

ПОГОДЖЕНО

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

_____ Т.О. Лазарева
«__» _____ 2018

ПОГОДЖЕНО

Директор
Одеського обласного центру
зайнятості Державної
служби зайнятості

_____ С.В. Гаценко
«__» _____ 2018

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор
Департаменту освіти і науки
Одеської обласної
Державної адміністрації

_____ О. А. Лончак
«__» _____ 2018

РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
Державного навчального закладу
«Одеський центр професійно-технічної освіти
державної служби зайнятості»

для професійно-технічного навчання кваліфікованих робітників на першому ступені
навчання з числа осіб, які мають повну або базову загальну середню освіту
з професії: **7412 «Кондитер»**,
кваліфікація: кондитер 3-го розряду

Термін навчання: I ступінь – 6 місяців

Форма навчання: денна

I. Графік навчального процесу

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----------|
| Ступінь навчання | 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 | |
| I | Т В | Т В | Т В | Т В | Т В | Т В | Т В | Т В | Т В | Т В | Т В | Т В | Т В | Т В | Т В | 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.

II. Зведені дані за бюджетом часу

| Ступінь навчання | Загальнопрофесійна, професійно- теоретична підготовка | | Професійно-практична підготовка | | | | ДКА | Всього навчального часу | |
|---------------------|--|--------|---------------------------------|-----|-----------------------|-----|-----|-------------------------------|-------|
| | Тижні | Години | Виробниче навчання | | Виробнича практика | | | Години | Тижні |
| I | 15 | 294 | 15 | 246 | 11 | 424 | 7 | 971 | 26 |

III. Поетапна атестація

| Ступінь навчання | Код за ДК 003:2010 | Професія | Кваліфікація |
|------------------|--------------------|----------|-----------------------|
| I | 7412 | Кондитер | Кондитер 3-го розряду |

IV. Перелік основних майстерень, лабораторій та кабінетів

| Кабінети загальнопрофесійної та професійно-теоретичної підготовки | Лабораторії | Майстерні |
|--|---|-----------|
| Технології приготування борошняних кондитерських виробів. Устаткування підприємств харчування. Гігієни та санітарії. Охорони праці. | Кухня-лабораторія з дегустаційним залом (навчальною аудиторією). Інформаційних технологій. | |

V. План навчального процесу

| № з/п | Навчальні предмети | Кількість годин | | Тижні | | | | | | | | |
|----------|--|-----------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | Всього | 3-х ЛПР | 1-4 | 5 | 6 | 7-8 | 9 | 10-13 | 14-15 | 16-25 | 26 |
| 1 | Загальнопрофесійна підготовка | 69 | 19 | 14 | 4 | 4 | 2 | 1 | | | | |
| 1.1 | Основи галузевої економіки та підприємництва | 16 | 4 | 4 | | | | | | | | |
| 1.2 | Основи трудового законодавства | 16 | 1 | 4 | | | | | | | | |
| 1.3 | Правила дорожнього руху | 8 | | 2 | | | | | | | | |
| 1.4 | Основи професійної етики та психології | 12 | 4 | 2 | 2 | 2 | | | | | | |
| 1.5 | Інформаційні технології | 17 | 10 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | | | | |
| 2 | Професійно-теоретична підготовка | 225 | 55 | 16 | 20 | 20 | 22 | 17 | 12 | 6 | | |
| 2.1 | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства | 71 | 16 | 2 | 4 | 6 | 6 | 5 | 6 | 6 | | |
| 2.2 | Устаткування підприємств харчування | 40 | 8 | 2 | 4 | 6 | 6 | 2 | 2 | | | |
| 2.3 | Охорона праці | 30 | 7 | 2 | 2 | 2 | 4 | 2 | 2 | | | |
| 2.4 | Англійська мова (за професійним спрямуванням) | 26 | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | |
| 2.5 | Організація виробництва та обслуговування | 20 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | | | | |
| 2.6 | Гігієна та санітарія виробництва | 18 | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | |
| 2.7 | Малювання та ліплення | 10 | 10 | 2 | 2 | | | | | | | |
| 2.8 | Облік, калькуляція та звітність | 10 | 4 | 2 | 2 | | | | | | | |
| 3 | Професійно-практична підготовка | 670 | | 6 | 12 | 12 | 12 | 18 | 24 | 30 | | |
| 3.1 | Виробниче навчання | 246 | | 6 | 12 | 12 | 12 | 18 | 24 | 30 | | |
| 3.2 | Виробнича практика | 424 | | | | | | | | | 40 | 24 |
| 4 | Кваліфікаційна пробна робота | 7 | | | | | | | | | | |
| 5 | Консультації | 30 | | | | | | | | | | |
| 6 | Державна кваліфікаційна атестація | 7 | | | | | | | | | | 7 |
| 7 | Загальний обсяг навчального часу (без пункту 4,5) | 971 | 74 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 40 | 31 |

VI. Пояснення до плану

1. Робочий навчальний план розроблено відповідно до вимог СП(ПТ)О 7412.С.10.70 - 2017 з професії 7412 «Кондитер» 3-го розряду (наказ Міністерства освіти і науки України від 27 грудня 2017 р. № 1691).
2. Розглянуто та схвалено на засіданні педагогічної ради (Протокол № 2 від 22.03.2018).

Директор

Р.В. Саржинський