



## 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								
	Тижні	Години	Тижні	Години	Тижні	Години	Тижні	Години	Тижні	Години	Тижні	Год.	Тижні	Тижні	Тижні
I	40	305	40	240	-	-	-	-	-	-	-	-	1	11	52
II	27	199	30	180	-	-	10	336	-	-	-	14	1	11	52
III	35	277	32	192	-	-	7	238	-	28	-	7	1	2	43

## III. ПЛАНОВИЙ РІВЕНЬ КВАЛІФІКАЦІЇ

Ступінь навчання	Курс	Код ДК	Професія	Кваліфікація
II	II	5122	Кухар	3 розряд
	II	5122	Кухар	4 розряд
	III	7412	Кондитер	3 розряд

## IV. ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

- Робочий навчальний план розроблено у відповідності до державного стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії 5122 Кухар СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 (наказ МОН України від 26 жовтня 2021 року № 1133), до стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії 7412 Кондитер СП(ПТ)О 7412.С.10.70 - 2017 (наказ МОН України від 27 грудня 2017 р. № 1691) та освітніх програм, схвалених педагогічною радою (№ 24 від 25 травня 2023 р.).
- Планом передбачено проведення спільної практики за 5-ю модулями КНД 3.1 - 3.5 перед присвоєнням 3-го кваліфікаційного розряду за професією 7412 Кондитер.
- Базовий навчальний блок вичається перед оволодінням навчальним матеріалом навчальних модулів в кількості годин, що відповідають 3 кваліфікаційному розряду з професії 7412 Кондитер.
- Для формування додаткових компетентностей до робочого навчального плану включено предмети, що вільно обираються: Фінансова грамотність, Історія державності та культури України.
- На державну підсумкову атестацію передбачено 28 годин (4 дні по 7 годин), години ДПА педагогам не тарифікуються.



№	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	Розподіл по курсах і семестрах (кількість годин на тиждень)																					Всього за І курс	Всього за ІІ курс	Всього за ІІІ курс																																						
			І курс							ІІ курс							ІІІ курс																																															
			І семестр			ІІ семестр				І семестр			ІІ семестр				І семестр			ІІ семестр																																												
			Кухар 3 розряд						Кухар-4 розряд	Кухар 4 розряд			Кухар 3 розряд		Кухар 4 розряд		Кухар 3 розряд	Кухар 4 розряд	Кондитер 3 розряд																																													
			КК. РН 1-7	КК. РН 1-7	КК. РН 1-7	КК. РН 1-7	КК. РН 1-7	КК. РН 1-7		КК. РН 8-12	КК. РН 8-12	КК. РН 8-12	КК. РН 8-12	КК. РН 8-12	КК. РН 8-12	РН 1-7			РН 1-7	Кухар 3 розряд	РН 8-12	РН 8-12	Кухар 4 розряд				ЗПК. КНД 3.1	ЗПК. КНД 3.1	ЗПК. КНД 3.1	ЗПК. КНД 3.1	ЗПК. КНД 3.1	ЗПК. КНД 3.2	ЗПК. КНД 3.2	КНД 3.1-3.2	КНД 3.1-3.2	Кондитер 3 розряд																												
5	2	10	10	3	1	3	6	7	10	5	3	2	3	5	1	3	1	1	3	10	4	1	8	5	1	6	1																																					
2.2.	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>625</b>																<b>209</b>								<b>185</b>								<b>216</b>	<b>192</b>								<b>224</b>	<b>224</b>																				
2.2.1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	246	6	7	4	2	2	1	2	3	<b>135</b>	3	4	5	5	2	2			<b>117</b>			<b>129</b>	<b>111</b>																																								
2.2.2	Устаткування підприємств ресторанного господарства	64			1	1	1	1	1		<b>27</b>	1	1	2	2	2			<b>27</b>			<b>37</b>	<b>37</b>																																									
2.2.3	Основи гігієни та санітарних вимог виробництва	30			1						<b>10</b>				1	1			<b>10</b>			<b>5</b>	<b>5</b>	2	1	1													<b>15</b>	<b>15</b>																								
2.2.4	Організація виробництва та обслуговування на ПРГ	49	1	1	1		1	1	1	1	<b>30</b>			2	1	3			<b>24</b>			<b>25</b>	<b>19</b>	1	3	1													<b>20</b>	<b>20</b>																								
2.2.5	Організація виробництва та обслуговування	20																<b>7</b>																<b>10</b>	<b>10</b>																													
2.2.6	Облік, калькуляція і звітність	32																<b>7</b>																<b>10</b>	<b>10</b>																													
2.2.7	Основи фізіології харчування	10																<b>7</b>																<b>10</b>	<b>10</b>																													
2.2.8	Англійська мова (за професійним спрямуванням)	14																<b>7</b>																<b>10</b>	<b>10</b>																													
2.2.9	Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів	120																<b>7</b>																<b>10</b>	<b>10</b>	2	1	4	5	3	4	4													<b>120</b>	<b>120</b>								
2.2.10	Технічне оснащення підприємств харчування	30																<b>7</b>																<b>10</b>	<b>10</b>	1	1	2	1	1													<b>30</b>	<b>30</b>										
2.2.11	Малювання та ліплення (за професійним спрямуванням)	10																<b>7</b>																<b>10</b>	<b>10</b>				2	1													<b>10</b>	<b>10</b>										
2.3.	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>1186</b>																<b>240</b>								<b>407</b>								<b>349</b>	<b>516</b>								<b>430</b>	<b>430</b>																				
2.3.1	<b>Виробниче навчання</b>																	<b>240</b>								<b>407</b>								<b>349</b>	<b>516</b>								<b>430</b>	<b>430</b>																				
	Кухар 3 розряду	204	6	6	6	6	6	6	6		<b>204</b>																<b>204</b>								<b>349</b>	<b>516</b>								<b>430</b>	<b>430</b>																			
	Кухар 4 розряду	216																<b>36</b>	6	6	6	6	6	6			<b>216</b>			<b>180</b>																																		
	Кондитер 3 розряду	192																<b>36</b>																<b>203</b>								<b>349</b>	<b>516</b>	6	6	6	6	6	6	6													<b>192</b>	<b>192</b>
2.3.2	<b>Виробнича практика</b>																	<b>203</b>								<b>407</b>								<b>349</b>	<b>516</b>								<b>430</b>	<b>430</b>																				
	Кухар 3 розряду	203																<b>203</b>								<b>407</b>								<b>349</b>	<b>516</b>								<b>430</b>	<b>430</b>																				
	Кухар 4 розряду	133																<b>203</b>								<b>407</b>								<b>349</b>	<b>516</b>								<b>430</b>	<b>430</b>																				
	Кондитер 3 розряду	238																<b>203</b>								<b>407</b>								<b>349</b>	<b>516</b>								<b>430</b>	<b>430</b>																				
3.	<b>Предмети, що вільно обираються (додаткові компетенції)</b>	<b>45</b>																<b>203</b>								<b>407</b>								<b>349</b>	<b>516</b>								<b>430</b>	<b>430</b>																				
3.1.	Історія державності та культури України																	<b>203</b>								<b>407</b>								<b>349</b>	<b>516</b>								<b>430</b>	<b>430</b>																				
3.2	Фінансова грамотність																	<b>203</b>								<b>407</b>								<b>349</b>	<b>516</b>								<b>430</b>	<b>430</b>																				

