

ПОГОДЖЕНО

Директор НМЦ ПТО ПК
у Хмельницькій області


Людмила Шевчук
"19" 08 2022р.

ПОГОДЖЕНО
Голова Полонського РСТ


Олександр Мельник
"08" 08 2022р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

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


Олег Мартинюк
"08" 08 2022р.

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
I		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	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
II	II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
III	III	Т	Т	Т	Т	Т	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

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)

Супіль	Курси	Професійно-теоретична підготовка		Професійно - практична підготовка						ПКА ДКА		ДПА ЗНО		Святкові дні	Канікули	Кількість робочих тижнів	Всього часу разом з канікулами та святами
				Виробниче навчання в навчальному закладі		Виробниче навчання на виробництві чи в сфері послуг		Виробнича практика на робочих місцях на виробництві чи в сфері послуг									
		Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Тиж.	Тиж.	Тиж.
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 навчання 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.

№ з/п	Компоненти робочого навчального плану	Всього годин	із них ЛТР	Загальнопрофесійний блок	Кухар 4 розряду	Загальнопрофесійний блок (офіціант)	Офіціант 3 розряду	Офіціант 4 розряду	I курс												Всього 1 курс			
									Семестр						Кухар 4 розряду									
									1			2			1			2						
									ЗПБ			М1			М2			М1				М2		
									5	1	Всього годин ЗПБ	5	2	2	1	1	Всього годин М1	1	10	8		2	2	1
Види підготовки для здобуття П(П)О																								
1		Загальноосвітня підготовка	1577	107																				
1.1		Базові предмети	1367													64								
1.1.1	Українська мова		140													50								
1.1.2	Українська література		140													61								
1.1.3	Іноземна мова		140													71								
1.1.4	Зарубіжна література		70													70								
1.1.5	Історія України		105	29																				
1.1.6	Восвітня історія		70	18																				
1.1.7	Громадянська освіта		70	32												70								
1.1.8	Математика		210													80								
1.1.9	Природничі науки		317	28												163								
1.1.10	Захист України		105													80								
1.2		Вибірково-обов'язкові предмети	210													70								
1.2.1	Інформатика		105													70								
1.2.2	Технології		105													70								
1.3		Фізична культура	261													120								
1.4		Додаткові години	595																					
2		Загальнопрофесійна підготовка - базовий блок (навчальні предмети)	74	0	74	0	0	0								74								
2.1	Основи трудового законодавства		12		12											12								
2.2	Основи галузевої економіки та підприємництва		12		12											12								
2.3	Інформаційні технології		12		12											12								
2.4	Основи енергоефективності		8		8											8								
2.5	Охорона праці		30		30											30								
3		Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності/ навчальні предмети) (Кухар)	400	148	0	400	0	0								321								
3.1	Основи санітарії, гігієни, фізіології		24			24										24								
3.2	М1. Первинна обробка сировини та приготування напівфабрикатів		72	28		72										72								
3.3	М2. Приготування гарячих страв		251	102		251										225								
3.4	М3. Приготування холодних страв та закусок. Приготування солодких страв, напоїв.		53	18		53																		
4		Професійно-практична підготовка (професійні компетентності) (Кухар)	801	0	801	0	0									210								
4.1		Виробниче навчання																						
4.1.1	Виробниче навчання в навчальних майстернях		276			276										210								
4.1.2	Виробниче навчання в умовах виробництва																							
4.2	Виробнича практика		525			525																		
5		Загальнопрофесійна підготовка - базовий блок (навчальні предмети)	42																					
5.1	Основи торговельно-технологічного обладнання з основами енергозбереження		6			6																		
5.2	Основи організації обслуговування в ресторанах з основами маркетингу, менеджменту та професійної етики		16			16																		
5.3	Іноземна мова в межах професійного мінімуму		6			6																		
5.4	Основи кулінарної характеристики страв з основами товарознавства та обліку калькуляції та звітності		14			14																		
6		Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності/ навчальні предмети) (Офіціант)	252	76	0	0	133	119																
6.1	ОФ - 3.1 Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.		77	10			77																	
6.2	ОФ - 3.2 Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів		56	18			56																	
6.3	ОФ - 4.1 Організація спеціальних видів обслуговування, банкетів і прийомів		119	48				119																
7		Професійно-практична підготовка (Офіціант)	853	0	0	553	300																	
7.1		Виробниче навчання																						
7.1.1	Виробниче навчання в навчальних майстернях		252				168	84																
7.1.2	Виробниче навчання в умовах виробництва																							
7.2	Виробнича практика		601				385	216																
8		Державна підсумкова атестація (зовнішнє незалежне оцінювання)	28																					
9		Державна кваліфікаційна атестація або поетапна кваліфікаційна атестація	21			7	7	7																
10		Консультації	28				14	14																
11		Загальний обсяг навчального часу (без п.п. 1.4, 10)	4309	331	74	1208	42	693	426	36	36	98	36	36	36	1440								

" 11 " серпня 2022 року

Директор ДНЗ "Полонський агропромисловий центр професійної освіти"



Мико

