РОЗГЛЯНУТО
на засіданні методичної комісії кулінарних дисциплін
Протокол № 10 від 11.06 2018 р.
Голова методичної комісії

С.М. Крутько

ПОГОДЖЕНО
Голова правління
ПАТ «БАЗИС»

А.В. Склярець
«11» 06 2018р.

СХВАЛЕНО
Педагогічною радою ДПТНЗ «Чернігівський центр професійно-технічної освіти»
Протокол № 9 від 22. 2018 р.
Освітня програма введена в дію з 01.09.2018 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Чернігівського центру професійно-технічної освіти
Н.О. Потєхіна
2018р.

Освітня програма за СП(ПТ)О 7412.С.10.70 – 2017 «Кондитер»,
затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 27 грудня 2017 року № 1691

Професія: 7214 Кондитер.
Вимоги до особи, що здобуватиме освіту: повна загальна середня освіта.
Кваліфікація випускника: кондитер 3-го розряду
кондитер 4-го розряду.
Загальний фонд навчального часу: 1582 годин
(враховується час відведений на консультації)

Професія: 7412 Кондитер. **Кваліфікація випускника:** кондитер 3-го розряду.
Загальний фонд навчального часу: 840 годин *(враховується час відведений на консультації)*

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети) за видами підготовки	Загальний обсяг навчального навантаження	У тому числі ЛПР	Обсяг часу за модулями											
				ЗПК (ББ)		КНД 3.1		КНД 3.2		КНД 3.3		КНД 3.4		КНД 3.5	
				усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР
1	**Професійно-теоретична підготовка**	**225**	46	**66**	1	**16**	2	**24**	2	**22**	9	**33**	10	**66**	22
1.1	Технологія приготування борошняних виробів	92	26	32		4		8		8	6	16	8	24	12
1.2	Технологія приготування кондитерських виробів	12		4		2		2		-		2		2	
1.3	Устаткування підприємств харчування	46	2	16		2		4		6		6		12	2
1.4	Організація виробництва та обслуговування	18		4		2		-		2		2		8	
1.5	Облік, калькуляція і звітність	14	4	2		2		2		2	2	2		4	2
1.6	Іноземна мова	18		4		2		2		2		2		6	
1.7	Малювання та ліплення	15	14	2	1	2	2	2	2	1	1	2	2	6	6
1.8	Основи професійної етики	10		2		-		2		1		1		4	
2	**Професійно-практична підготовка**	**556**		**60**		**18**		**42**		**172**		**200**		**64**	
2.1	Виробниче навчання	132		60		18		42		12		-		-	
2.2	Виробнича практика	424								160		200		64	
3	**Кваліфікаційна пробна робота**	**8**												**8**	
4	**Консультації**	**30**													
5	**Державна (або поетапна) кваліфікаційна атестація**	**8**												**8**	
	Загальний обсяг навчального часу (без п. 4,5)	**810**	46	**132**	1	**36**	2	**66**	2	**196**	9	**236**	10	**144**	22

Професія: 7214 Кондитер.
Кваліфікація випускника: кондитер 4-го розряду.
Загальний фонд навчального часу: 742 годин *(враховується час відведений на консультації)*

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети) за видами підготовки	Загальний обсяг навчального навантаження	У тому числі ЛПР	Обсяг часу за модулями											
				КНД 4.1		КНД 4.2		КНД 4.3		КНД 4.4		КНД 4.5		КНД 4.6	
				усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР
1	**Професійно-теоретична підготовка**	**206**	62	**33**	4	**22**	8	**34**	11	**20**	7	**63**	22	**34**	10
1.1	Технологія приготування борошняних виробів	91	36	16		9	6	16	6	8	6	28	12	14	6
1.2	Технологія приготування кондитерських виробів	14		2		2		2		2		4		2	
1.3	Устаткування підприємств харчування	17		2		2		2		2		4		2	
1.4	Організація виробництва та обслуговування	16		5		2		2		3		3		4	
1.5	Облік, калькуляція і звітність	18	6	2	1	1		4	2	2	1	6	2	3	
1.6	Іноземна мова	18		2		2		3		2		6		3	
1.7	Малювання та ліплення	20	20	3	3	2	2	3	3	-		8	8	4	4
1.8	Основи професійної етики	12		1		2		2		1		4		2	
2	**Професійно-практична підготовка**	**480**		**90**		**42**		**60**		**56**		**160**		**72**	
2.1	Виробниче навчання	192		90		42		60		-		-		-	
2.2	Виробнича практика	288		-		-		-		56		160		72	
3	**Кваліфікаційна пробна робота**	**8**												**8**	
4	**Консультації**	**30**													
5	**Державна (або поетапна) кваліфікаційна атестація**	**8**												**8**	
	Загальний обсяг навчального часу (без п. 4,5)	**712**	62	**126**	4	**66**	8	**96**	11	**78**	7	**229**	22	**117**	10

Професія: 7412 Кондитер. **Кваліфікація випускника:** кондитер 3-го розряду.
Загальний фонд навчального часу: 840 годин *(враховується час відведений на консультації)*

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети) за видами підготовки	Загальний обсяг навчального навантаження	У тому числі ЛПР	Обсяг часу за модулями											
				ЗПК (ББ)		КНД 3.1		КНД 3.2		КНД 3.3		КНД 3.4		КНД 3.5	
				усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР
1	**Професійно-теоретична підготовка**	**225**	46	**66**	1	**16**	2	**24**	2	**22**	9	**33**	10	**66**	22
1.1	Технологія приготування борошняних виробів	92	26	32		4		8		8	6	16	8	24	12
1.2	Технологія приготування кондитерських виробів	12		4		2		2		-		2		2	
1.3	Устаткування підприємств харчування	46	2	16		2		4		6		6		12	2
1.4	Організація виробництва та обслуговування	18		4		2		-		2		2		8	
1.5	Облік, калькуляція і звітність	14	4	2		2		2		2	2	2		4	2
1.6	Іноземна мова	18		4		2		2		2		2		6	
1.7	Малювання та ліплення	15	14	2	1	2	2	2	2	1	1	2	2	6	6
1.8	Основи професійної етики	10		2		-		2		1		1		4	
2	**Професійно-практична підготовка**	**556**		**60**		**18**		**42**		**172**		**200**		**64**	
2.1	Виробниче навчання	132		60		18		42		12		-		-	
2.2	Виробнича практика	424								160		200		64	
3	**Кваліфікаційна пробна робота**	**8**												**8**	
4	**Консультації**	**30**													
5	**Державна (або поетапна) кваліфікаційна атестація**	**8**												**8**	
	Загальний обсяг навчального часу (без п. 4,5)	**810**	46	**132**	1	**36**	2	**66**	2	**196**	9	**236**	10	**144**	22

Професія: 7214 Кондитер.
Кваліфікація випускника: кондитер 4-го розряду.
Загальний фонд навчального часу: 742 годин *(враховується час відведений на консультації)*

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети) за видами підготовки	Загальний обсяг навчального навантаження	У тому числі ЛПР	Обсяг часу за модулями											
				КНД 4.1		КНД 4.2		КНД 4.3		КНД 4.4		КНД 4.5		КНД 4.6	
				усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР
1	**Професійно-теоретична підготовка**	**206**	62	**33**	4	**22**	**8**	**34**	11	**20**	7	**63**	22	**34**	10
1.1	Технологія приготування борошняних виробів	91	36	16		9	6	16	6	8	6	28	12	14	6
1.2	Технологія приготування кондитерських виробів	14		2		2		2		2		4		2	
1.3	Устаткування підприємств харчування	17		2		2		2		2		4		2	
1.4	Організація виробництва та обслуговування	16		5		2		2		3		3		4	
1.5	Облік, калькуляція і звітність	18	6	2	1	1		4	2	2	1	6	2	3	
1.6	Іноземна мова	18		2		2		3		2		6		3	
1.7	Малювання та ліплення	20	20	3	3	2	2	3	3	-		8	8	4	4
1.8	Основи професійної етики	12		1		2		2		1		4		2	
2	**Професійно-практична підготовка**	**480**		**90**		**42**		**60**		**56**		**160**		**72**	
2.1	Виробниче навчання	192		90		42		60		-		-		-	
2.2	Виробнича практика	288		-		-		-		56		160		72	
3	**Кваліфікаційна пробна робота**	**8**												**8**	
4	**Консультації**	**30**													
5	**Державна (або поетапна) кваліфікаційна атестація**	**8**												**8**	
	Загальний обсяг навчального часу (без п. 4,5)	**712**	62	**126**	4	**66**	8	**96**	11	**78**	7	**229**	22	**117**	10