

**ПОГОДЖЕНО**  
 Директор Навчально-методичного  
 центру професійно-технічної освіти у  
 Чернігівській області  
 Віктор ГРІНЕНКО  
 2023 р.



**ПОГОДЖЕНО**  
 Директор АТ «БАЗИС»  
 Андрій СКЛЯРЕЦЬ  
 2023 р.



**ПОГОДЖЕНО**  
 Директор ТОВ «Горнадо-РЕ»  
 Елла ГЛОНЬ  
 2023 р.



**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
 Директор КЗ «Чернігівський центр  
 професійно-технічної освіти»  
 Чернігівської обласної ради  
 Наталя ПОТЕХІНА  
 2023р.



**РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН**  
 комунального закладу «Чернігівський центр професійно-технічної освіти» Чернігівської обласної ради  
 для здобуття часткових кваліфікацій на основі повної загальної середньої освіти  
 за професією 5220 Продавець продовольчих товарів

Професійні кваліфікації: продавець продовольчих товарів  
 Ступінь навчання: другий

Форма навчання: денна  
 Термін навчання: 2 тижні (10 робочих днів)

**Розділ I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**

курс	ступінь	кількість тижнів	
1	II	I	I
		T	B

Умовні позначення: T – теоретичне навчання

**Розділ II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ЗА КІЛЬКІСТЮ НАВЧАЛЬНИХ ГОДИН І ТИЖНІВ**

Ступінь	Курс	Професійно – теоретична підготовка		Професійно – практична підготовка						Кваліфікаційна атестація та інші форми контролю		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	1	40	1	40	-	-	-	-	1	6	-	-	2	2

### Розділ III. ПЛАНОВИЙ РІВЕНЬ КВАЛІФІКАЦІЇ

Ступінь	Курс	Код	Професія (спеціальність)	Кваліфікація (розряд)
II	1	5220	Продавець продовольчих товарів	-

### Розділ IV. ПОЯСНЕННЯ ДО ПЛАНУ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Робочий навчальний план розроблений відповідно Стандарту професійної (професійно-практичної) підготовки СП(ПТ)О 5220.G47.1-2018 «Продавець продовольчих товарів». Навчальний план розрахований на навчання здобувачів освіти на базі повної загальної середньої освіти, які мали при вступі вік установлений ДСПТО 5122-НО.55.3-2007 і не мали медичних протипоказань професії. За погодженням з роботодавцями передбачено набуття часткових професійних компетентностей, а саме знання та уміння особи, які дають їй змогу виконувати трудові функції, швидко адаптуватися до змін у професійній діяльності та є складовими відповідної професійної кваліфікації та обираються з урахуванням терміну навчання, а також профілю професії. Компетенції охорони праці здобуваються наскрізно на всіх етапах навчання. Виробниче навчання проводиться на базі навчально-практичного центру ресторанного сервісу.

У закладі професійної (професійно-технічної) освіти тривалість підготовки встановлюється відповідно до професійної кваліфікації, яку набуває здобувач освіти, що визначається робочим навчальним планом. Перелік основних засобів навчання за професійною кваліфікацією розроблено відповідно до потреб роботодавців, сучасних технологій та матеріалів. Навчальний час здобувачів освіти визначається обліковими одиницями часу, передбаченого для виконання навчальної програми професійної (професійно-технічної) освіти.

Після навчання протягом двох тижнів у закладі професійної (професійно-технічної) освіти здобувачі освіти для оволодіння специфікою організації торговельно-технологічного процесу проходять виробниче стажування на торговельних підприємствах під керівництвом наставників установи. До самостійного виконання робіт здобувачі освіти допускаються лише після навчання й перевірки знань з питань охорони праці. Навчальний (робочий) час здобувача освіти в період проходження стажування встановлюється залежно від режиму роботи підприємства, установи, організації відповідно до законодавства.

За результатами набуття часткових професійних компетентностей з професійної кваліфікації «продавець продовольчих товарів» проводиться кваліфікаційна атестація, що передбачає оцінювання набутих компетентностей й визначається параметрами: «знає – не знає»; «уміє – не вміє». Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються закладом професійної (професійно-технічної) освіти разом з роботодавцями і ґрунтуються на компетентнісному підході відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики, потреб роботодавців, сучасних технологій та новітніх матеріалів. 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 визначеними професійними кваліфікаціями, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з професії «Продавець продовольчих товарів» та видається сертифікат.

## Розділ V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ з/п	Навчальні предмети (освітні компоненти)	Кількість годин		Розподіл годин по курсу	
				Продавець продовольчих товарів	
		Всього	ЛПР	кількість тижнів	
1	1				
1.	Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності)	40	20		
1.1.	Основи товарознавства та організації продажу продовольчих товарів	28	16	28	
1.2.	Основи роботи на ресстраторах розрахункових операцій	8	4	8	
1.3.	Основи охорони праці, виробничої санітарії та харчової безпеки товарів	4		4	
2	Професійно-практична підготовка (професійні компетентності)	40			
2.1	Виробниче навчання	40			40
3	Кваліфікаційна атестація (поза межами двох тижнів освітнього процесу)	6*			
	Загальний обсяг навчального часу/тижневе навантаження (без п.3)	86		40	40

\*Примітка: 6 годин, які передбачено на кваліфікаційну атестацію, вносяться поза межі двотижневого навчання у закладі професійної (професійно-технічної) освіти та проводяться за рахунок часу, відведеного на виробниче стажування.

Розроблено: Олена Пищик,  
заступник директора з НВР