

**ПОГОДЖЕНО**

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

\_\_\_\_\_ Т.О. Лазарева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021

**ПОГОДЖЕНО**

Директор  
Одеського обласного центру  
зайнятості

\_\_\_\_\_ С.В. Гаценко  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Директор  
Департаменту освіти і науки  
Одеської обласної  
державної адміністрації

\_\_\_\_\_ О.А. Лончак  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021

**РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН**

**ДЕРЖАВНОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ «ОДЕСЬКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ ДЕРЖАВНОЇ СЛУЖБИ ЗАЙНЯТОСТІ»**  
для професійно-технічного навчання кваліфікованих робітників на основі: повної або базової загальної середньої освіти  
за професією: **5122 Кухар, кваліфікація: кухар 3 розряду**

Ступінь навчання: **I**

Вид професійної підготовки: **професійно-технічне навчання**

Форма навчання: **денна**

Строк навчання: **22 тижні**

**Розділ I. Графік освітнього 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
I	Т	Т	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	П	П	П	П	П	П	ДКА

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

**Розділ II. Зведені дані за бюджетом часу (в тижнях і годинах)**

Ступінь навчання	Теоретична підготовка	Професійно-практична підготовка			ДКА	Кількість робочого часу
		Навчальна практика (виробниче навчання в навчальному закладі)	Виробниче навчання на виробництві чи сфері послуг	Виробнича практика на робочих місцях на виробництві чи сфері послуг		
I	тиж./год.	тиж./год.	тиж./год.	тиж./год.	години	тиж./год.
	15/334	13/204	-	6 /240	7	22/785

**Розділ III. Рівень кваліфікації**

Ступінь навчання	Професія (спеціальність)	Кваліфікація (розряд)
I	Кухар	кухар 3 розряду

**Розділ IV. Пояснення до плану освітнього процесу**

1. Робочий навчальний план розроблено відповідно до затвердженого СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 з професії 5122 Кухар (наказ Міністерства освіти і науки України від 26.10.2021 р. № 1133), пункту 3.3 Порядку професійної підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації зареєстрованих безробітних (із змінами), затвердженого наказом Міністерства соціальної політики України 31.05.2013 № 318/655.
2. 6 годин загальнопрофесійної підготовки з навчального модуля КК вичитуються на 3-му тижні та 6 годин виробничого навчання, що входять до РН 3, вичитуються на 8-му тижні.
3. Навчальний предмет загальнопрофесійної підготовки «Основи ринкової економіки та підприємництва» вичитуються на завершальному етапі освітнього процесу (на 12-15 тижнях) відповідно до рекомендації СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 з професії 5122 Кухар (Розділ «Загальні вимоги щодо реалізації СП(ПТ)О»).
4. Планом передбачено проведення спільної практики за ключовими та професійними компетентностями, які відповідають результатам навчання РН 1-РН 7, перед присвоєнням 3-го кваліфікаційного розряду.
5. Розглянуто та схвалено на засіданні методичної комісії торгівельно-харчового напрямку (Протокол №11 від 02.12.2021).

Розділ V. План освітнього процесу

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	Кухар 3-го розряду															
			КК		РН 1		РН 2		РН 3		РН 4		РН 5		РН 6		РН 7	
Тижні за порядком			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10-11	12	13	14	15	16-21	22
<b>1</b>	<b>Загальнопрофесійна підготовка</b>	<b>66</b>																
1.1	Основи трудового законодавства	14	6	6	2													
1.2	Інформаційні технології	12	6	6														
1.3	Професійна етика та психологія	16	8	4	4													
1.4	Основи енергоефективності	6	2	4														
1.5	Основи ринкової економіки та підприємництва	18										4	6	6	2			
<b>2</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>268</b>																
2.1	Охорона праці	30	10	10	5	5												
2.2	Санітарія та гігієна виробництва	14	2	2	2	4	4											
2.3	Англійська мова за професійним спрямуванням	24		1	1	2	2	4	2	2	4	2	2					
2.4	Організація виробництва та обслуговування	20	2	1	1	2	1	1	2	1	1	1	1	1	2	2		
2.5	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	102			6	6	9	7	6	10	6	10	10	6	8	8		
2.6	Устаткування підприємств харчування	60			2	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4		
2.7	Облік, калькуляція та звітність	18		2	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1	2			
<b>3</b>	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>444</b>																
3.1	Виробниче навчання	<b>204</b>			12	12	12	18	18	18	18	18	12	18	12	18		
3.2	Виробнича практика	<b>240</b>															40	
<b>4</b>	<b>Консультації</b>	<b>20</b>																
<b>5</b>	<b>Державна кваліфікаційна атестація</b>	<b>7</b>																7
<b>6</b>	<b>Загальний фонд навчального часу (без п. 4)/ тижневе навантаження</b>	<b>785</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>34</b>	<b>40</b>	<b>7</b>

Директор

Р. В. Саржинський

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021