громадянська освіта	Біологія і екологія	1
	PH 12	Географія	Біологія і екологія	1
III	КНД - 3.2	Організація виробництва	Устаткування підприємств харчування	1
	КНД - 3.3	Організація виробництва	Устаткування підприємств харчування	1
	КНД - 3.3	Гігієна і санітарія	Устаткування підприємств харчування	1
	КНД - 3.4	Організація виробництва	Технологія приготування борошняних та кондитерських виробів	1
	КНД - 3.5	Історія України	Фізика і астрономія	1

Директор



Микола ЛОПАТА

ПОГОДЖЕНО
Директор Навчально-методичного кабінету професійно-технічної освіти у Київській області
Марина СТАСЄВА
« 06 » 07 2022 р.



ПОГОДЖЕНО
із замовником кадрів

« 05 » 07 2022 р.