

III. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ з/п	Навчальні предмети	II ступінь		I курс																										Всього 1 курс	2 курс										Кондитер 3 р.
		Всього годин	З них ЛПЗ	I семестр												II семестр															III семестр										
				Кількість тижнів												Кількість тижнів															Кількість тижнів										
				РН 1	РН 2	РН 1-2	РН 3	РН 4	РН 3-4	РН 5	РН 6	РН 7	РН 1-2	РН 3-6	РН 7	Кухар 3 р.	РН 8	РН 9	РН 10	РН 11	РН 12	РН 8-11	РН 12	Кухар 4 р.	ЗПК	КНД3.1	КНД3.2	КНД3.3	КНД3.4		КНД3.5	КНД 3.4-3.5	КНД3.5								
				2	1	1	1	1	1	2	1	2	1	1	1	2	4	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	6	1		2	1	2	1	2	5	1				
				1.	Загальнопрофесійна підготовка	104														72													72								
1.1.	Інформаційні технології	24		1	2		2			2		2		2			16											16	4									8			
1.2.	Основи трудового законодавства	24		1	1		2			2		2		3			16											16	4									8			
1.3.	Основи галузевої економіки та підприємництва	25								2		5		3			17											17	4									8			
1.4.	Правила дорожнього руху	8		4													8											8													
1.5.	Основи енергоефективності	23		2	3		2			1		1		2			15											15	4									8			
2.	Фізична культура	52		2	2		2	2		2		2		2			20	2		2		2		2				12	32	2	2	2	2		2	2			20		
3.	Професійно-теоретична підготовка	639															268											159	427										212		
3.1.	Технологія приготування їжі	200	54	8	14		10	18		14		10		14			120	16		13		12		14		12		80	200												
3.2.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	90	26																											10	2	3	12		12	14			90		
3.3.	Устаткування підприємств харчування	113		4	4		2	4		4		3		2			34	4		4		6		8		2		28	62	4	2	4	6		7	7			51		
3.4.	Основи гігієни, санітарії виробництва	34		2	2		2	2		1		1		2			16	2		2		2					8	24		2	3	1						10			
3.5.	Фізіологія харчування	12		2				2		1		2					12											12													
3.6.	Організація виробництва та обслуговування	54		3	4		4	2		1		2		2			24	2		1		4		4		6		18	42		2	3	1		1			12			
3.7.	Облік, калькуляція та звітність	30		1			2			2		2					12	1		1		1		2		2		8	20		2	2	1		1			10			
3.8.	Охорона праці	44		4	4		4	4		2		2		2			30											30	4	4	1							14			
3.9.	Професійна етика та основи психології	26		1			2	1		1		1		1			10	1		2		1		1		1		8	18		2	3						8			
3.10.	Англійська мова за професійним спрямуванням	27		1			2	1		1		1		1			10	1		2		2		1		1		9	19		2		1		1	2			8		
3.11.	Малювання та ліплення	10																												4	3							10			
4.	Професійно-практична підготовка	1165															388										388	776										389			
4.1.	Виробниче навчання в лабораторії	486				30			30		30		30		30		150		30		30		30		30		150	300		12	12	12	30	12	12	30			186		
4.2.	Виробнича практика	679													35	35	28	238																		35	28		203		
5.	Предмети, що вільно обираються	45																									45	45													
5.1.	Світова кухня	20																3		4		2		2		5		20	20												
5.2.	Основи безпеки харчових продуктів та система HACCP	25																4		5		4		2		5		25	25												
6.	Державна кваліфікаційна атестація (поетапна атестація) та інші форми контролю	21															7	7									7	7	14								7	7			
7.	Консультації	75															20										40	60											15		
8.	Загальний обсяг навчального часу (без п.7)	2026	80	36	36	30	36	36	30	36	30	36	30	36	30	35	35	35	755	36	30	36	30	36	30	36	30	36	1366	36	36	36	36	30	36	36	30	35	35	660	

V. ПОЯСНЕННЯ ДО ПЛАНУ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

- Робочий навчальний план розроблено відповідно до СП (ПТ) О 5122.1.56.10-2021 для підготовки кваліфікованих робітників за професією «Кухар» (наказ МОН України від 26.10.2021 №1133), СП (ПТ) О 7412.С.10.70-2017 за професією 7412 "Кондитер" (наказ МОН України від 27.12.2017 №1691) та Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у ПТНЗ (наказ МОН України від 13.10.2010 №947) та листа МОН України від 26.04.2018 №3-440 "Про методичний супровід упровадження стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу".
- Планування інтенсивності вивчення предметів здійснюється закладом освіти виходячи з міжпредметних зв'язків, з урахуванням характеру і складності предмета.
- Виробниче навчання чергується з теоретичним.
- Предмет «Фізична культура» планується в кількості 2 год. на тиждень під час теоретичного навчання відповідно до листа МОН України "Про виконання Державного стандарту базової і повної загальної середньої освіти у закладах професійної (професійно-технічної) освіти " від 22.05.2018 1/9-330.
- До самостійного виконання робіт здобувачі освіти допускаються лише після навчання й перевірки з питань охорони праці.
- Професійно-практична підготовка здійснюється у навчально-практичному центрі "Лабораторії інноваційних харчових технологій" та безпосередньо на робочих місцях підприємства.
- Робочий навчальний план передбачає повну завершеність освітнього процесу і державну кваліфікаційну атестацію з таких рівнів кваліфікації: кухар 3, 4 розрядів, кондитер 3 розряду.
- Робочий навчальний план розглянуто та схвалено на засіданні методичної комісії майстрів виробничого навчання та викладачів за напрямом підготовки "Кухар", "Кондитер" протокол № 10 від 23 травня 2022 року.

Голова методичної комісії Н. ЄДИНЧУК Наталія ЄДИНЧУК

Директор Державного навчального закладу
"Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі"

Віктор РУДИК

