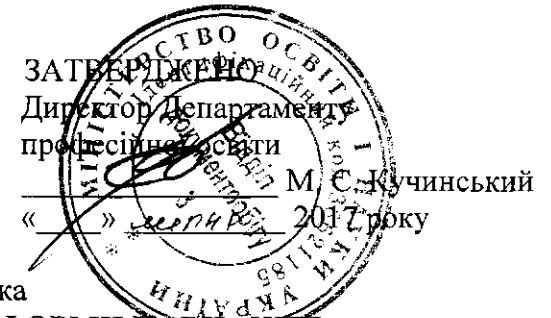


Міністерство освіти і науки України



Вище професійне училище № 92 м. Северодонецька
РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН З ЕЛЕМЕНТАМИ ДУАЛЬНОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ
для підготовки кваліфікованих робітників на базі повної загальної середньої освіти
за професією 5122 Кухар

II ступінь навчання
Кваліфікація – Кухар 4 розряду

ТЕРМІН НАВЧАННЯ: 1,5 р.

I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Місяці	Вересень					Жовтень			Листопад				Грудень				Січень			Лютий			Березень				Квітень			Травень				Червень													
	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				
Ступінь навчання																																															
Курс																																															
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	В	В	В	В	В	П	П	П	К	К	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	
2	Т	Т	Т	Т	Т	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

В – виробниче навчання; Т – теоретичне навчання; П – виробнича практика; ПА – поетапна атестація; ДКА – державна кваліфікаційна атестація;

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ З БЮДЖЕТУ ЧАСУ (В ТИЖНЯХ І ГОДИНАХ)

Ступені	Курс	Теоретичне навчання		Державна кваліфікаційна атестація		Виробниче навчання						Святкові тижні	Канікули	Всього
		тижні	години	тижні	години	виробниче навчання у навчальному закладі		виробниче навчання на виробництві чи сфері послуг		виробнича практика на виробництві чи сфері послуг				
						тижні	години	тижні	години	тижні	години			
II	1	12,6	459	0,2	7	2,4	72	16	480	9,8	343	1	1	52
II	2	5	161	0,2	7	-	-	-	-	16,8	602	-	-	22

III. ПЛАНОВИЙ РІВЕНЬ КВАЛІФІКАЦІЇ

Ступінь навчання	Курс	Код	Професія	Кваліфікація (категорія)
II	1	5122	Кухар	Кухар 3 розряду
II	2			Кухар 4 розряду

IV. ПЕРЕЛІК МАЙСТЕРЕНЬ, КАБІНЕТІВ, ЛАБОРАТОРІЙ

Майстерні	Кабінети загальнопрофесійної підготовки	Кабінети професійно-теоретичної підготовки	Кабінети професійно-теоретичної підготовки
Кухарів	Інформаційних технологій	Технології приготування їжі	Організації виробництва та обслуговування
	Основ трудового законодавства	Устаткування підприємств харчування	Гігієни та санітарії виробництв
	Основ галузевої економіки і підприємництва	Фізіології харчування	Обліку, калькуляції та звітності
		Товарознавства продовольчих товарів	Охорони праці

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№ з/п	Структура змісту професійно-технічної освіти. Навчальні предмети	Державна агеґстація та інші органи контролю	I курс														II курс						
			Всього	ЛПЗ	1 семестр				2 семестр						3 семестр								
					Кількість тижнів								Кількість тижнів				Кількість тижнів						
					17				7				17		За I курс	Баланс	17		5				
					3	6	5	3	6	1	Кухар III р.	Баланс	6	11			5	12	4	1	Кухар IV р.	За II курс	Баланс
18	19	20	21	22	23	24																	
1.	Загальнопрофесійна підготовка		116								51				91					65	25		
1.1	Інформаційні технології		21	12	1	1					9		2		21					12			
1.2	Основи трудового законодавства		19		1	1					9		2		19	-2				10			
1.3	Основи галузевої економіки і підприємництва		25		3	1					15				15		2			10	10		
1.4	Правила дорожнього руху																						
1.5	Фізична культура і здоров'я		51		2	2					18		3		36		3			33	15		
2.	Професійно-теоретична підготовка		459								177				339					282	120		
2.1	Технологія приготування їжі		180	45	6	7					60		12		132		10			120	48	-2	
2.2	Товарознавство продовольчих товарів		59		5	2					27		3		45		3			32	14	-1	
2.3	Устаткування підприємств харчування		58	12		3					21	+3	3		39		4			37	19	-1	
2.4	Гігієна та санітарія виробництва		36		3	2					21		1		27		2			15	9	-1	
2.5	Фізіологія харчування		20	5									2		12		2			20	8	-2	
2.6	Організація виробництва та обслуговування		50		2	2					18		3		36		3			32	14	-1	
2.7	Облік, калькуляція та звітність		20		3						9		1		15		1			11	5		
2.8	Охорона праці		36		3	2					21		2		33		1			15	3	-2	
3.	Професійно-практична підготовка		1497								565				895					932	602		
3.1	Виробниче навчання		552								222				552					330			
	- в майстернях		72			12					72				72								
	- на виробництві		480				30				150		30		480					330			
3.2	Виробнича практика		945					35	35	28	343							35	35	28	602	602	+14
4.	Предмети, які вільно обираються		45								15				29					30	16		
4.1	Іноземна мова за професійним спрямуванням		14										2		14	+2							
4.2	Етика та психологія		15	5	6						15	-3			15								

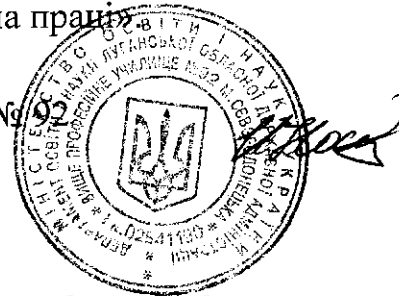
5.	Державна атестація та інші форми контролю	14							7	7				7				7	7	7	
6.	Консультації	100																			
7.	Загальний обсяг навчального часу (без п.б)	2131	85	105	210	150	105	210	35	215		216	330	1361		175	420	140	35	1315	770
	Тижневе навантаження			35	35	30	35	35	35			36	30			35	35	35	35		

Примітка:

Робочий навчальний план розроблено на основі Державного стандарту професійно-технічної освіти 5122 – НО 55.3-5-2007 «Кухар», затвердженого наказом МОН України від 29.08.2007 р. № 771, наказу Міністерства освіти і науки України від 13.10.2010 р. № 947 «Про затвердження Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах».

За рахунок варіативного компоненту виробниче навчання збільшено на 20%, виробнича практика – на 20%. 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».

Директор Вищого професійного училища № 92
м. Северодонецька



М. В. Ліцішин

ПОГОДЖЕНО

Директор Департаменту освіти і науки
Луганської обласної державної адміністрації

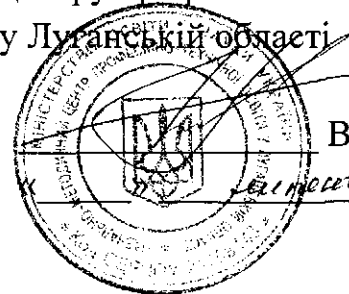


Ю. В. Стецюк

« 13 » грудня 2017 р

ПОГОДЖЕНО

Директор Навчально-методичного
центру професійно-технічної освіти
у Луганській області

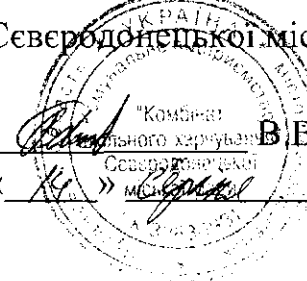


В. І. Артюшенко

2017 р

ПОГОДЖЕНО

Директор комунального підприємства
«Комбінат шкільного харчування»
Северодонецької міської ради



В. В. Балковський

« 14 » грудня 2017 р.