

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: **5123 «Офіціант»**
кваліфікація: офіціант 3-го розряду

Термін навчання: I ступінь – 5 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
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	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	
			Виробниче навчання		Виробнича практика				
	Тижні	Години	Тижні	Години	Тижні	Години	Години	Години	Тижні
I	14	245	14	246	10	344	7	842	23

III. Поетапна атестація

Ступінь навчання	Код за ДК 003:2010	Професія	Кваліфікація
I	5123	Офіціант	Офіціант 3-го розряду

IV. Перелік основних майстерень, лабораторій та кабінетів

Кабінети загальнопрофесійної та професійно-теоретичної підготовки	Лабораторії	Майстерні
Організації обслуговування. Охорони праці. Санітарії та гігієни. Професійної етики. Технології приготування їжі. Товарознавства продовольчих товарів. Кабінет іноземної мови за професійним спрямуванням.	Організації обслуговування.	Кафе-майстерня. Майстерня обслуговування.

V. План навчального процесу

№ з/п	Навчальні предмети	Кількість годин		Тижні								
		Всього	З них ЛПР	1-4	5	6-7	8	9-10	11-13	14	15-22	23
1	Загальнопрофесійна підготовка	70	14	12	10	6						
1.1	Основи галузевої економіки та підприємництва	14		2	2	2						
1.2	Основи трудового законодавства	14		2	2	2						
1.3	Основи професійної етики	16	2	2	4	2						
1.4	Основи маркетингу та менеджменту	10	2	2	2							
1.5	Інформаційні технології	16	10	4								
2	Професійно-теоретична підготовка	175	24	18	20	18	12	6	6	5		
2.1	Організація обслуговування в ресторанах	52	8	4	4	4	4	2	4	4		
2.2	Кулінарна характеристика страв	15	2	2	2	2	1					
2.3	Торговельно-технологічне обладнання	18	4	2	2	4						
2.4	Товарознавство продовольчих товарів	12	2	2	2	1						
2.5	Основи обліку, обчислень, калькуляції та звітності	12	2	2	2	1						
2.6	Санітарія та гігієна	14		2	2	2						
2.7	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	22	2	2	2	2	4	2				
2.8	Охорона праці	30	4	2	4	2	3	2	2	1		
3	Професійно-практична підготовка	590		6	6	12	24	30	30	26	40	16
3.1	Виробниче навчання	246		6	6	12	24	30	30	18		
3.2	Виробнича практика	344								8	40	16
4	Кваліфікаційна пробна робота	7										
5	Консультації	14										
6	Державна кваліфікаційна атестація	7										7
7	Загальний обсяг навчального часу (без пункту 4,5)	842	38	36	36	36	36	36	36	31	40	23

VI. Пояснення до плану

1. Робочий навчальний план розроблено відповідно до вимог СП(ПТ)О 5123.І.56.10-2017 з професії 5123 «Офіціант» 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