ПОГОДЖЕНО
Директор Навчально-методичного центру
професійно-технічної освіти
у Миколаївській області
_____ Наталія ШАПОВАЛОВА
_____2022 року

ПОГОДЖЕНО
_____
_____
_____2022 року

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор департаменту освіти і науки
Миколаївської облдержадміністрації
_____ Алла ВЕЛІХОВСЬКА
_____2022 року

РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
Березнегуватського професійного ліцею
для підготовки кваліфікованих робітників на основі базової загальної середньої освіти
за професією: **5122 «Кухар»**

Перелік рівнів кваліфікації: кухар 3-го, 4-го розряду
Ступінь навчання: другий
Вид професійної підготовки: первинна професійна підготовка (з отриманням повної загальної середньої освіти)
Форма навчання: денна
Строк навчання: 2 роки 17 тижнів

Розділ І. Графік освітнього процесу

Ступінь	Курс	вересень				жовтень					листопад				грудень				січень				лютий				березень					квітень				травень					червень					липень			серпень				
		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	44	45	46	47	48	49	50	51	52
П	I	Т	Т	Т	ТВ	Т	Т	ТВ	Т	ТВ	Т	Т	ТВ	ТВ	Т	Т	ТВ	Т	К	К	ТВ	Т	ТВ	Т	Т	ТВ	ТВ	Т	Т	Т	ТВ	Т	Т	ТВ	Т	ТВ	ТВ	ТВ	Т	Т	ТВ	Т	ТВ	ТВ	К	К	К	К	К	К	К	К
	II	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	Т	ТВ	Т	Т	Т	Т	ТВ	Т	ТВ	Т	ТВ	К	К	Т	ТВ	Т	ТВ	Т	ТВ	Т	ТВ	Т	ТВ	Т	Т	ТВ	Т	Т	ТВ	ТВ	Т	ТВ ДПА	П ДПА	П ДПА	П ДПА	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К
	III	П	П	П ПКА	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	Т	ВП	П	П	П	П ДКА																																			

Умовні позначення: Т – теоретичне навчання, В – виробниче навчання, П – виробнича практика, ПКА – поетапна кваліфікаційна атестація, ДПА – державна підсумкова атестація, ДКА – державна кваліфікаційна атестація, К – канікули

Розділ ІІ. Зведені дані за бюджетом часу (в тижнях і годинах)

Ступені	Курс	Професійно-теоретична підготовка	Практична підготовка				Державна (або поетапна) кваліфікаційна атестація	Державна підсумкова атестація	Святкові	Канікули	Кількість робочих тижнів	Всього разом часу з канікулами та святами
			Виробниче навчання	Виробниче навчання на виробництві		Виробнича практика						
		тиж / год	тиж / год	тиж / год		тиж / год	тиж / год	тиж / год				
ІІ	І	40 /197	17 / 102	-	-	-	-	-	1	11	40	52
	ІІ	27/66	18/ 114	-	-	5/154	-	4 / 28	1	11	40	52
	ІІІ	9 / 177	9 /132	-	-	8/ 259	2/ 14	-	-	-	17	17

Розділ ІІІ. Рівень кваліфікації

Ступінь	Курс, семестр	Професія	Кваліфікація
ІІ	ІІІ курс, V семестр	«Кухар»	кухар 3-го розряду
ІІ	ІІІ курс, V семестр	«Кухар»	кухар 4-го розряду

Розділ ІV. Пояснення до плану освітнього процесу

Робочий навчальний план розроблений на підставі:

1. Закону України «Про професійну (професійно-технічну) освіту».

2. Постанови Кабінету Міністрів України від 20 жовтня 2021 року № 1077 «Про затвердження Державного стандарту професійної (професійно-технічної) освіти».

3. Постанови від 11 вересня 2007 року № 1117 «Про затвердження Державного переліку професій з підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах».

4. Постанови Кабінету Міністрів України від 22 липня 2015 року № 645 «Про документи про професійну (професійно-технічну) освіту державного зразка і додатки до них» (зі змінами).

5. Стандарту професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5122.1.56.10 - 2021, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 26.10.2021 № 1133 з професії «Кухар»

6. Професійного стандарту «Кухар», затвердженого наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 03 лютого 2021 р. № 210.

7. Положення про організацію навчально-виробничого процесу у професійно-технічних навчальних закладах, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 30.05.2006 № 419 (зі змінами).

8. Положення про ступеневу професійно-технічну освіту, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 03 червня 1999 року № 956.

9. Типової базисної структури навчальних планів підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України від 13.10.2010 № 947.

10. Типової освітньої програми закладів загальної середньої освіти ІІІ ступеня, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України від 20.04.2018 № 408 (зі змінами).

11. Листа Міністерства освіти і науки України від 22.05.2018 № 1/9-330 «Про виконання Державного стандарту базової і повної загальної середньої освіти у закладах професійної (професійно-технічної) освіти».

12. Порядку проведення державної підсумкової атестації, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 07 грудня 2018 року № 1369, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 02 січня 2019 року за № 8/32979 (зі змінами).

13. Рекомендацій щодо розроблення робочих навчальних планів за стандартами професійної (професійно-технічної освіти) на основі компетентнісного підходу (лист Міністерства освіти і науки України від 26.04.2018 № 3-440 «Про методичний супровід упровадження стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу»).

№ з/п	Освітні компетентності (навчальні предмети)	Всього	з них ЛПР	Кількість годин за професією																		
				кухар 3-й розряд	кухар 4-й розряд	РН 1	РН 2	РН 3	РН 4	РН 5	РН 6	РН 7	РН 8	РН 9	РН 10	РН 11	РН 12	1	1	1	1	1	1
1	**Загальноосвітня підготовкка**	**2092**																					
1.1	**Базові предмети**	**1882**																					
1.1.1	Українська мова	140																2	1	1	1	1	2
1.1.2	Українська література	140																1	1	1	1	1	1
1.1.3	Зарубіжна література	70																					1
1.1.4	Іноземна мова	140																				2	1
1.1.5	Історія України	105																				1	1
1.1.6	Всесвітня історія	70																					1
1.1.7	Громадянська освіта	70																1	1	1	1	1	1
1.1.8	Математика	210																2	2	2	2	2	2
1.1.9	Фізика і астрономія	245	22															2	2	2	2	2	2
1.1.10	Біологія і екологія	140	5															1	1	1	1	1	2
1.1.11	Хімія	122	4															1	1	1	1	1	1
1.1.12	Географія	87	17															1	1	1	1	1	2
1.1.13	Захист України	105																1	1	1	1	1	1
1.1.14	Фізична культура	238																3	3	3	3	3	3
1.2	**Вибірково-обов'язкові предмети**	210																					
1.2.1	Інформатика	105																1	1	1	1	1	1
1.2.2	Технології	105																			1	2	2
2	**Загальнопрофесійна підготовка**	**64**		**64**		**64**																	
2.1	Основи екології та збереження енергоресурсів	6		6		6												1	1	1	1	1	1
2.2	Охорона праці	30		30		30												3	3	3	2	2	2
2.3	Професійна етика	6		6		6												1	1	1	1	1	1
2.4	Основи психології	6		6		6												1	1	1	1	1	1
2.5	Основи правознавства	6		6		6												1	1	1	1	1	1
2.6	Інформаційні технології	10		10		10												2	2	2	1	2	1
3	**Професійно-теоретична підготовка**	**440**	**115**	**263**	**177**	**86**	**32**	**22**	**25**	**32**	**48**	**18**	**31**	**40**	**37**	**34**	**35**						
3.1	Організація виробництва	48		33	15	15	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	1	2	1
3.2	Іноземна мова за професійним спрямуванням	12		12		3	2	2	3	2										1	1	1	
3.3	Гігієна та санітарія	24		19	5	13	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
3.4	Облік, калькуляція та звітність	35	5	25	10	13	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1
3.5	Фізіологія харчування	8		8		8												2	2	2	1	1	
3.6	Технологія приготування їжі з основами енергозбереження	247	50	130	117	28	16	10	12	20	36	8	20	30	25	23	19	2	3	2	2	2	2
3.7	Устаткування підприємств харчування з основами енергозбереження	60	10	36	24	6	8	4	4	4	6	4	5	4	6	5	4	2	2	2			
3.8	Основи підприємництва	6			6												6						
4	**Професійно-практична підготовка**	**761**		**475**	**286**	**65**	**39**	**26**	**66**	**130**	**123**	**26**	**58**	**65**	**65**	**65**	**33**						
4.1	Виробниче навчання	348		216	132	30	18	12	24	60	60	12	30	30	30	30	12				6		
4.2	Виробнича практика	413		259	154	35	21	14	42	70	63	14	28	35	35	35	21						
5	**Державна (або поетапна) кваліфікаційна атестація**	14		7	7							7					7						
6	**Предмети, що вільно обираються (Кухня народів світу/Етика і психологія ділових відносин/Українознавство)**	45																					
7	**Державна підсумкова атестація**	**28**																					
8	**Консультації**	**10**			**10**																		
9	**Загальний фонд навчального часу**	**3440**	**115**	**802**	**473**	**215**	**71**	**48**	**91**	**162**	**171**	**44**	**89**	**105**	**102**	**99**	**68**	35	35	35	36	36	36

В. о. директора Березнегуватського професійного ліцею

| 1 курс | | |

світнього процесу

| Розподіл годин по курсах | | |

		Всього II курс	3 курс																								Всього на 4-й розряд	Всього "Кухар"	Всього III курс	Всього годин протягом навчання
			Семестри																											
			V																											
			Кількість тижнів																											
3	2		2	1	РН 7	Всього на 3-й розряд	1	1	РН 8	1	1	РН 9	1	1	РН 10	1	1	РН 11	1	1	1	1	1	1	РН 12				
		1017																											16	2092
																														1882
		70																												140
		70																												140
		35																												70
		70																												140
		55																												105
		35																												70
																														70
		105																												210
		140																												245
		70																												140
		70																												122
		35																												87
		55																												105
3		102					2	2		2	2			2		2	2		2										16	238
																														210
		70																												105
		35																												105
						64																						**64**		**64**
						6																								6
						30																								30
						6																								6
						6																								6
						6																								6
						10																								10
		66			**18**	**263**			**31**			**40**			**37**			**34**								**35**	**177**	**440**	**177**	**440**
3		6			3	33	3	3	3			3	3		3	2	1	3	3							3	15		15	48
						12																								12
1		2			1	19	1	1	1			1	1		1	1	1	1								1	5		5	24
2		4			2	25	2		2	2		2	2		2	2		2	2							2	10		10	35
						8																								8
6		44			8	130	10	10	20	16	14	30	15	10	25	11	12	23	19							19	117		117	247
1		10			4	36	5		5	4		4	2	4	6	5		5	4							4	24		24	60
																			6							6	6		6	6
		268			**12**	**475**			**30**			**30**			**30**			**30**								**12**	**286**	**761**	**391**	**761**
2		114			12	216	12	18	30	12	18	30	12	18	30	12	18	30		12						12	132		132	348
	28	35	154	35	35		259													21	35	35	35	28		154		259	413
					7																			7		7		**14**	**14**
			45																											**45**
7	7		**28**																											**28**
																											10	**10**	**10**	**10**
5	35	35	**1424**	35	35	**30**	**802**	35	34	**61**	36	34	**70**	35	34	**67**	35	34	**64**	36	33	35	35	35	35	**47**	**473**	**1275**	**594**	**3440**