

ПОГОДЖЕНО

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

Віктор ГРІНЕНКО

2021 р.

ПОГОДЖЕНО

Директор ПРАТ  
«Ресторан «Градський»

Алла ЗІНЕНКО

2021 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Начальник Управління освіти і науки  
Чернігівської облдержадміністрації

Микола КОНОПАЦЬКИЙ

2021 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 дитячого харчування

Професійні кваліфікації: кухар дитячого харчування 5-го розряду

Ступінь навчання – третій

Вид професійної підготовки: підвищення кваліфікації

Форма навчання: денна

Термін навчання: 13 тижнів

#### І. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Ступінь	Курс	Тижні													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
III	1	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	В	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	П	П	П	П	П ДКА

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

#### Розділ II. ЗВЕДЕНІ ВІДОМОСТІ ЗА БЮДЖЕТОМ ЧАСУ (в тижнях і годинах)

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	7	166	-	-	8	114	5	192	1	8	-	-	13	13

### Розділ III. ПЛАНОВИЙ РІВЕНЬ КВАЛІФІКАЦІЇ

КОД	ПРОФЕСІЯ	КВАЛІФІКАЦІЯ
5122	Кухар дитячого харчування	5 розряд

### Розділ IV. ПОЯСНЕННЯ ДО ПЛАНУ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Робочий навчальний план розроблений відповідно Стандарту професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5122.С.10.86-2020 «Кухар дитячого харчування». Підготовка за професією ґрунтується на компетентнісному підході та структурується за модульним принципом. Робочий навчальний план розрахований на підвищення кваліфікації здобувачів освіти на базі повної загальної середньої освіти, які мають при вступі мають попередній освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітнику» за кваліфікацією кухаря 4-го розряду, стаж роботи за кваліфікацією кухаря 4-го розряду – не менше 2 років, що встановлено СП(ПТ)О 5122.С.10.86 -2020 та не мають медичних протипоказань з професії.

При організації підвищення кваліфікації за робітничою професією термін професійного навчання встановлюється на основі термінів передбачених СП(ПТ)О 5122.С.10.86 -2020, при цьому навчальна програма перепідготовки скорочена за рахунок виключення раніше вивченого матеріалу за наявності у здобувачів освіти документа про присвоєння робітничої професії. Базовий навчальний блок вивчається – перед оволодінням навчальним матеріалом навчальних модулів в кількості годин, що відповідають кваліфікаційному розряду. За пропозиції замовників робітничих кадрів планом передбачено проведення спільної виробничої практики за модулями КХРДХ 5.4-5.7 перед присвоєнням розряду з професії «Кухар дитячого харчування 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 – 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 дитячого харчування 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 дитячого харчування 5-го розряду присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з професії «Кухар дитячого харчування» та видається свідоцтво державного зразка про присвоєння (підвищення) професійної кваліфікації.

### Розділ III. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ У.	Навчальні предмети (освітні компоненти)	Форма контролю (іспит або залік)	Кількість годин		Розподіл по курсах і семестрах (кількість годин на тиждень)															
			всього	в т.ч. Д.П.З	I курс															
					I семестр															
					Кухар дитячого харчування 5 розряду															
Кількість тижнів	Тижні																			
	2	1	ЗПБ	1	1	КХР ДХ 5.1	1	КХР ДХ 5.2	1	КХР ДХ 5.3	1	4	1	КХР ДХ 5.4-5.7	КХР ДХ 5					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
<b>1</b>	<b>Загальнопрофесійна підготовка</b>		<b>33</b>	<b>11</b>			<b>33</b>												<b>33</b>	
1.1	Основи трудового законодавства	залік	11	2	4	3	11												11	
1.2	Основи галузевої економіки і підприємництва	залік	11		4	3	11												11	
1.3	Інформаційні технології	залік	11	9	4	3	11												11	
<b>2</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>		<b>133</b>	<b>44</b>			<b>51</b>			<b>16</b>		<b>18</b>		<b>18</b>				<b>30</b>	<b>133</b>	
2.1	Технологія приготування їжі	іспит	55	24	6	3	15	8		8	10	10	10	10	12				12	55
2.2	Устаткування підприємств харчування	залік	18	4	3	1	7	2		2	4	4			5				5	18
2.3	Організація обслуговування дітей на підприємствах ресторанного господарства	залік	15	6	2	1	5	2		2			4	4	4				4	15
2.4	Облік, калькуляція і звітність	залік	17	10	2	2	6	2		2			4	4	5				5	17
2.5	Фізіологія, санітарія і гігієна харчування	залік	12			2	2	2		2	4	4			4				4	12
2.6	Охорона праці	залік	16		5	6	16													16
<b>3</b>	<b>Професійно-практична підготовка</b>		<b>306</b>				<b>24</b>			<b>48</b>		<b>18</b>		<b>18</b>				<b>198</b>	<b>306</b>	
3.1	Виробниче навчання		114		6	12	24	18	30	48	18	18	18	18	6				6	114
3.2	Виробнича практика		192															40	32	192
<b>4</b>	<b>Державна кваліфікаційна атестація</b>		<b>8</b>																<b>8</b>	<b>8</b>
<b>5</b>	<b>Загальний обсяг навчального часу/ тижневе навантаження</b>		<b>480</b>	<b>55</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>34</b>	<b>30</b>	<b>64</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>236</b>	<b>480</b>	
	Консультації		20																	20

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

Наталія ПОТЕХІНА



06 2021р.