

ПОГОДЖЕНО

Директор Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Чернігівській області

Віктор ГРІНЕНКО

2023 р.



ПОГОДЖЕНО

Голова правління АТ «БАЗИС» Андрій СКЛЯРЕЦЬ

2023 р.

ПОГОДЖЕНО

Начальник Управління освіти і науки Чернігівської облдержадміністрації Юрій МУЗИКА

2023 р.



РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

комунального закладу «Чернігівський центр професійно-технічної освіти» Чернігівської обласної ради для підготовки кваліфікованих робітників на базі повної загальної середньої освіти за професією 7412 Кондитер

Професійні кваліфікації: кондитер 3-й розряд

Ступень навчання: другий

Вид професійної підготовки: перепідготовка

Форма навчання: денна

Термін навчання: 28 тижнів

Розділ I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

ступінь	курс	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			
II	1	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	В	В	ТВ	ТВ	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	ДКА

Умовні позначення: Т – теоретичне навчання, В – виробниче навчання, П – виробнича практика, ДКА – державна кваліфікаційна атестація

Розділ II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ЗА КІЛЬКІСТЮ НАВЧАЛЬНИХ ГОДИН І ТИЖНІВ

Ступінь	Курс	Професійно – теоретична підготовка		Професійно – практична підготовка						Державна кваліфікаційна атестація		Святкові 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	12	225	16	252	-	-	12	415	1	7	-	-	28	28

Розділ III. ПЛАНОВИЙ РІВЕНЬ КВАЛІФІКАЦІЇ

Ступінь	Курс	Код	Професія	Кваліфікація
II	1	7412	Кондитер	3-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 7412.С.10.70-2017 з професії «Кондитер». Робочий навчальний план розрахований на навчання здобувачів освіти на базі повної загальної середньої освіти, які мали при вступі в заклад освіти вік, установлений Переліком професій, і не мали медичних протипоказань для роботи з цієї професії.

При організації перепідготовки строк професійного навчання визначається за результатами вхідного контролю. Вхідний контроль знань, умінь та навичок здійснюється відповідно до законодавства.

Перепідготовка за СП(ПТ)О 7412.С.10.70–2017 з професії «Кондитер» 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-практична підготовка здійснюється у навчальних майстернях, лабораторіях та безпосередньо на робочих місцях підприємств. Тижневе навантаження під час теоретичного навчання не перевищує 36 годин, під час виробничого навчання – 30 годин, виробничої практики – 35 годин. Професійно-теоретична та професійно-практична підготовка на цих етапах відхилень від СП(ПТ)О немає, при цьому навчальна програма перепідготовки може бути скорочена за рахунок виключення раніше вивченого матеріалу за наявності у здобувачів освіти документа про присвоєння робітничої професії.

За пропозиції замовників робітничих кадрів планом передбачено проведення спільної виробничої практики за модулями КНД 3.4 і 3.5 перед присвоєнням розряду з професії «Кондитер 3-го розряду». Навчальний (робочий) час здобувачів освіти в період проходження виробничої практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства, установи, організації згідно з законодавством. 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.

За результатами здобуття професійної кваліфікації кондитер 3-го розряду проводиться державна кваліфікаційна атестація, що передбачає оцінювання набутих компетентностей й визначається параметрами: «знає – не знає»; «уміє – не вміє». Після завершення навчання кожен здобувач освіти повинен уміти самостійно виконувати всі роботи, передбачені кваліфікаційною характеристикою, технологічними умовами і нормами, встановленими у галузі.

Особі, яка опанувала освітню програму й успішно пройшла кваліфікаційну атестацію за професійною кваліфікацією кондитер 3-го розряду присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з професії «Кондитер» та видається свідоцтво державного зразка про присвоєння професійної кваліфікації.

Розділ V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ з/п	Навчальні предмети (освітні компоненти)	Кількість годин		Розподіл по курсах і семестрах (кількість годин на тиждень), модулях																	КНД 3
		Всього	т.ч. ЛПЗ	Кондитер 3 розряду																	
				Кількість тижнів																	
				3	1	2	зпк, КНД 3.1	2	2	КНД 3.2	1	1	2	КНД 3.3	2	1	10	1	КНД 3.4-3.5		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	18	19	20	21	22	
1	Загальнопрофесійна підготовка	69					43			26											69
1.1	Основи трудового законодавства	18	2	2	2	2	12	2	1	6											18
1.2	Основи галузевої економіки і підприємництва	16		2	2	1	10	1	2	6											16
1.3	Інформаційні технології	18	12	2	2	2	12	1	2	6											18
1.4	Професійна етика та основи психології	17		1	2	2	9	2	2	8											17
3	Професійно-теоретична підготовка	225					103			70				40						12	225
3.1	Технологія приготування борошняних виробів з основами товарознавства	78	26	6	4		22	6	8	28	10	6		16	6					12	78
3.2	Технологічне устаткування підприємств харчування з основами енергозбереження	22	4	2	2	1	10	2	2	8	2	2		4							22
3.3	Технологія приготування кондитерських виробів	24		2	2	2	12	2	2	8	2	2		4							24
3.4	Облік, калькуляція і звітність	20	19	2	2	1	10	2	2	8	2			4							20
3.5	Організація виробництва та обслуговування	15	4	2	1	1	9	1		2	2	2		4							15
3.6	Гігієна та санітарія виробництва на основі принципів HACCP (ХАССП)	14	2	2	1	1	9	1		2	1	2		3							14
3.7	Охорона праці	30		3	2	3	17	2	3	10	3			3							30
3.8	Іноземна мова за професійним спрямуванням	11	6	2	1		7	1		2	2			2							11
3.9	Малювання та ліплення за професійним спрямуванням	11	12	2	1		7	1		2		2									11
4	Професійно-практична підготовка	667					66			48				90						461	667
4.1	Виробниче навчання	252		6	12	18	66	12	12	48	12	18	30	90	24					48	252
4.3	Виробнича практика	415														35	35	28	415		415
6	Державна кваліфікаційна атестація	7																	7	7	7
7	Консультації	30																			30
8	Загальний обсяг навчального часу/ тижневе навантаження (без п. 7)	967	87	36	36	34	212	36	36	144	36	34	30	130	30	35	35	35	473	967	



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

Наталя ПОТЕХІНА

06 _____ 2023р.

ПЕРЕВІРЕНО:

Методист НМЦ ПТО у Чернігівській області

Медведєва Олена МЕДВЕДСВА

«06» _____ 2023 р