



РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН З ЕЛЕМЕНТАМИ ДУАЛЬНОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ

Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею
для підготовки кваліфікованих робітників на основі повної загальної середньої освіти
за професією 5122 Кухар, кваліфікація 4 розряд
Ступінь навчання – II
Вид професійної підготовки – первинна професійна підготовка
Форма навчання - денна
Строк навчання - 1,5 р.

Розділ I. Графік освітнього процесу

Ступінь	Курс	Вересень				Жовтень			Листопад				Грудень				Січень				Лютий			Березень				Квітень			Травень				Червень				Липень				Серпень								
		1	8	15	22	29.09-05.10	6	13	20	27.10-02.11	3	10	17	24	1	8	15	22	29.12-04.01	5	12	19	26.01-01.02	2	9	16	23.02-01.03	2	9	16	23	30.03-05.04	6	13	20	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	31	6	13
II	1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	В	В	В	В	К	К	П	П	П	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	В	В	В	В	К	К	К	К	К	К	К	К	
	2	Т	Т	Т	В	В	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					

Умовні позначення : Т – теоретичне навчання ; В – виробниче навчання; П – виробнича практика; ПКА – поетапна кваліфікаційна 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				Святкові тижні	Канікули	К-ть роб. в тижнях	Всього часу разом з канікулами та святами
			виробниче навчання у навчальному закладі	виробниче навчання на виробництві чи сфері послуг	виробнича практика на виробництві чи сфері послуг	ПКА ДКА				
			тижні /години	тижні/години	тижні/години	тижні				
II	1	23	23 / 180	21 / 426	7 / 203	1	11	40	52	
II	2	3		10 / 246	12 / 413	1	-	22	22	

Розділ III. Рівні кваліфікації

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

Розділ IV. Пояснення до плану освітнього процесу

- Робочий навчальний план розроблено на основі Державного стандарту професійно-технічної освіти 5122 –НО 55.3-5-2007 «Кухар», затвердженого наказом МОН України від 29.08.2007р. № 771 ; наказу Міністерства освіти і науки України від 13.10.2010р. № 947.
- Загальний обсяг освітнього процесу складає 2098 годин ; загально – професійна підготовка - 2,9 %; професійно - теоретична підготовка - 26,5 % ; професійно – практична підготовка - 70,6 %
- Предмет « Технологія приготування їжі з основами товарознавства» розділено на два предмети «Технологія приготування їжі » та «Товарознавство продовольчих товарів» Предмет «Правила дорожнього руху» включено до професійно - теоретичної підготовки в предмет «Охорона праці».

Розділ V. План освітнього процесу

Освітні компоненти (навчальні предмети)	Форми контролю	Кількість годин													I курс										II курс									
		1 семестр						2 семестр							3 семестр																			
		Всього	Теоретичних	ЛПЗ	Кількість тижнів						Кількість тижнів							Кількість тижнів																
					17			6			17				за II семестр			за I курс			Кількість тижнів													
					4	5	4	4	5	1	Кулар III р				Баланс	6	2	2	7	за II семестр	за I курс	Баланс	3	7	7	4	1	Кулар IV р		за II курс	Баланс			
4	5	6	7	8	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30									
1	2	3	4	5	6	7	8	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30						
1	Фізична культура		74	6		3	3	2				35		3	3	3		30	65		3					39	9							
2.	Загально – професійна підготовка		61	51	12							30						22	52							31								
2.1	Інформаційні технології		21	9	12	1	1					9		2				12	21							12								
2.2	Основи правових знань		18	18		2						8		1	2			10	18							10								
2.3	Основи галузевої економіки і підприємництва		22	22			1	2				13							13		3					9	9							
3.	Професійно-теоретична підготовка		436	374	62							200						194	394							236	42							
3.1.	Технологія приготування їжі	3	224	179	45	8	6	7				90		10	10	10		100	190		6					118	18							
3.2.	Товарознавство продовольчих товарів		40	40		1	2	1				18		1	3	2		16	34		2					22	6							
3.3.	Устаткування підприємств харчування		54	42	12	2	1	2				21		2	2	3		22	43		2					28	6							
3.4.	Гігієна та санітарія виробництва		28	28		2	4					28							28															
3.5.	Фізіологія харчування		20	15	5										6	4		20	20							20								
3.6.	Організація виробництва та обслуговування		40	40		1	2					14		3				18	32		2					24	6							
3.7.	Облік, калькуляція та звітність		24	24		2						8			1	2		6	14		2					12	6							
3.8.	Охорона праці		33	33		2	1	2				21		1	1	2		12	33							12								
4	Професійно-практична підготовка		1468									503						306	809							965	659							
4.1.	Виробниче навчання																																	
	- в майстернях		180			12	12	18				180							180															
	- на виробництві		672						30			120		12	6	6	30	306	426		12	30				552	246							
4.2.	Виробнича практика		616						35	28		203							203				35	35	28	413	413							
5.	Предмети, які вільно обираються		45									15						18	33							30	12							
5.1	Іноземна мова за професійним спрямуванням		14											1	2	2		14	14							14								
5.2	Етика та психологія		15	10	5		3					15							15															
5.3	Кухня народів світу		16	10	6										2			4	4		4					16	12							
6.	Державна атестація та інші форми контролю		14							7	7								7						7	7	7							
7.	Консультації		100																															
8.	Загальний обсяг навчального часу (без п. 7)		2098									790						570	1360							1308	729							
9	Тижневе навантаження					36	36	34	30	35	35			36	36	36	30				36	30	35	35	35									

Розглянуто на засіданні методичної комісії
(протокол від «25» червня 2018р № 10)



Директор Лисичанського професійного
торгово-кулінарного ліцею

N.I. Шумілкіна

ПОГОДЖЕНО

Директор Департаменту освіти і науки
Луганської обласної адміністрації

“ ” 2018 р.



ПОГОДЖЕНО

Директор РЦНЦ ІТТО у Луганській області

В.І. Артюшенко

2018 р.



ПОГОДЖЕНО

Завідуюча їдальнею ВП
ПАТ «Лисичанськвугілля»
ш-ти імені Д.Ф.Мельникова

О.В.Пискунова

2018р.

