

**ПОГОДЖЕНО**  
Директор НМЦ ПТО ПК  
у Хмельницькій області

**ПОГОДЖЕНО**  
Голова Полонського РСТ

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Заступник директора - начальник управління  
освіти та науки Департаменту освіти, науки,  
молоді та спорту Хмельницької ОДА

\_\_\_\_\_ Людмила Шевчук  
" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

\_\_\_\_\_ Олександр Мельник  
" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

\_\_\_\_\_ Олег Мартинюк  
" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

### РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Державного навчального закладу "Полонський агропромисловий центр професійної освіти"  
для підготовки кваліфікованих робітників на основі базової загальної середньої освіти з отриманням повної загальної середньої освіти  
з технологічно суміжних професій: 5122 "Кухар", 5123 "Офіціант".  
Кваліфікація: кухар 4 розряду, офіціант 3-4 розрядів.

Ступінь навчання – II.

Вид професійної підготовки- первинна професійна підготовка.  
Форма навчання- денна. Строк навчання-3 роки.

#### Розділ I. Графік освітнього процесу

Ступінь	Курс	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень											
		1-7	8-14	15-21	22-28	29.09-05.10	6-12	13-19	20-26	27.10-02.11	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29.12-04.01	5-11	12-18	19-25	26.01-01.02	2-8	9-15	16-22	23.02-01.03	2-8	9-15	16-22	23-29	30.03-05.04	06-12	13-19	20-26	27.04-03.05	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29.06-05.07	6-12	13-19	20-26	27.07-	3-9	10-16	17-23	23-31				
Тижні		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
II	I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т				
	II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	П	П	П	П	П	П	П	К	К	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	
	III	Т	Т	Т	Т	Т	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

В- виробниче навчання; Т-теоретичне навчання; П - виробнича практика; К - канікули;  
ДКА - державна кваліфікаційна атестація; ПКА - поетапна кваліфікаційна атестація; ДПА/ЗНО - державна підсумкова атестація (зовнішнє незалежне оцінювання)

#### Розділ II. Зведені відомості за бюджетом часу (в тижнях і годинах)

Ступінь	Курс	Професійно - практична підготовка															
		Професійно-теоретична підготовка		Виробниче навчання в навчальному закладі		Виробниче навчання на виробництві чи в сфері послуг		Виробнича практика на робочих місцях на виробництві чи в сфері послуг		ПКА ДКА		ДПА ЗНО		Святкові дні	Канікули	Кількість робочих тижнів	Всього часу разом з канікулами та святами
		Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.				
II	1	40	395	34	210	-	-	-	-	-	-	-	-	1	11	40	52
II	2	25	218	22	162	-	-	15	525	-	7	-	-	1	11	40	52
II	3	22	155	18	156	-	-	17	601	-	14	1	28	1	2	40	43

#### Розділ III. Рівні кваліфікації

Ступінь	Курс	Код	Професія	Кваліфікація
II	I	5122	Кухар	-
II	II	5122	Кухар	4 розряд
II	III	5123	Офіціант	3 розряд
II	III	5123	Офіціант	4 розряд

#### Розділ IV. Пояснення до плану освітнього процесу

Робочий навчальний план з професії «Кухар; офіціант» розроблений на основі СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 та СП(ПТ)О 5123.І.56.10 -2017 з професій «Кухар» , «Офіціант», Державного стандарту загальної середньої освіти. Для запобігання дублювання навчального матеріалу при вивченні професії «Офіціант» в загальнопрофесійному блоці вилучені загальнопрофесійні компетентності: «Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва», «Оволодіння основами трудового законодавства», «Оволодіння основами інформаційних технологій», «Дотримання вимог охорони праці, промислової і пожежної безпеки, виробничої санітарії та гігієни», які вивчаються при оволодінні першої із суміжних професій «Кухар;офіціант». Для приведення тривалості навчального року до нормативно встановленої зменшена тривалість виробничих практик при навчанні на професію «Офіціант» 3 розряду на 35 год., «Офіціант» 4 розряду - на 43 год.

Мінімальне тижневе навантаження учнів в дні теоретичного та виробничого навчання - 32 години, максимальне – 36 годин, під час виробничої практики мінімальне тижневе навантаження становить - 35 годин, максимальне - 40 год. Професійно-практична підготовка здійснюється у кухні-лабораторії, навчальній майстерні та безпосередньо на робочих місцях підприємств. Робочим навчальним планом передбачено проведення проміжного та вихідного контролю знань, умінь і навичок учнів. Іспити, заліки з професійно-теоретичної підготовки проводяться за рахунок часу, відведеного на вивчення предметів. Перелік предметів, з яких проводиться ДПА визначається МОН України. Поетапна атестація учнів проводиться після завершення кожного рівня підготовки учнів: з професії «Кухар» 4 розряду - на II курсі, «Офіціант» 3 розряду – на III курсі, а ДКА після завершення терміну навчання за рахунок годин передбачених СП(ПТ)О.