



Розглянуто на засіданні  
методичної комісії  
протокол № 6  
від 13.06.2019  
Голова метод комісії  
 Дударенко О.А.

**Погоджено**  
ГП «Коковіхіна Л.Б.»  
 Коковіхіна Л.Б.

**Схвалено**  
Педагогічною радою ліцею  
Протокол № 6 від 24.06.2019  
Освітня програма введена в дію  
з 01.09.2019 року

**Затверджую**  
Директор ліцею  
 Чабак А.В.

**Освітня програма за СП(ПТ)О 7412.C10.70-2017,  
затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 27 грудня 2017 року № 1691**

**Професія:** 7412 Кондитер.

**Вимоги до особи, що здобуватиме освіту:** базова (або повна) загальна середня освіта.

**Кваліфікація випускника:** кондитер 3-го розряду.

**Загальний фонд навчального часу:** 968 годин (враховується час, відведений на консультації)

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети) за видами підготовки	Загальний обсяг навчального	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
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>
<b>1</b>	<b>Загальнопрофесійна підготовка</b>	<b>54</b>		54											
1.1	Інформаційні технології	17		17											
1.2	Основи галуз. економіки	17		17											
1.3	Основи правових знань	12		12											
1.4	Правила дорожнього руху	8		8											
<b>2</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>240</b>		<b>66</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>28</b>	<b>40</b>	<b>66</b>						
2.1	Устаткування підприємств харчування з основами енергозбереження	45		6	4	5	6	7	18						

2.2	Технологія приготування борошняних виробів з основами товарознавства	92	26	16	-	4	-	8	-	8	6	21	8	35	12
2.3	Технологія приготування кондитерських виробів	12		-		-		3		3		3		3	
2.4	Організація виробництва та обслуговування	15		4		2		2		3		2		2	
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>
2.5	Облік, калькуляція	12		2		2		2		2		2		2	
2.6	Малювання та ліпка	12		-		-		-		4		4		4	
2.7	Основи професійної етики	10		6		2		2		-		-		-	
2.8	Іноземна мова	12		2		2		2		2		2		2	
2.9	Охорона праці	30		30		-		-		-		-		-	
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>
<b>3</b>	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>667</b>		<b>43</b>		<b>26</b>		<b>84</b>		<b>134</b>		<b>272</b>		<b>108</b>	
3.1	Виробниче навчання	294		42		24		42		72		78		36	
3.2	Виробнича практика	373		1		2		42		62		194		72	
4	Кваліфікаційна пробна робота	7													
5	Консультації	30													
6	Державна (або поетапна) кваліфікаційна атестація	7												7	
	<b>Загальний обсяг навчального часу (без п.4,5)</b>	<b>968</b>		<b>177</b>		<b>34</b>		<b>116</b>		<b>168</b>		<b>330</b>		<b>143</b>	