

ПОГОДЖЕНО

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

Виктор ГРІНЕНКО

2022 р.



ПОГОДЖЕНО

Директор ПРАТ «Ресторан «Традецький»

Алла ЗІНЕНКО

2022 р.



ЗАТВЕРДЖУЮ

Начальник Управління освіти і науки Чернігівської облдержадміністрації

Микола КОНОПАЦЬКИЙ

2022 р.



### РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

комунального закладу «Чернігівський центр професійно-технічної освіти» Чернігівської обласної ради  
для підвищення кваліфікації кваліфікованих робітників на основі повної загальної середньої освіти  
за професією 5122 Кухар

Професійні кваліфікації: кухар 5-й розряд

Ступінь навчання – третій

Вид професійної підготовки: підвищення кваліфікації

Форма навчання: денна

Термін навчання: 4 тижні

#### Розділ I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Ступінь	Курс	тижні			
		1	2	3	4
III	1	T	T	TB	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.
III	1	3	78	-	-	1	24	1	32	1	8	-	-	4	4

### Розділ III. ПЛАНОВИЙ РІВЕНЬ КВАЛІФІКАЦІЇ

Ступінь	Курс	Код	Професія	Кваліфікація
III	1	5122	Кухар	5-й розряд

### Розділ IV. ПОЯСНЕННЯ ДО ПЛАНУ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Робочий навчальний план розроблений відповідно СП(ПТ)О 5122.L56.10-2021 з професії 5122 «Кухар», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 26.10.2021 № 1133. Робочий навчальний план розрахований на підвищення кваліфікації здобувачів освіти на базі повної загальної середньої освіти, які мають при вступі мають попередній освітньо-кваліфікаційний рівень «Кухар 4 розряду» за умови продовження первинної професійної підготовки в закладах професійної (професійно-технічної) освіти третього атестаційного рівня без вимог до стажу роботи або за умови підвищення кваліфікації стаж роботи за професією «Кухар 4 розряду» не менше 2-х років, що встановлено СП(ПТ)О 5122.L56.10-2021 та не мають медичних протипоказань з професії.

При організації перепідготовки за робітничою професією термін професійного навчання встановлюється на основі термінів передбачених СП(ПТ)О 5122.L56.10-2021 з професії 5122 «Кухар», при цьому навчальна програма перепідготовки скорочена за рахунок виключення раніше вивченого матеріалу за наявності у здобувачів освіти документа про присвоєння робітничої професії.

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 – 40 годин.

Навчання з охорони праці проводиться відповідно до вимог чинних нормативно-правових актів з питань охорони праці. При підвищенні кваліфікації на вивчення предмета «Охорона праці» визначено не менше 15 годин (п. 2.3. Типового положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці, затвердженого наказом Державного комітету України з нагляду за охороною праці від 26.01.2005 № 15, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 15 лютого 2005 р. за № 231/10511).

Навчальний (робочий) час здобувачів освіти в період проходження виробничої практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства, установи, організації згідно з законодавством. За результатами здобуття професійної кваліфікації кухар 5-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.

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.

Особі, яка опанувала освітню програму й успішно пройшла кваліфікаційну атестацію за професійною кваліфікацією кухар 5-го розряду присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з професії «Кухар» та видається свідоцтво державного зразка про присвоєння (підвищення) професійної кваліфікації.

Розділ V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ з/п	Навчальні предмети	Форми контролю	Кухар 5 розряду				
			III ступінь				
			Розподіл по курсах і семестрах (кількість годин на тиждень)				
			Всього годин	в т.ч ЛПЗ	I курс		
2	1	1					
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	<b>Загальнопрофесійна підготовка</b>		-	-			
2.	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>		78	18			
2.1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	іспит	40	18	20		
2.2	Технологічне устаткування з основами енергоефективності	залік	9		4	1	
2.3	Організація виробництва та обслуговування з основами екології	залік	6		3		
2.4	Облік і звітність	залік	8		4		
2.5	Охорона праці	залік	15		5	5	
3.	<b>Професійно - практична підготовка</b>		56			24	32
3.1	Виробниче навчання		24			24	
3.2	Виробнича практика		32				32
4.	<b>Державна кваліфікаційна атестація</b>		8				8
5.	<b>Загальний обсяг навчального часу / тижневе навантаження</b>		142	18	36	30	40
	<b>Консультації</b>		8				

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

Наталія ПОТЄХІНА



2022 р.