Розробив: методист Державного навчального закладу “Вище професійне училище №34 м. Стрий”
Ярич Ігор Ярославович

ПОГОДЖЕНО
Директор навчально-методичного центру
професійно-технічної освіти
_____ (ім’я, прізвище)
„____”_____2024 р.

ПОГОДЖЕНО
Директор підприємства-замовника
кваліфікованих робітників
_____ (ім’я, прізвище)
„____”_____2024 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор навчального закладу
_____(ім’я, прізвище)
„____”_____2024 р.

РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

_____

(назва навчального закладу)

для підготовки кваліфікованих робітників з отриманням повної загальної середньої освіти
з числа осіб, які мають базову загальну середню освіту
за професією 5123 Офіціант 5122 Кухар
Кваліфікація: Офіціант 3 розряду, **Кухар** 4 розряду
Ступінь навчання: **II**
Вид професійної підготовки: **первинна професійна підготовка**
Форма навчання: **денна**
Строк навчання: **2 роки 10 міс.**

РОЗДІЛ І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Курс	вересень				29.09 - 05.10	жовтень			27.10 - 02.11	листопад				грудень				29.12 - 04.01	січень			26.01 - 01.02	лютий			23.02 - 01.03	березень				30.03 - 05.04	квітень			27.04 - 03.05	травень				червень				29.06 - 05.07	липень			27.07 - 02.08	серпень			
	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24
	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	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
1	Т	Т	Т	Т	Т	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	К	К	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	К	К	К	К	К	К	К	К
2	П	П	П	П	П	П	П	ПДКА	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	К	К	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	К	К	К	К	К	К	К	К
3	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	К	К	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	П	П	П	П	П	П	П	П	П	ДПА	ДПА	П	П	П	ПДКА							

Умовні позначення: Т – теоретичне навчання, В – виробниче навчання, П – виробнича практика;
ДКА – державна кваліфікаційна атестація; ДПА – державна підсумкова атестація, К – канікули

РОЗДІЛ ІІ. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ (В ТИЖНЯХ ТА ГОДИНАХ)

Курс	*Професійно-теоретична підготовка*		*Професійно-практична підготовка*						*ДПА*		*ДКА (або ПА) та інші форми контролю)*		*Святкові дні*	*Канікули*	*Всього тижнів в навчальному році*
			Виробниче навчання		*Виробниче навчання на виробництві чи у сфері послуг*		*Виробнича практика*								
	Тиж./год		*Тиж./год*		*Тиж./год*		*Тиж./год*		*Тиж./год*		*Тиж./год*		*Тиж.*	*Тиж.*	*Тиж.*
I	40	200	35	282	-	-	-	-	-	-	-		1	11	52
II	32	164	32	192	-	-	8	273	-	-	1	7	1	11	52
III	25	159	25	168	-	-	13	448	2	35	1	7	1	2	40
Всього	**97**	**523**	**92**	**642**	**-**	**-**	**21**	**721**	**2**	**35**	**2**	**14**	**3**	**24**	**144**

РОЗДІЛ ІІІ. РІВНІ КВАЛІФІКАЦІЇ

КУРС	СЕМЕСТР	КОД	НАЗВА ПРОФЕСІЇ	КВАЛІФІКАЦІЯ
II (8-й тиждень)	3	5123	Офіціант	Офіціант 3 розряду
III (40-й тиждень)	6	5123	Кухар	Кухар 4 розряду

РОЗДІЛ IV. ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

1. Робочий навчальний план розроблений відповідно до Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України від 13.10.2010 р. №947; вимог Державного освітнього стандарту 5123.I.56.10-2023 – 5123 Офіціант, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.12.2023р. №1515; вимог Стандарту професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5122.I.56.10-2021 – 5122 Кухар, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 26.10.2021р. №1133.

2. Навчальний план складений на п’ятиденний робочий тиждень, навчальні групи комплектуються чисельністю до 30 осіб, виробниче навчання проводиться шляхом чергування з теоретичним навчанням.

3. Тривалість навчального тижня не перевищує 36 академічних годин, при денному навантаженні учня не більше 8 академічних годин; урок виробничого навчання не перевищує 6 академічних годин. Навчальний (робочий) час учня в період проходження виробничої практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства, установи, організації згідно з законодавством.

4. На вимогу роботодавця та відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 20.02.2024 р. №211 “Про затвердження Типової освітньої програми професійного навчання для підвищення кваліфікації з професії “Кухар” за напрямом “Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти” як додаткові компетентності введено предмет “Дієтичне харчування в закладах освіти” в обсязі 45 годин.

5. Підсумкова кваліфікаційна атестація з предметів “Організація обслуговування та виробництва у закладах ресторанного господарства” та “Технологія приготування їжі з основами товарознавства” проводиться за рахунок часу, відведеного на вивчення предмету. Державна кваліфікаційна атестація включає виконання пробної кваліфікаційної роботи та захист дипломної роботи.

6. Державна підсумкова атестація загальноосвітньої підготовки проводиться відповідно до Положення про державну підсумкову атестацію учнів (вихованців) у системі загальної середньої освіти, визначеними строками Міністерства освіти і науки України. Графік проведення ДПА буде скориговано відповідно до проведення ДПА у формі ЗНО.

7. Навчальний рік випускного курсу з урахуванням державної кваліфікаційної атестації має бути завершено не пізніше 30.06.

Директор
(найменування посади керівника)

_____
(підпис)

_____
(ініціали та прізвище)

Розробив: методист Державного навчального закладу “Вище професійне училище №34 м. Стрий”
Ярич Ігор Ярославович

РОЗДІЛ V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№ з/п	Основні компоненти (навчальні предмети)	Форми контролю	Кількість годин		Розподіл по курсах і семестрах (кількість год на тиждень)																																				
			II ступінь		I курс										Всього за I курс	з них ЛПЗ	II курс											Всього за II курс	з них ЛПЗ	III курс										Всього за III курс	з них ЛПЗ
			Всього на II ступені	з них Лабораторно-практичні заняття (ЛПЗ)	Семестр												Семестр													Семестр											
					1			2									3					4								5		6									
					5	4	8	8	1	РН 1	7	2	4	1			7	1	РН 2	Офіціант 3 розряду	9	1	4	15	2	1	РН 1-7			12	5	4	3	1	2	12	1	РН 8-12	Кухар 4 розряду		
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	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42
Основні компоненти професійної (професійно-технічної освіти)																																									
1	Загально-професійна підготовка		92	22						83					92	24			9	92																					
1.1	Основи трудового законодавства		9	2	1	1				9					9	2				9																					
1.2	Основи менеджменту та маркетингу		9	2	1	1				9					9	2				9																					
1.3	Основи енергоефективності		5	1	1					5					5	1				5																					
1.4	Професійна етика і психологія спілкування у закладах ресторанного господарства		13	3	1	2				13					13	3				13																					
1.5	Інформаційні технології у закладах ресторанного господарства		17	10	1	3				17					17	10				17																					
1.6	Охорона праці		30	4	2	1	2			30					30	4				30																					
1.7	Основи галузевої економіки і підприємництва		9	2							1	1			9	2			9	9																					
2	Професійно-теоретична підготовка		523	211						140					200	78			60	200							164	164	62									159	323	159	71
2.1	Організація обслуговування та виробництва у закладах ресторанного господарства		159	57	2	2	4	4	2	84	3	1	1	1	112	40			28	112	3	3					30	30	11	1	1							17	47	17	6
2.2	Устаткування закладів ресторанного господарства		58	24			1	1	1	17	1	1			26	12			9	26	2	2					20	20	6	1								12	32	12	6
2.3	Товарознавство та кулінарна характеристика страв		24	11			1	1	1	17	1				24	11			7	24																					
2.4	Іноземна мова за професійним спрямуванням		38	15				1	2	10		1	1		16	4			6	16	1	1					10	10	5	1								12	22	12	6
2.5	Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства		24	12				1	4	12					12	5				12										1								12	12	12	5
2.6	Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства		20	10									2	2	10	6			10	10											2							10	10	10	6
2.7	Технологія приготування їжі з основами товарознавства		200	82																	4	4	3	3	2	3	104	104	40	5	4	4						96	200	96	42
3	Професійно-практична підготовка		1363							174					282				381	555							192	465										616	808	616	
3.1	Виробниче навчання (офіціант 3 розряду)		282			6	6	12	6	174	6	6	12	6	282				108	282																					
3.2	Виробниче навчання (кухар 4 розряду)		360																		6	6	6	6	6	6	192	192		6	6	6	12	6				168	360	168	
3.3	Виробнича практика (офіціант 3 розряду)		273														35	28	273	273								273													
3.4	Виробнича практика (кухар 4 розряду)		448																																	35	28	448	448	448	
Освітні компоненти загальної середньої освіти																																									
4	Базові предмети		1050												460													305												285	
4.1	Українська мова	6	140		3	2	2	1	2		1	2	2	2	70						1	3	1	1	1	2		35		1	2	1	2	3						35	
4.2	Українська література		140		3	2	2	1	2		1	2	2	2	70						1	1	2	1	1			35		1	2	1	2	3						35	
4.3	Іноземна мова	6	140		3	2	2	1	2		2	2	1	4	75						1	1	2	1	1			35		1	1	1	2	3						30	
4.4	Зарубіжна література		70			1	1	1	1		1	1	1	1	35									2	1	3		35													
4.5	Історія України	6	105			1	1	1	1		1	1	1	1	35						1	1	2	1	1			35		1	1	3	2							35	
4.6	Всесвітня історія		70			1	1	1	1		1	1	1	1	35									2	1	3		35													
4.7	Громадянська освіта		70			1	1	1	1		1	1	1	1	35						1	1	1	1	2	2		35													
4.8	Математика		210		4	1	2	1	2		5	4	2	4	105						2	2	1	2	2	2		60		2	2	2	1							45	
4.9	Захист України		105																											4	5	5	3	3						105	
5	Природничі науки		594												286													185												123	
5.1	Фізика і астрономія		245		4	2	3	1	1		5	2	1	1	105						3	2	2	2	1	1		70		3	2	3	3	3						70	
5.2	Біологія і екологія		140		3	2	2	2	1		1	2	2	2	77						1	1	2	1	1	5		40			1	2	3	1						23	
5.3	Хімія		122		2	1	1	1	2		1	2	2	1	52						2	1	1	1	1			40		1	1	1	2	3						30	
5.4	Географія		87		2	1	1	1	1		1	3	1	4	52						1	1	2	1	1			35													
6	Фізична культура		291		3	3	3	3	3		3	3	3	3	120						3	3	3	3	3	3		96		3	3	3	3	3						75	
7	Вибірково-обов'язкові предмети		210																									210													
7.1	Інформатика		105																		2	2	3	4	6	1		105													
7.2	Мистецтво		105																		1	1	5	4	5	5		105													
8	Предмети, що вільно обираються		45																																					45	
8.1	Основи фінансової грамотності		21																											1	1	1								21	
8.2	Електронна комерція		24																											2										24	
9	Додаткові компетентності		45																																					45	
9.1	Дієтичне харчування в закладах освіти		45																											1	2	3	1	8						45	
10	Державна підсумкова атестація		35																																35					70	
11	Державна кваліфікаційна атестація (поетапна кваліфікаційна атестація)		14															7	7	7								7									7	7	7	7	
12	Консультації		300												110													100												90	
13	Загальний обсяг навчального часу (без консультацій)		4297	235	36	36	36	36	36	397	36	36	36	36	1440	102	35	35	448	845	36	36	36	36	36	36	356	1432	62	36	36	36	36	36	35	35	35	782	1138	1425	71