

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	Розподіл по курсах і семестрах (кількість годин на тиждень)													Всього I курс		
			I курс															
			I семестр						II семестр									
			Кондитер 3 розряду					Кондитер 4 р	Кондитер 4 розряд									
			ЗПК. КНД 3.1	ЗПК. КНД 3.1	ЗПК. КНД 3.1	КНД 3.1-3.2	ЗПК. КНД 3.2		КНД 4.1 -4.6	КНД 4.1 -4.6	КНД 4.1 -4.6	КНД 4.1 -4.6	КНД 4.1 -4.6	КНД 4.1 -4.6	КНД 4.1 -4.6		КНД 4.1 -4.6	
5	3	4	1	1	3	5	1	2	6	1	7	1						
1	Фізична культура	75	3	3	3	3	3	3	3	3	3							75
2	Загально-професійна підготовка	80																80
2.1	Основи правових знань																	
2.2	Основи галузевої економіки і підприємництва	6		2														6
2.3	Інформаційно-комунікаційні технології	6			1	1	1											6
2.4	Охорона праці	30	2	2	2	2	1	1										30
2.5	Основи трудового законодавства	6			1	1	1											6
2.6	Основи енергоефективності	8		1	1	1												8
2.7	Іноземна мова за професійним спрямуванням	14				1	1	4										14
2.8	Професійна етика та основи психології	10					2	1	1									10
3	Професійно-теоретична підготовка	377																377
3.1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства																	
3.2	Устаткування підприємств ресторанного господарства																	
3.3	Основи гігієни та санітарних вимог виробництва	15	1	2	1													15
3.4	Організація виробництва та обслуговування на ПРГ																	
3.5	Організація виробництва та обслуговування	35	4							1	2	4						35
3.6	Облік, калькуляція і звітність	23	2	1	1	1	2	1										23
3.7	Англійська мова (за професійним спрямуванням)	14	1	1	1	1	1											14
3.8	Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів	209	13	7	8	9	8	10	7	5	2							209
3.9	Технічне оснащення підприємств харчування	45	2	2	2	2	2	2	1	2	2							45
3.10	Малювання та ліплення за професійним спрямуванням	27	2							2	1	3						27
3.11	Основи фізіології харчування	9								1	2	1						9
4	Професійно-практична підготовка	799																799
4.1	Виробниче навчання																	
4.1.1	Кондитер 3 розряду	138	6	12	12	12	12											138
4.1.2	Кондитер 4 розряду	150						12	12	18	18							150
4.2	Виробнича практика																	
4.2.1	Кондитер 3 розряду	238											35	28				238

№	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	Розподіл по курсах і семестрах (кількість годин на тиждень)												Всього I курс	
			I курс													
			I семестр						II семестр							
			Кондитер 3 розряду					Кондитер 4 р	Кондитер 4 розряд							
			ЗПК. КНД 3.1	ЗПК. КНД 3.1	ЗПК. КНД 3.1	КНД 3.1-3.2	ЗПК. КНД 3.2		КНД 4.1 -4.6	КНД 4.1 -4.6	КНД 4.1 -4.6	КНД 4.1 -4.6	КНД 4.1 -4.6	КНД 4.1 -4.6		КНД 4.1 -4.6
4.2.2	Кондитер 4 розряду	273	5	3	4	1	1	3	5	1	2	6	1	7	1	273
5	предмети, що вільно обираються (додаткові компетенції)	45		2	1	1	1	1	6							45
5.1	Фінансова грамотність															
5.2	Технології сучасного виробництва															
6	Державна кваліфікаційна атестація або кваліфікаційна атестація	14											7	7		14
7	Загальний обсяг навчального часу/ тижневе навантаження	1390	36	35	34	35	35	35	34	33	33	35	35	35	35	1390
8	Консультації	30														30

Директор ВПУ № 17
Микола ТЕРЕНТЬЄВ

Звірив:
Методист НМЦ ПТО у Дніпропетровській області
Вікторія КЛЮЧНИК