



## II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ЗА КІЛЬКІСТЮ ГОДИН І ТИЖНІВ

Курси	Професійно-теоретична підготовка		Професійно-практична підготовка								Державна підсумкова атестація або поетапна атестація		Канікули	Всього навчального часу
			Виробниче навчання в навчальному закладі		Виробниче навчання на виробництві чи в сфері послуг		Виробнича практика на робочих місцях на виробництві чи в сфері послуг		Переддипломна (перед випускна) практика на виробництві чи в сфері послуг					
	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Тиж.
I	40	292	23	168	-	-	-	-	-	-	-	-	11	52
II	31	225	24	132	-	-	9	308	-	-	-	7	11	52
III	27	234	26	270	-	-	-	-	13	441	-	14	2	42

## III. ПЛАНОВИЙ РІВЕНЬ КВАЛІФІКАЦІЇ

Ступінь навчання	Курс	Код ДК	Професія	Кваліфікація (категорія)
II	2	5122	Кухар	3 розряд
	3	5122	Кухар	4 розряд
		5120	Продавець продовольчих товарів	3 розряд

## IV. ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

1. Робочий навчальний план розроблено у відповідності до стандартів професійної (професійно-технічної) освіти з професії: «Кухар» ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007 (Наказ Міністерства освіти і науки України від «29»серпня 2007р. №771); з професії «Продавець продовольчих товарів» СП(ПТ)О 5220.4G.47.1-2-2018)Наказ МОН України від 14.02.2019р. №208та освітньої програми, схваленої педагогічною радою (протокол № 12 від 06.06.2021р.);
2. Державна підсумкова атестація у формі ЗНО проводиться на 3 курсі за розкладом МОН України.
3. Факультативні заняття із предметів, що передбачені, як обов'язкові складові ДПА (ЗНО) поза графіком освітнього процесу

Години, які переносяться:

Курс	З якого предмету	Кількість годин	На який предмет	Кількість годин
1	З предмета «Українська мова»	1	На предмет «Зарубіжна література»	1
	З предмета «Математика»	1	На предмет «Устаткування підприємств харчування»	1
2	з предмету «Всесвітня історія»	1	На предмет «Іноземну мову»	1
	з предмету «Захист України»	1	На предмет «Математику»	1
	З предмету «Гігієна та санітарія виробництва»	1	На предмет «Біологія і екологія»	1
	«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»	1	На предмет «географія»	1
	«Технологія приготування їжі з основами товарознавства!»	1	На предмет «Основи правових знань»	1
3	З предмету «Українська література»	1	На предмет «Біологія і екологія»	1
	З предмету «Інформатика»	1	«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»	1
	З предмета «Історія України»	2	На предмет «Харчова безпека товарів»	2

4.У робочому навчальному плані обсяг годин зменшується за рахунок дублюючого навчального матеріалу на суміжних професіях, які входять до інтеграції.



<b>1.3</b>	<b>Вибірково-обов'язкові предмети</b>	<b>160</b>								<b>73</b>								<b>55</b>										<b>32</b>	
3.1	Інформатика	105		1	1	1	1	1	1	<b>40</b>	1	1	1	1	2			<b>33</b>	2	1	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>				<b>32*</b>	
3.2	Технології: Кулінарія	<b>55</b>			1	1	1	1	1	<b>33</b>		1	1	1				<b>22</b>											
<b>4.</b>	<b>Загальнопрофесійна підготовка</b>	<b>69</b>								<b>52</b>								<b>17</b>											
4.1	Основи правових знань	17											<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>			<b>17</b>											
4.2	Основи галузевої економіки і підприємництва	17		1	1					<b>17</b>																			
4.3	Інформаційні технології	27		1	1	1				<b>27</b>																			
4.4	Правила дорожнього руху	8					1			<b>8</b>																			
<b>5</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>726</b>								<b>292</b>								<b>225</b>										<b>209</b>	
5.1	<b>Технології:</b> Технологія приготування їжі з основами товарознавства	284		4	5	2	2	2	1	<b>122</b>	4	3	2	2	<b>2</b>			<b>84*</b>	9	3	1	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>4</b>				<b>78*</b>	
5.2	Устаткування підприємств харчування	111		2	1	1	2	3	6	<b>75*</b>	2	1	1	1				<b>36</b>											
5.3	Гігієна та санітарія виробництва	46				1	1	3	2	<b>30</b>	1	1						<b>16*</b>											
5.4	Організація виробництва та обслуговування	69		2	2					<b>35</b>	2	1	1					<b>34</b>											
5.5	Облік, калькуляція і звітність	27									1	1	1					<b>27</b>											
5.6	Охорона праці	30			3					<b>30</b>																			
5.7	Фізіологія харчування	28											2	4				<b>28</b>											
5.8	Товарознавство продовольчих товарів	43																		1	1	3	5	2				<b>43</b>	
5.9	Організація і технологія торгівельних процесів	23																			1	1	4	3				<b>23</b>	
5.10	Реєстратори розрахункових операцій	23																			1	1	4	3				<b>23</b>	
5.11	Харчова безпека товарів	9																	1									<b>9*</b>	
5.12	Облік і звітність	21																			2	1	2					<b>21</b>	
5.13	Психологія та етика ділових відносин	12																				1	1					<b>12</b>	

<b>4</b>	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>1319</b>								<b>168</b>							<b>440</b>								<b>711</b>				
	<i>Виробниче навчання:</i>	<b>570</b>								<b>168</b>							<b>132</b>								<b>270</b>				
<b>4.1</b>	Кухар (3 розряд)	204			6	6	12	12	<b>168</b>		6/						<b>36</b>												
<b>4.2</b>	Кухар (4 розряд)	198									/6	6	6				<b>96</b>	6	6	6					<b>102</b>				
<b>4.3</b>	Продавець продовольчих товарів	168																6	6	<b>12</b>	<b>12</b>				<b>168</b>				
	<i>Виробнича практика:</i>	<b>749</b>															<b>308</b>								<b>441</b>				
<b>4.4</b>	Кухар (3 розряд)	308												35	28		<b>308</b>												
<b>4.5</b>	Кухар (4 розряд)	238																				35	28		<b>238</b>				
<b>4.6</b>	Продавець продовольчих товарів	203																					35	28	<b>203</b>				
<b>5</b>	<b>Предмети, що вільно обираються ( додаткові компетентності)</b>	<b>45</b>																3	2	1	1	1			<b>45</b>				
<b>5.1</b>	Моя громадянська свідомість. Запобігання корупції																												
<b>5.2</b>	Шлях до ЕС																												
<b>6</b>	<b>Державна кваліфікаційна атестація або поетапна кваліфікаційна атестація</b>	<b>21</b>														7	7							7	7	<b>14</b>			
	<b>Державна підсумкова атестація (у формі ЗНО)</b>	<b>28</b>																							<b>28</b>				
<b>1+3</b>	<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОГО ЧАСУ</b>	<b>4305</b>			<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>1441</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>1431</b>	<b>36</b>	<b>35</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>1385</b>
	<b>Консультації</b>	<b>100</b>																								<b>100</b>			
	<b>Факультативи:</b>																												
	Розв'язування задач з параметрами	43											1	1	1	1			<b>24</b>		1	1	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>19</b>			
	Стилістика української мови	43											1	1	1	1			<b>24</b>		1	1	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>19</b>			
	Підготовка до ЗНО. Історія України	43											1	1	1	1			<b>24</b>		1	1	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>19</b>			

Директор ТПГЛ

Сайфій Сайфіїв

Звірив: Методист НМЦ ПТО  
у Дніпропетровській області

Інна Дармінова

