V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	I КУРС. I СЕМЕСТР. КУХАР 3-го розряду. РН1			РН2		РН3		РН4	I сем.	II СЕМЕСТР. РН 5		РН 6		РН 7		П		II сем	I курс
			92			30		28		#		42		34		24		308			
			4	1	4	2	1	2	1	2		1	4	1	4	1	3	8	1		
1	**Базові предмети**	**1335**									**218**									**207**	**425**
1.1	Українська мова	**140**	2	1	1	1	1	1	1		19	2	2	1	2	2	2			27	**46**
1.2	Українська література	**140**	2	1	1	1	1	1	1		19		1	1	1	1	1			13	**32**
1.3	Іноземна мова	**140**	2	1	1	1	1	1	1		19	1	2	1	2	2	2			26	**45**
1.4	Зарубіжна література	**70**	1		1	1	1	1	1		14		1	1	1	1	1			13	**27**
1.5	Історія України	**105**	2	1	1	1	1	1	1		19	1	1	1	1	1	1			14	**33**
1.6	Всесвітняісторія	**70**	1	1	1	1	1	1	1		15		1		1	1	2			15	**30**
1.7	Громадянська освіта	**70**	1		1	1	1	1	1		14		1		1		2			14	**28**
1.8	Математика	**210**	2	2	2	2	2	2	2	2	34	2	2	2	2	2	3			31	**65**
1.9	Захист України	**105**	1		1	1	1	1	1		14		1		1	1	1			12	**26**
1.10	Фізична культура	**285**	3	3	3	3	3	3	3	3	51	3	3	3	3	3	3			42	**93**
2	**Природничі науки**	**594**									**86**									**68**	**154**
2.1	Фізика і астрономія	**245**	2	1	3	2	2	2	2	2	37	1	2	2	2	2	3			30	**67**
2.2	Біологія і екологія	**140**	2	1	1	1	1	1	1		19		1	1	1	1	1			13	**32**
2.3	Хімія	**122**	1	1	1	1	1	1	1		15		1	1	1	1	1			13	**28**
2.4	Географія	**87**	1	1	1	1	1	1	1		15		1		1	1	1			12	**27**
	Вибірково – обов'язкові предмети	**210**									**38**									**26**	**64**
2.5	Інформатика	**85**	2	1	1	1	1	1	1		19		1	1	1	1	1			13	**32**
2.6	Технології	**125**	2	1	1	1	1	1	1		19		1	1	1	1	1			13	**32**
2.7	Загальна кількість годин (без врах. п.1.10)	**1854**																			
3	**Теоретична підготовка**	**734**									**178**									**100**	**278**
3.1	Іноземна мова з професійним спрямуванням	**39**		2		1		1		1	8	2		2		2				6	**14**
3.2	Основи професійної етики, етикету та психології	**22**	2	2	1						14										**14**
3.3	Облік, калькуляція та звітність	**36**		2		1		1			6	2		2		2				6	**12**
3.4	Основи трудового законодавства	**24**	1		2						12										**12**
3.5	Основи галузевої економіки	**34**																			
3.6	Основи енергоефективності	**11**		1			1		1		3	1		1		1				3	**6**
3.7	Осмнови екології	**11**		1			1		1		3	1		1		1				3	**6**
3.8	Основи інформаціїних технології	**26**	1		2						12										**12**
3.9	Охорона праці	**30**	2	2	2	1		1		1	24	2		2		2				6	**30**
3.10	Гігієна та санітарія виробництва	**40**		2		1		1		1	8		1	2		2				8	**16**
3.11	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	**168**	1	4	2	4	4	3	2	7	50	2	4	4	3	2	2			42	**92**
3.12	Організація виробництва та обслуговування	**70**	1	2		1	2	1	2	2	18	2	1		1	2				12	**30**
3.13	Технологічне обладнання	**96**	1	2		1	2	2	2	2	20	2	1		1	1	1			14	**34**
3.14	Основи раціонального харчування	**14**																			
3.15	Малювання та ліплення	**12**																			
3.16	Кухня народів світу	**8**																			
3.17	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	**93**																			
4	**Професійно-практична підготовка**	**1344**									**84**									**392**	**476**
5.1	Виробниче навчання "Кухар"	**294**			6	6	6	6	6	#	84	#	6	6	6		6			84	**168**
5.2	Виробнича практика "Кухар"	**511**																35	28	308	**308**
5.3	Виробниче навчання "Кондитер"	**210**																			
5.4	Виробнича практика "Кондитер"	**329**																			
6	Консультації	***300***																			***100***
7	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація)	**21**																	7	7	**7**
	Загальний обсяг навчального часу (без п.6.)	**4238**	#	#	#	#	#	#	#	#	**604**	#	#	#	#	#	#	35	35	**800**	**1404**

№ з/п	II КУРС. I СЕМЕСТР. КУХАР 4-го розряду. РН 8		РН 9		РН 10			I сем	II СЕМЕСТР. РН 11		РН 12			П		II сем	II курс
	34		34		30				30		64			203			
	1	4	1	5	1	2	3		1	5	1	4	6	5	1		
1								**287**								**280**	**567**
1.1	2	2	1	2	2	2	2	33	2	2	2	2	2			34	**67**
1.2	2	2	1	2	2	2	2	33	3	3	3		3			39	**72**
1.3	2	2	1	2	2	2	2	33	1	2	1	2	2			32	**65**
1.4	1		1	1	1	1	1	13		1	1	1	1			16	**29**
1.5	2	2	1	2	2	2	2	33	1	1	1	1	1			17	**50**
1.6	1	2	1	2	1	2	1	28		1	1		1			12	**40**
1.7	1		1	1	1	1	1	13		1		1				9	**22**
1.8	2	2	2	2	2	2	2	34	3	3	3	2	3			47	**81**
1.9	2		1	1	1	2	1	16	1	1	1	1	2			23	**39**
1.10	3	3	3	3	3	3	3	51	3	3	3	3	3			51	**102**
2								**105**								**130**	**235**
2.1	2	1	3	2	2	3	3	36	4	3	4	2	4			55	**91**
2.2	2	1	1	2	1	2	2	28	1	1	2	1	3			30	**58**
2.3	2	1	1	1	1	2	2	23	1	1	1	1	2			23	**46**
2.4	2	1	1	1	1	1	1	18		1	1	1	2			22	**40**
Вибірково – обов'язкові предмети								**44**								**39**	**83**
2.5	2	2	1	1	1	1	1	22		1	1	1	1			16	**38**
2.6	2	2	1	1	1	1	1	22	1	1	1	1	2			23	**45**
2.7																	
3								**98**								**94**	**192**
3.1	2		2		2			6	2		2					4	**10**
3.2																	
3.3	2		2		2			6	2		2					4	**10**
3.4																	
3.5											2	2	2			22	**22**
3.6	1		1		1			3	1		1					2	**5**
3.7	1		1		1			3	1		1					2	**5**
3.8																	
3.9																	
3.10		1	2		2			8									**8**
3.11		4		4	4	4		48	1	3		3				28	**76**
3.12		1	2				2	12	4			1				8	**20**
3.13		1	4			2		12	4		2	1				10	**22**
3.14												2	1			14	**14**
3.15																	
3.16																	
3.17																	
4								**72**								**257**	**329**
5.1		6		6			6	72		6		6				54	**126**
5.2														#	28	203	**203**
5.3																	
5.4																	
6																	***100***
7															7	7	**7**
Загальний обсяг	#	#	#	#	#	#	#	**606**	#	#	#	#	#	#	35	807	**1413**

№ з/п	III КУРС. I СЕМЕСТР. КОНДИТЕР 3-го розряду. ЗПК			КНД 3.1		КНД 3.2		I сем	II СЕМЕСТР. КНД 3.3		КНД 3.4		КНД 3.5						II сем	III курс
	104			8		32			34		58		28							
	2	5	3	1	1	2	3		1	2	1	5	1	2	1	1	8	1		
1								**223**											**120**	**343**
1.1	1	1	1	1	1	1	1	17	1	1	1	1	1						10	**27**
1.2	2	1	1	1	1	1	1	19	1	1	1	1	1	2	3				17	**36**
1.3	1	1	1	1	1	1	1	17			1	1		2	3				13	**30**
1.4	1	1	1	1	1	1		14												**14**
1.5	1	1	1	1	1			12			1	1		2					10	**22**
1.6																				
1.7	1	1	1	1	4	1	1	20												**20**
1.8	3	2	2	3	3	3	3	43	1		2	1	1	3	3	3			21	**64**
1.9	3	2	1	2	2	2	1	30	1		1	1	1	1					10	**40**
1.10	3	3	3	3	3	3	3	51	3	3	3	3	3	3	3				39	**90**
2								**141**											**64**	**205**
2.1	4	4	2	4	3	3	4	59	2		2	2	2	4	4				28	**87**
2.2	2	2	1	2	2	2	2	31	1		1	2	1	2	2				19	**50**
2.3	2	2	1	2	2	2	2	31	1		2	1	1	3	2				17	**48**
2.4	1	1	1	1	1	1	2	20												**20**
Вибірково – обов'язкові предмети								**39**											**24**	**63**
2.5	1	1	1	1	1		1	15												**15**
2.6	2	2	1	1	1	1	1	24	1		2	1	1	3	5	4			24	**48**
2.7																				
3								**144**											**120**	**264**
3.1	1	2	1					15												**15**
3.2		1	1					8												**8**
3.3			2			1		8	2		2		2						6	**14**
3.4	1	2						12												**12**
3.5	1	2						12												**12**
3.6																				
3.7																				
3.8	2	2						14												**14**
3.9																				
3.10	1	1		1		1		10	2		2		2						6	**16**
3.11																				
3.12	2			1			1	8	2	1	1	1		1					12	**20**
3.13			2	1			2	13		3		3	2	1	1	1			27	**40**
3.14																				
3.15			2					6		1	2		2						6	**12**
3.16		1	1					8												**8**
3.17			2	2	3	5	3	30	6	6	6	5	4	3	4				63	**93**
4								**60**											**479**	**539**
5.1																				
5.2																				
5.3			6	6	6	6	6	60	12	18	6	12	12	6	6	6			150	**210**
5.4																21	35	28	329	**329**
6																				
7																		7	**7**	**7**
Загальний обсяг	36	36	36	36	36	35	35	**607**	36	34	36	36	36	36	36	35	35	35	814	**1421**

Директор *Віктор ТОМАК*

ПОГОДЖЕНО ПОГОДЖЕНО

4 # 3