ПОГОДЖЕНО	ПОГОДЖЕНО	ПОГОДЖЕНО	ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти в Чернігівській області	Голова правління АТ «БАЗИС»	Начальник Управління освіти і науки Чернігівської облдержадміністрації	Генеральний директор директорату професійної освіти Міністерства освіти і науки України
Віктор ГРІНЕНКО	Андрій СКЛЯРЕЦЬ	Микола КОНОПАЦЬКИЙ	Ірина НОУМІК
«25» 08 2022 р.	«28» 08 2022 р.	«25» 08 2022 р.	«05» 09 2022 р.

РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

комунального закладу «Чернігівський центр професійно-технічної освіти» Чернігівської обласної ради

для підготовки кваліфікованих робітників на основі повної загальної середньої освіти

за професією **5122 Кухар. 5123 Офіціант. 7412 Кондитер**

Професійні кваліфікації: кухар 4-й розряд
офіціант 3-й розряд
кондитер 3-й розряд, 4-й розряд, 5-й розряд

Ступень навчання: другий, третій

Форма навчання: денна

Вид професійної підготовки: первинна професійна підготовка

Термін навчання: 3 роки

Розділ І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

		Вересень					Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень			
Ступінь	Курс	01-07	08-14	15-21	22-28	29.09-05.10	06-12	13-19	20-26	27.10-02.11	02-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28	29.12-04.01	05-11	12-18	19-25	26.01-01.02	02-08	09-15	16-22	23.02-01.03	02-08	09-15	16-22	23-29	30.03-05.04	06-12	13-19	20-26	27.04-03.05	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	29.06-5.07	06-12	13-19	20-26	27.07-2.08	03-09	10-16	17-23	24-31
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	1	Т	Т	Т	Т	В	Т	В	Т	Т	ТВ	В	ТВ	В	ТВ	ТВ	В	В	К	К	ТВ	В	ТВ	В	ТВ	В	Т	В	ТВ	ТВ	ТВ	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П ПКА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	2	ТВ	ТВ	ТВ	В	ТВ	В	В	В	ТВ	ТВ	В	В	В	Т	Т	ТВ	П	К	К	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П ДКА																							
III	2																														ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	В	В	ТВ	ТВ	В	В	ТВ	ТВ	В	В	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	3	П	П	П	П	П	П	П ПКА	Т	В	В	В	ТВ	В	Т	В	В	Т	К	К	В	В	В	Т	ТВ	П	П	П	П	П	П ПКА	Т	ТВ	В	В	Т	Т	ТВ	П	П	П	П	П	П ДКА								

Умовні позначення: Т – теоретичне навчання, **В** – виробниче навчання, **П** – виробнича практика, **ПКА** – проміжна кваліфікаційна атестація, **ДКА** – державна кваліфікаційна атестація, **К** – канікули

Розділ ІІ. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ЗА КІЛЬКІСТЮ НАВЧАЛЬНИХ ГОДИН І ТИЖНІВ

Ступінь	Курс	Професійно – теоретична підготовка		Професійно – практична підготовка						Проміжна та державна кваліфікаційна атестація		Святкові і дні	Канікули	Кількість роб. тижнів	Всього тижнів в н.р.
				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.	днів	год.	тиж.	тиж.	тиж.	тиж.
II	1	18	446	10	204	10	156	13	413	1	7	1	11	40	52
	2	9	222	-	-	14	288	11	378	1	7	-	2	27	29
III	2	8	180	7	54	5	150	-	-	-	-	1	9	13	23
	3	11	328	-	-	14	366	19	633	3	23	1	2	40	43

Розділ III. ПЛАНОВИЙ РІВЕНЬ КВАЛІФІКАЦІЇ

Ступінь	Курс	Код	Професія	Кваліфікація
II	1	5122	Кухар	4-й розряд
	2	7412	Кондитер	3-й розряд
III	2	5123	Офіціант	3-й розряд
	3	7412	Кондитер	4-й розряд
		7412	Кондитер	5-й розряд

Розділ IV. ПОЯСНЕННЯ ДО ПЛАНУ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Робочий навчальний план розроблений у відповідності до Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у ЗП(ПТ)О, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України від 13 жовтня 2010 року №947, Стандарту професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 з професії «Кухар», СП(ПТ)О 5123.І.56.10-2017 з професії «Офіціант» та СП(ПТ)О 7412.С.10.70-2017 з професії «Кондитер». Робочий навчальний план розрахований на навчання молоді на базі повної загальної середньої освіти яка мала при вступі в заклад професійної (професійно-технічної)) освіти вік, установлений Переліком професій, і не мала медичних протипоказань для роботи і виробничого навчання з цієї професії.

Освітні компоненти загальнопрофесійної, професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовок вивчаються за Робочими навчальними програмами КЗ «Чернігівський центр професійно-технічної освіти» Чернігівської обласної ради, Освітніх навчальних програм закладу освіти складених на основі СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 з професії 5122 «Кухар», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 26.10.2021 № 1133, СП(ПТ)О 5123.І.56.10-2017 з професії 5123 «Офіціант», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 27.12.2017 № 1691 та на основі СП(ПТ)О 7412.С.10.70 – 2017 з професії 7412 «Кондитер», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 27.12.2017 № 1691, з урахуванням пропозицій замовників робітничих кадрів. Термін навчання відповідає СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 з професії «Кухар», СП(ПТ)О 5123.І.56.10-2017 з професії «Офіціант» та СП(ПТ)О 7412.С.10.70– 2017 з професії «Кондитер».

Професійна підготовка складається із загальнопрофесійної (59 год.), професійно-теоретичної (1176 год.), професійно-практичної (2642 год.) підготовок. Загальнопрофесійні компетентності вивчаються за базовою професією Кухар 4 розряду. Відповідно до Закону України «Про фізичну культуру і спорт» та з метою виконання СП(ПТ)О, для виконання в повному обсязі навчальної програми з фізичної культури варіативної складової робочого навчального плану введено на вивчення фізичної культури (2 години на тиждень). У відповідності до Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у ЗП(ПТ)О, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України від 13 жовтня 2010 року № 947 передбачено предмет «Правила дорожнього руху» (8 годин).

Виходячи з вимог сучасного ринку праці, обрано предмети, що вільно обираються (практична етнологія, основи карвінгу, ділове спілкування) в обсязі – 45 годин, також до робочого навчального плану включено додаткові компетентності (дизайн підприємств ресторанного господарства), як варіативний компонент змісту професійної освіти в обсязі – 20 годин.

Навчання за професією «Кухар. Офіціант. Кондитер» проходить у 5 етапів. На 1 етапі – здобувачі освіти здобувають кваліфікацію кухар 4-го розряду. Професійно-теоретична та професійно-практична підготовка на цьому етапі відхилень від СП(ПТ)О немає. На 2, 3 та 5 етапах – здобувачі освіти здобувають кваліфікацію кондитер 3-го, 4-го та 5-го розрядів. Підготовка за СП(ПТ)О 7412.С.10.70–2017 з професії «Кондитер» до кожної професійної кваліфікації ґрунтується на компетентнісному підході та структурується за модульним принципом. На 4 етапі – здобувачі освіти здобувають кваліфікацію офіціант 3-го розряду. Підготовка за СП(ПТ)О 5123.І.56.10-2017 з професії «Офіціант» до кожної професійної кваліфікації ґрунтується на компетентнісному підході та структурується за модульним принципом. Структура навчального модуля включає перелік компетентностей та їх зміст. Засвоєння навчального модуля може підтверджуватися відповідним документом (сертифікат/посвідчення/свідоцтво), що видається закладом освіти. Професійно-теоретична та професійно-практична підготовка на цих етапах відхилень від СП(ПТ)О немає. За пропозиції замовників робітничих кадрів планом передбачено проведення спільної виробничої практики за модулями КНД 3.3,3.4 і 3.5 перед присвоєнням розряду з професії «Кондитер 3-го розряду», модулями КНД 4.4, 4.5 і 4.6 перед присвоєнням розряду з професії «Кондитер 4-го розряду» та модулями КНД 5.3, 5.4, 5.5 і 5.6 перед присвоєнням розряду з професії «Кондитер 5- го розряду».

Професійно-практична підготовка здійснюється у навчальних майстернях, лабораторіях та безпосередньо на робочих місцях підприємств. Тижневе чергування теоретичного та виробничого навчання погоджено з роботодавцями. Тижневе навантаження під час теоретичного навчання не перевищує 36 годин, під час виробничого навчання – 30 годин, виробничої практики – 35/40 годин. Навчальний (робочий) час здобувачів освіти в період проходження виробничої практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства, установи, організації згідно з законодавством. Консультації, передбачені навчальним планом, проводяться за окремим графіком, форми їх проведення визначаються закладом освіти, умовами і нормами, встановленими у галузі. До самостійного виконання робіт здобувачі освіти допускаються лише після навчання й перевірки знань з охорони праці. До самостійного виконання робіт здобувачі освіти допускаються лише після навчання й перевірки знань з охорони праці.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється закладом професійної (професійно-технічної) освіти та погоджується представниками підприємств, відповідно до вимог кваліфікаційних характеристик, потреб роботодавців, сучасних технологій та новітніх матеріалів.

За результатами здобуття професійної кваліфікації кухар 4-го та розряду, офіціант 3-го розряду та кондитер 4-го розрядів проводиться проміжна кваліфікаційна атестація, що передбачає оцінювання набутих компетентностей й визначається параметрами: «знає – не знає»; «уміє – не вміє». За результатами здобуття професійних кваліфікацій кондитер 3-го розряду на другому ступені навчання проводиться державна кваліфікаційна атестація що передбачає оцінювання набутих компетентностей й визначається параметрами: «знає – не знає»; «уміє – не вміє» та подальший перехід здобувачів освіти на третьому ступінь навчання.

Після завершення навчання кожен здобувач освіти повинен уміти самостійно виконувати всі роботи, передбачені кваліфікаційною характеристикою, технологічними

За результатами здобуття професійних кваліфікацій кондитер 5-го розряду на третьому ступені навчання проводиться державна кваліфікаційна атестація, що передбачає оцінювання набутих компетентностей й визначається параметрами: «знає – не знає»; «уміє – не вміє».

Особі, яка опанувала освітню програму й успішно пройшла кваліфікаційну атестацію за всіма професійними кваліфікаціями, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з професії «Кухар. Офіціант. Кондитер» та видається диплом державного зразка.

Особі, яка достроково припинила навчання в закладі професійної (професійно-технічної) освіти, присвоюється відповідна професійна кваліфікація за результатами попередньої кваліфікаційної атестації та видається свідоцтво державного зразка про присвоєння професійної кваліфікації.

Розділ V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	Навчальні предмети (освітні компоненти)	Кількість годин: Всього	в т.ч. ДПЗ	1 курс, Семестри 1–2: Кухар 4 розряду (Кількість тижнів)	2 курс, Семестри 3–4: Кондитер 3 розряду (Кількість тижнів)	Офіціант 3 розряду	Всього на 1 курс	Всього на 2 курс	3 курс, Семестри 5–6: Кондитер 4 розряду (Кількість тижнів)	Кондитер 5 розряду (Кількість тижнів)	Всього на 3 курс
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Базові предмети	92					96	96			
1.1	Фізична культура	92					95	96			
2	Загальнопрофесійна підготовка (навчальні предмети)	99	14				99	99			
2.1	Основи галузевої економіки і підприємництва	17	2				17	17			
2.2	Інформатика та інформаційні технології	17	12				17	17			
2.3	Основи трудового законодавства	17					17	17			
2.4	Правила дорожнього руху	8					8	8			
3	Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності/ навчальні предмети)	1176	330				696	696			402
3.1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	210	110				210	210			
3.2	Технологія приготування борошняних виробів	230	90								92
3.3	Організація обслуговування в ресторанах	62	12								62
3.4	Технологічне устаткування з основами енергоефективності	146	46				56	56			40
3.5	Торгово-технологічне обладнання і енергозбереження	28	4								28
3.6	Технологія приготування кондитерських виробів	60									20
3.7	Обвід і звичність	84	52				30	30			30
3.8	Організація виробництва та обслуговування з основами екології	70	12				32	32			32
3.9	Гігієна та санітарія виробництва на основі принципів НАССР (ХАССП)	58	4				28	28			26
3.10	Охорона праці	90					30	30			
3.11	Іноземна мова за професійним спрямуванням	77	24				28	28			27
3.12	Товарознавство продовольчих товарів	34									34
3.13	Фізіологія харчування	15					15	15			
3.14	Кулінарна характеристика страв	12									12
3.15	Малювання та живопис	37	30								37
3.16	Основи професійної етики та психології	48	6				17	17			48
4	Професійно-практична підготовка (професійні компетентності)	2642					776	776			870
4.1	Виробничі навчання в майстернях	258					264	264			108
4.2	виробничі навчання на виробництві	990					194	194			498
4.3	Виробнича практика	1434					413	413			378
4	Предмети, що вільно обираються (основи кравіку, практична етнологія, ділова українська мова)	45					45	45			
5	Додаткові компетентності (дизайн підприємств ресторанного господарства)	20									20
6	Державна кваліфікаційна атестація, проміжна кваліфікаційна атестація	86					7	7			7
								24			30
7	Консультації	108									
8	Загальний обсяг навчального часу/ тижневе навантаження (Блок 7)	4070					1366	1366			1353

Директор КЗ «Чернігівський центр професійно-технічної освіти» Чернігівської обласної ради Віктор ПОТЕХИНА