



## Робочий навчальний план

### Хмельницького професійного ліцею для підготовки кваліфікованих робітників з отриманням повної загальної середньої освіти з молоді, що закінчила базову загальноосвітню середню школу з професії: "5122 КУХАР (кваліфікація III, IV розрядів), 7412 КУЛІНАР БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ (кваліфікація IV розряду)"

(з українською мовою навчання)

### Термін навчання – 3 роки

#### I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень							
	02-08	09-15	16-22	23-29	30.09-06.10	07-13	14-20	21-27	28.10-03.11	04-10	11-17	18-24	25.11-01.12	02-08	09-15	16-22	23-29	30.12-05.01	06-12	13-19	20-26	27.01-02.02	03-09	10-16	17-23	24.02-02.03	03-09	10-16	17-23	24-30	31.03-06.04	07-13	14-20	21-27	28.04-03.05	05-11	12-18	19-25	26.05-01.06	02-08	09-15	16-22	23-29	
I	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В
II	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В	Т/В
III	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П

Виробниче навчання – В Теоретичне навчання – Т Виробнича практика – П Канікули – К  
Державна підсумкова атестація – ДПА Кваліфікаційна атестація – КА Державна кваліфікаційна атестація – ДКА

#### II. ЗВЕДЕНІ ВІДОМОСТІ ЗА БЮДЖЕТОМ ЧАСУ (в тижнях)

Курс	Професійно-теоретична підготовка		Професійно-практична підготовка						Державна підсумкова атестація		Святкові	Канікули	Звільнення з навчання за медичними показаннями
			Виробниче навчання в навчальному закладі		Виробниче навчання на виробничих чи в сфері послуг		Виробнича практика на робочих місцях на виробничих чи в сфері послуг						
	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	
I	30	266	30	204	-	-	10	343	-	-	1	11	-
II	40	352	40	252	-	-	-	-	-	-	1	11	-
III	19	121	18	168	-	-	18	623	3	-	1	2	3

#### III. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Год	Тиж.	Кількість годин		Всього	в тому числі	в тому числі	в тому числі	в тому числі	в тому числі	Розподіл год. з по курсах, ступенях, тижнях	
			теор.	практ.							теор.	практ.





Примітка.

I курс 1 год. Предмету «Правознавство» перенести на 1 год. Предмету «Художня культура».

III курс 1 год. Предмету «Астрономія» перенести на 1 год. Предмету «техніка пошуку роботи»; 2 год. Предмету «Людина і світ» перенести на 2 год.

Предмету «Біологія, екологія».

#### IV. Перелік необхідних майстерень, лабораторій та кабінетів з навчальних предметів, що формують професію

Майстерні	Лабораторії	Кабінети природничо-математичної, гуманітарної та загальноосвітньої підготовки	Кабінети професійно-практичної підготовки
	Кулінарії	Математики	Технології приготування їжі з основами товарознавства та технології приготування борошняних виробів (сумісні)
	Кухні-лабораторії з дегустаційним залом	Фізики	Устаткування підприємств харчування
	Інформаційних технологій	Хімії	Організація виробництва та обслуговування
		Української мови	Інформатики та комп'ютерної техніки
		Іноземної мови	Охорони праці
		Захисту Вітчизни	Гігієни та санітарії
		Спортивний зал	

#### V. Поетапна атестація

Курс	Код	Професія	Кваліфікація
I	5122	Кухар	3 розряд
III	5122	Кухар	4 розряд
III	7412	Кулінар борошняних виробів	4 розряд

Розглянуто на засіданні педагогічної ради  
Протокол № 3 від «17» 04 2013 р.

*Степанів методист* *С.С.*

*Масей*  
*С.М. Соколов*