ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор департаменту освіти і науки

Київської обласної державної адміністрації

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В. Рогова

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 р.

# РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

**Державного професійно-технічного навчального закладу «Рокитнянський професійний ліцей»**

для підготовки кваліфікованих робітників на основі базової загальної середньої освіти з отриманням повної загальної середньої освіти

за професієюДСПТО 5122 – НО.55.3 – 5-2007- **«Кухар»** кваліфікація – 3 розряд;

СП(ПТ)О 7412.С.10.70 – 2017 **«Кондитер»**  кваліфікація - 3 розряд

Ступінь навчання **ІІ**

Вид професійної підготовки **первинна професійна підготовка**

Форма навчання **денна**

Строк навчання **ІІ ступінь - 3 роки**

**І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Курси | Вересень | | | | | | | 29.09-5-10 | Жовтень | | | 27.10  2-11 | Листопад | | | | | | | | Грудень | | | | | | | 29.12.-4.01 | Січень | | | 26. 01 -1.02 | Лютий | | | 23.02- 1.03 |
| 1-7 | | 8-14 | 15-21 | | | 22-28 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 3-9 | | 10-16 | | 17-23 | | 24-30 | | 1-7 | | 8-14 | | 15-21 | | 22-28 | 5-11 | 12-13 | 19-25 | 2-8 | 9-15 | 16-22 |
| 1 | ТВ | ТВ | | | ТВ | ТВ | | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | | ТВ | | ТВ | | ТВ | | ТВ | | ТВ | | ТВ | | К | К | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ |
| 2 | П | П | | | П | П | | П | П | П | П | П | ППА | ТВ | | ТВ | | ТВ | | ТВ | | ТВ | | ТВ | | ТВ | | К | К | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ |
| 3 | ТВ | ТВ | | | ТВ | ТВ | | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | | ТВ | | ТВ | | ТВ | | ТВ | | ТВ | | ТВ | | К | К | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Курси | Березень | | | | | 30.03-5.04 | Квітень | | | 27.04 -3.05 | Травень | | | | Червень | | | | 29.06-5.07 |
| 2-8 | 9-15 | | 16-22 | 23-29 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 4-10 | 11-17 | 18-24 | 25-31 | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 |
| 1 | ТВ | ТВ | ТВ | | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ |  |
| 2 | ТВ | ТВ | ТВ | | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ |  |
| 3 | ТВ | ТВ | ТВ | | ТВ | ТВ | ДПА | ДПА | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П  ДКА |  |

**Т** – теоретичне навчання **В –** виробниче навчання **П** - виробнича практика  **ДПА** – державна підсумкова атестація **К** – канікули, **ДКА** – державна кваліфікаційна атестація  **ПА** – поетапна атестація

**ІІ. ЗВЕДЕНІ ВІДОМОСТІ ЗА БЮДЖЕТОМ ЧАСУ (в тижнях і годинах)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ступінь | Курси | Професійно-теоретична підготовка | | Професійно-практична підготовка | | | | | | Державна підсумкова атестація | | Святкові | | | Канікули | Всього навчаль-ного часу |
| Виробниче навчання в навчальному закладі | | Виробниче навчання на виробництві чи в сфері послуг | | Виробнича практика на робочих місцях, на виробництві чи в сфері послуг | |
| ІІ |  | тиж | год | тиж | год | тиж | год | тиж | год | тиж | год | | тиж | тиж | | тиж |
| 1 | 40 | 266 | 40 | 240 |  |  |  |  |  |  | | 1 | 11 | | 52 |
| 2 | 30 | 139 | 30 | 180 |  |  | 10 | 350 |  |  | | 1 | 11 | | 52 |
| 3 | 28 | 94 | 28 | 198 |  |  | 10 | 350 | 2 | 70 | | 1 | 2 | | 43 |

**ІІІ. РІВНІ КВАЛІФІКАЦІЇ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ступінь навчання | Курс | Код | Назва професії | | Рівень кваліфікації ( розряд) |
| ІІ | І |  | |  | Базовий блок |
| ІІ | 5122 | | Кухар | 3 розряд |
| ІІІ | 7412 | | Кондитер | 3 розряд |

**ІV. Пояснення до плану освітнього процесу**

### Робочий навчальний план ДПТНЗ "Рокитнянський професійний ліцей" розроблений для підготовки кваліфікованих робітників на основі базової загальної середньої освіти за професією 5122 "Кухар" відповідно Державного стандарту ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007 та за професією «Кондитер» відповідно Державного стандарту СП(ПТ)О 7412.С.10.70 – 2017.

### Тижневе навантаження учнів не перевищує 36 годин, під час виробничої практики – 35 годин. Уроки виробничого навчання проводяться з поділом академічної групи на 2 підгрупи в одну зміну.

Професійно-практична підготовка здійснюється у навчальних майстернях та безпосередньо на робочих місцях підприємств.

Навчальний (робочий) час учня в період проходження виробничої практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства, установи, організації згідно з законодавством.

Кількість годин професійно-практичної підготовки за професією «Кухар» 3 розряд збільшено на 8%, так як тема: «Напівфабрикати з м’яса та сільськогосподарської птиці» вимагає більш детального опрацювання. Кількість годин професійно-практичної підготовки за професією «Кондитер» 3 розряд збільшено на 9% , так як тема: «Торти і тістечка» потребує більш детального опрацювання.

При отриманні кваліфікації «Кондитер 3 розряду» кількість годин загальнопрофесійної підготовки частково вилучено в зв'язку з тим, що навчальні предмети загальнопрофесійної підготовки викладаються за професією «Кухар».

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється професійно-технічним навчальним закладом, підприємствами, установами та організаціями відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційних характеристик, критеріїв оцінювання.

Випускнику ДПТНЗ «Рокитнянський професійний ліцей», якому присвоєно освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник», видається диплом державного зразка.

Особі, яка опанувала базовий блок та програму одного із навчальних модулів, і успішно пройшла кваліфікаційну атестацію, видається сертифікат який засвідчує певний рівень кваліфікації.

Отримання відповідних сертифікатів дає можливість робітнику продовжити процес професійного навчання та здобути право на одержання відповідного документа про більш високий рівень (свідоцтво, диплом).

Успішне засвоєння кожного окремого навчального модуля може передбачати видачу - сертифіката навчального закладу.

Випускнику професійно-технічного навчального закладу другого атестаційного рівня, якому присвоєно освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник», видається диплом встановленого зразка.

Особі, яка не закінчила повний курс навчання у професійно-технічному навчальному закладі другого атестаційного рівня, але за результатами державної кваліфікаційної атестації їй присвоєно освітньо-кваліфікаційний рівень “кваліфікований робітник” з набутої професії відповідного розряду, видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації встановленого зразка.

Для проходження ЗНО учні відкликаються з переддипломної практики.

ДПА здобувачів повної загальної середньої освіти проводиться з трьох предметів: українська мова; математика або історія України – учні мають право обрати один із зазначених предметів незалежно від профілю закладу освіти; предмет за вибором – учні обирають предмет з одного із зазначених навчальних предметів: біологія, хімія, фізика, географія, іноземна мова, математика, історія України. Учні, які другим предметом для проходження ДПА обрали математику, можуть обрати для проходження ДПА з третього предмета історію України і навпаки.(Лист МОН України № 1/9-66 від 31.01.2018 «Про організоване завершення 2017/2018 н.р. та особливості проведення ДПА у закладах загальної середньої освіти».

І курс: 1 год з інформатики, 2 год з предмета « Творчість в професії» перенесено на охорону праці.

ІІ курс: 1 год з предмета « Захист Вітчизни», 1 год з біології, 1 год з технології перенесено на математику.

ІІІ курс: 2 год з предмета « Захист Вітчизни» перенесено на технологічне оснащення (устаткування) підприємств харчування.

**V. План освітнього процесу**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  з /п | Освітні компоненти  **(навчальні предмети)** | Кухар 3 р. | Кондитер 3 р. | Держ. підс. атест. | **К-ть год** | **ІІ ступінь** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| І семестр | | | ІІ семестр | | | **І курс** | І семестр | | | | | Всього годин  Базовий блок | ІІ семестр | | | | | **ІІ курс** | І семестр | | | ІІ семестр | | | |  | **Всього год Кондитер 3р** |
| **Всього** |  | | |  | | |  | |  | | |  |  | |  | |  | | |  | | | |
|  | **Всього год Кухар 3р** | | Базовий блок | | \ КНД 3.-1 | КНД  3.-2 | | КНД  3.-3 | | КНД  3. -4 | | | КНД  3.- 5 | | | | **ІІІ курс** |
| **8** | **5** | **4** | **10** | **7** | **6** |  | **9/1** |  | | **5** | **2** | **2** | **7** | **3** | **4** | **7** |  | **7** | **8** | **2** | **6** | **5** | **2** | **9/1** |  |  |
| **1.** | Базові предмети |  |  |  | **1854** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.1 | Українська мова |  |  | ІІІ | 140 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | **40** |  |  | | 1 | 1 |  | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | **44** | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  | **56** |  |
| 1.2 | Українська література |  |  |  | 140 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | **40** |  |  | | 1 | 1 |  | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | **44** | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  | **56** |  |
| 1.3 | Іноземна мова |  |  | в ІІІ | 140 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | **57** |  |  | | 1 | 1 |  | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | **42** | 2 | 1 | 1 | 2 | 1 |  |  | **41** |  |
| 1.4 | Зарубіжна література |  |  |  | 70 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | **40** |  |  | | 1 | 1 |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | **30** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.5 | Історія України |  |  | в ІІІ | 105 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 1 | 1 |  | 3 | 2 | 2 | 1 | 2 | **51** | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 |  |  | **54** |  |
| 1.6 | Всесвітня історія |  |  |  | 70 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | **40** |  |  | | 1 | 1 |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | **30** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.7 | Громадянська освіта |  |  |  | 70 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | **40** |  |  | | 1 | 1 |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | **30** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.8 | Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія) |  |  | в ІІІ | 210 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | **80** |  |  | | 1 | 3 |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | **60\*** | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  | **70** |  |
| 1.9 | Захист Вітчизни |  |  |  | 105 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 1 | 1 |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | **45\*** | 1 | 4 | 6 | 1 | 1 |  |  | **60\*** |  |
| 1.10 | Фізична культура |  |  |  | **294** | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | **120** |  |  | | 3 | 3 |  | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | **90** | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |  |  | **84** |  |
| **2.** | **Природничі науки** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.1 | Фізика і астрономія |  |  | в ІІІ | 245 | 2 | 2 | 2 | 3 | 4 | 5 | **122** |  |  | | 1 | 1 |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | **53** | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 |  |  | **70** |  |
| 2.2 | Біологія і екологія |  |  | в ІІІ | 140 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | **63** |  |  | | 1 | 1 |  | 2 | 2 | 1 | 2 | 1 | **42\*** | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  | **35** |  |
| 2.3 | Хімія |  |  | в ІІІ | 122 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | **40** |  |  | | 1 | 1 |  | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | **41** | 2 | 1 | 1 | 2 | 1 |  |  | **41** |  |
| 2.4 | Географія |  |  | в ІІІ | 87 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | **23** | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 |  |  | **64** |  |
| **3.** | **Вибірково-обов’язкові предмети** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.1 | Інформатика |  |  |  | 105 | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 | 3 | **75\*** |  |  | | 1 | 1 |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | **30** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.2 | Технології |  |  |  | 105 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | 1 | 3 | 1 | 2 | 3 | **54\*** | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 |  |  | **51** |  |
| **4.** | Загальнопрофесійна підготовка - базовий блок (компетентності/навчальні предмети) | 73 | 22 |  | **87** |  |  |  |  |  |  | 59 |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | 22 |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  |
| 4.1 | Інформаційні технології | 17 |  |  | 17 | 1 | 1 | 1 |  |  |  | **17** |  | 17 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4.2 | Основи правових знань | 17 |  |  | 17 | 1 | 1 | 1 |  |  |  | **17** |  | 17 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4.3 | Основи галузевої економіки та підприємництва | 17 |  |  | 17 | 1 | 1 | 1 |  |  |  | **17** |  | 17 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4.4 | Правила дорожнього руху | 8 |  |  | 8 | 1 |  |  |  |  |  | **8** |  | 8 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4.5 | Резерв часу: | 15 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Техніка пошуку роботи |  |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 |  |  |  | **6** |  |
| 4.6 | Основи трудового законодавства |  | 5 |  | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 1 |  | 5 |  |  |  |  |  | **5** |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 |
| 4.7 | Основи професійної етики та психології |  | 5 |  | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 1 |  | 5 |  |  |  |  |  | **5** |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 |
| 4.8 | Основи енергозбереження |  | 5 |  | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 1 |  | 5 |  |  |  |  |  | **5** |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 |
| 4.9 | Основи англійської мови за професійним спрямуванням |  | 7 |  | 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 1 | 1 | 7 |  |  |  |  |  | **7** |  |  |  |  |  |  |  |  | 7 |
| **5.** | **Професійно-теоретична підготовка** (професійні компе-тентності /навчальні предмети) | 266 | 233 |  | **499** |  |  |  |  |  |  | 266 |  |  | |  |  | **65** |  |  |  |  |  | 139 |  |  |  |  |  |  |  | 94 | 233 |
| 5.1 | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | 102 |  | І | 102 | 2 | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 | **102** |  | 102 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5.2 | Устаткування підпрємств харчування | 70 |  |  | 70 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | **70** |  | 70 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5.3 | Гігієна та санітарія виробництва | 27 | 23 |  | 50 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  | **27** |  | 27 | | 1 | 2 | 9 |  |  | 1 | 1 | 1 | **23** |  |  |  |  |  |  |  |  | 23 |
| 5.4 | Організація виробництва та обслуговування | 27 | 21 |  | 48 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  | **27** |  | 27 | | 1 | 1 | 7 |  |  | 1 | 1 | 1 | **21** |  |  |  |  |  |  |  |  | 21 |
| 5.5 | Облік, калькуляція і звітність | 10 |  |  | 10 |  |  |  | 1 |  |  | **10** |  | 10 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5.6 | Охорона праці | 30 |  |  | 30 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  | **30\*** |  | 30 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5.7 | Основи нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності |  | 7 |  | 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 1 | 1 | 7 |  |  |  |  |  | **7** |  |  |  |  |  |  |  |  | 7 |
| 5.8 | Основи малювання та ліплення за професійним спрямуванням |  | 7 |  | 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 1 | 1 | 7 |  |  |  |  |  | **7** |  |  |  |  |  |  |  |  | 7 |
| 5.9 | Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів |  | 116 |  | 116 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 4 | 3 | 26 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | **58** | 3 | 2 | 2 | 2 | 1 |  |  | **58** | 116 |
| 5.10 | Технічне оснащення ( устаткування) підприємств харчування |  | 59 | ІІ,  ІІІ | 59 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 1 | 2 | 9 | 2 | 1 | 1 |  |  | **23** | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 |  |  | **36\*** | 59 |
| **6.** | **Професійно-практична підготовка**  (професійні компетентності) | 590 | 728 |  | **1318** |  |  |  |  |  |  | **240** |  | 590 | |  |  |  |  |  |  |  |  | **530** |  |  |  |  |  |  |  | **548** | 728 |
| 6.1 | Виробниче навчання | 240 | 378 |  | 618 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 240 |  | 240 | | 6 | 6 | 42 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 180 | 6 | 6 | 6 | 6 | 12 |  |  | 198 | 378 |
| 6.2 | Виробнича практика | 350 | 350 |  | 700 |  |  |  |  |  |  |  | 35/  28 | 350 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 35/28 |  |  |
| **7.** | Додаткові компетентності |  |  |  | **78** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7.1 | Сучасні тенденції світової кухні |  |  |  | 40 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | **40** |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7.2 | Творчість в професії |  |  |  | 21 |  |  |  | 1 | 1 | 1 | **21\*** |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7.3 | Основи раціонального харчування |  |  |  | 17 | 1 | 1 | 1 |  |  |  | **17** |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8.** | Державна підсумкова атестація |  |  |  | 70 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 35 |  | 70 |  |
| **9.** | Державна кваліфікаційна атестація або поетапна кваліфікаційна атестація |  |  |  | 14 |  |  |  |  |  |  |  | 7 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 7 |  |  |
| **10.** | Консультації |  |  |  | 290 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **11.** | Загальний обсяг навчального часу ( без п. 10) |  |  |  | 4200 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 1400 | 35 |  | | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 1400 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 1400 |  |

Директор В. Пустовіт

ПОГОДЖЕНО ПОГОДЖЕНО

Директор Навчально-методичного кабінету ФОП

професійно-технічної освіти у Київській області

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М. Стасєєва \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.Анісімова

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 р. «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 р.