V. План освітнього процесу

Розподіл годин по курсах, семестрах, тижнях

№ з/п	Компоненти робочого навчального плану	Всього годин	Із них ЛПР	Загальнопрофесійний блок	Кухар 4 розряду	Загальнопрофесійний блок (офіціант)	Офіціант 3 розряду	Офіціант 4 розряду	I курс, Семестр 1, Кухар 4 розряду, ЗПБ: 5	1	Всього годин ЗПБ	М1: 5	2	2	1	Всього годин М1	М2: 1	Семестр 2, М2: 10	8	2	2	1	Всього 1 курс	II курс, Семестр 3, Кухар 4 розряду, М2: 3	1	Всього годин М2	М3: 3	2	1	7	Семестр 4: 7	1	Всього годин за М3	Всього годин Кухар 4 р.	Офіціант 3 розряду, ЗПБ (оф.): 2	1	Всього годин ЗПБ	ОФ - 3.1: 5	1	4	Всього годин за ОФ - 3.1	2	Всього 2 курс	III курс, Семестр 5, Офіціант 3 розряду, ОФ - 3.2: 3	2	1	10	1	Всього годин за ОФ - 3.2	Всього годин офіціант 3 р.	Семестр 6, Офіціант 4 розряду, ОФ - 4.2: 5	4	4	3	1	1	4	1	Всього годин за ОФ - 4.1	Всього годин офіціант 4 р.	Всього 3 курс
	Види підготовки для здобуття П(ПТ)О																																																											
1	Загальноосвітня підготовка	1577	107																																																									
1.1	Базові предмети	1367																					645																				403																		319
1.1.1	Українська мова	140							1	1		1	1	1	1		1	2	1	1	1	1	50	1	2		1	1	1						1	1		1	1	2		1	30	1	3	1					5	3	1	3							60
1.1.2	Українська література	140							1	1		2	2	2	2		2	2	1	1	1	1	61	1	1		1	1	1						1	1		1	1	1		1	25	1	2	1					4	3	2	2							54
1.1.3	Іноземна мова	140							1	1		2	2	2	2		2	2	2	2	1	1	71	1	1		1	1	1						1	1		1	1	1		1	25	1	2	1					2	3	2	2							44
1.1.4	Зарубіжна література	70							2	2		2	2	2	2		2	1	2	2	2	2	70																																						
1.1.5	Історія України	105	29																					3	3		3	3	3						3	3		3	3	3		3	75	1	2	1					1	1	1	3							30
1.1.6	Всесвітня історія	70	18																					2	2		2	2	2						2	2		2	2	2		2	50	1	1	1					2	1									20
1.1.7	Громадянська освіта	70	32						2	2		2	2	2	2		2	1	2	2	2	2	70																																						
1.1.8	Математика	210							2	2		2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	80	3	3		3	3	3						3	3		3	3	3		3	75	1	2	1					3	3	2	4							55
1.1.9	Природничі науки	317	28						4	3		4	4	4	4		5	4	4	4	5	5	163	5	4		4	4	4						4	4		3	4	4		4	98	2	2	1					2	2	6	1							56
1.1.10	Захист України	105							2	1		2	2	3	2		1	2	2	2	2	2	80	1	1		1	1	1						1	1		1	1	1		1	25																		
1.2	Вибірково-обов'язкові предмети	210																					70																				35																		105
1.2.1	Інформатика	105							2	2		2	2	2	2		2	1	2	2	2	2	70	2	2		1	1	1						3	3		1	1	1		1	35																		
1.2.2	Технології	105																																										5	3	1					4	5	7	5							105
1.3	Фізична культура	261							3	3		3	3	3	3		3	3	3	3	3	3	120	3	3		3	3	3						3	3		3	3	3		3	75	3	3	3					3	3	3	3							66
1.4	Додаткові години	595																																																											
2	Загальнопрофесійна підготовка - базовий блок (навчальні предмети)	74	0	74	0		0	0			74					0							74			0							0	74			0				0		0						0	0									0	0	0
2.1	Основи трудового законодавства	12		12					2	2	12												12											12																											
2.2	Основи галузевої економіки та підприємництва	12		12					2	2	12												12											12																											
2.3	Інформаційні технології	12		12					2	2	12												12											12																											
2.4	Основи енергоефективності	8		8					1	3	8												8											8																											
2.5	Охорона праці	30		30					5	5	30												30											30																											
3	Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності/ навчальні предмети) (Кухар)	400	148	0	400		0	0			24					72							321			251							53	400			0				0		79						0	0									0	0	0
3.1	Основи санітарії, гігієни, фізіології	24			24				4	4	24												24											24																											
3.2	М1. Первинна обробка сировини та приготування напівфабрикатів	72	28		72							8	8	7	2	72							72											72																											
3.3	М2. Приготування гарячих страв	251	102		251												8	10	9	9	9	9	225	8	2	251								251									26																		
3.4	М3. Приготування холодних страв та закусок. Приготування солодких страв, напоїв.	53	18		53																						10	10	3				53	53									53																		
4	Професійно-практична підготовка (професійні компетентності) (Кухар)	801		0	801		0	0			0					66							210			174							36	801			0				0		591						0	0									0	0	0
4.1	Виробниче навчання																																																												
4.1.1	Виробниче навчання в навчальних майстернях	276			276							6	6	6	12	66	6	6	6	6	6	6	210	6	12	174	6	6	6				36	276									66																		
4.1.2	Виробниче навчання в умовах виробництва																																																												
4.2	Виробнича практика	525			525																								7	35	35	28		525									525																		
5	Загальнопрофесійна підготовка - базовий блок (навчальні предмети)	42				42																															42						42																		
5.1	Основи торговельно-технологічного обладнання з основами енергозбереження	6				6																													2	2	6						6																		
5.2	Основи організації обслуговування в ресторанах з основами маркетингу, менеджменту та професійної етики	16				16																													5	6	16						16																		
5.3	Іноземна мова в межах професійного мінімуму	6				6																													2	2	6						6																		
5.4	Основи кулінарної характеристики страв з основами товарознавства та обліку калькуляції та звітності	14				14																													5	4	14						14																		
6	Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності/ навчальні предмети) (Офіціант)	252	76	0	0		133	119																																	77		97						56	133									119	119	155
6.1	ОФ - 3.1 Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.	77	10				77																															11	10	3	77		77							77											
6.2	ОФ - 3.2 Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів	56	18				56																																			10	20	8	4	4			56	56											36
6.3	ОФ - 4.1 Організація спеціальних видів обслуговування, банкетів і прийомів	119	48					119																																											10	6	6	7					119	119	119
7	Професійно-практична підготовка (Офіціант)	853		0	0		553	300																																	84		96						84	553									84	300	757
7.1	Виробниче навчання																																																												
7.1.1	Виробниче навчання в навчальних майстернях	252					168	84																														6	6	12	84	6	96	12	12	12			84	168		6	6	6	18				84	84	156
7.1.2	Виробниче навчання в умовах виробництва																																																												
7.2	Виробнича практика	601					385	216																																						7	35	28		385						24	40	32		216	601
8	Державна підсумкова атестація (зовнішнє незалежне оцінювання)	28																																																					14	14					28
9	Державна кваліфікаційна атестація або поетапна кваліфікаційна атестація	21			7		7	7																								7		7									7					7		7								7		7	14
10	Консультації	28					14	14																																																					
11	Загальний обсяг навчального часу (без п.п. 1.4, 10)	4309	331	74	1208	42	693	426	36	36	98	36	36	36	36	138	36	36	36	36	36	36	1440	36	36	425	36	36	36	35	35	35	89	1282	36	36	42	36	36	36	161	36	1425	36	36	34	35	35	140	693	36	36	36	36	32	38	40	39	203	426	1444

"_______" серпня 2022 року   Директор ДНЗ "Полонський агропромисловий центр професійної освіти"   Микола Романюк

Перевірив методист ПТО ПК   Галина Соленцова

Тетяна Сидоренко