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

ПОГОДЖЕНО	**ПОГОДЖЕНО**	**ЗАТВЕРДЖУЮ**
Директор навчально-методичного центру професійно-технічної освіти	Директор підприємства-замовника кваліфікованих робітників	Директор навчального закладу
_____ (ім’я, прізвище)	_____ (ім’я, прізвище)	_____(ім’я, прізвище)
,,____”_____2024 р.	,,____”_____2024 р.	,,____”_____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 5123 Бармен
Кваліфікація: Офіціант 4 розряду, **Бармен** 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	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
	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	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	К	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	ТВ	К	К	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	П	П	П	П	ПДКА	К	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	ТВ	К	К	Т	Т	Т	Т	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	П	П	П	ДПА	ДПА	П	П	П	ПДКА									

Умовні позначення: Т – теоретичне навчання, В – виробниче навчання, П – виробнича практика; ПКА – поетапна кваліфікаційна атестація; 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	27	134	27	174	-	-	13	441	-	-	2	14	1	11	52
III	31	144	27	162	-	-	7	238	2	35	1	7	1	2	40
Всього	**98**	**478**	**89**	**618**	**-**	**-**	**20**	**679**	**2**	**35**	**3**	**21**	**3**	**24**	**144**

РОЗДІЛ ІІІ. РІВНІ КВАЛІФІКАЦІЇ

КУРС	СЕМЕСТР	КОД	НАЗВА ПРОФЕСІЇ	КВАЛІФІКАЦІЯ
II (8-й тиждень)	3	5123	Офіціант	Офіціант 3 розряду
II (40-й тиждень)	4	5123	Офіціант	Офіціант 4 розряду
III (40-й тиждень)	6	5123	Бармен	Бармен 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 5123.I.56.30-2020 – 5123 Бармен, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 28.10.2020р. №1325.

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 у закладах ресторанного господарства” та “Барна справа” 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 1			2									Семестр 3						4									Семестр 5				6									
					5	4	8	8	1	РН 1	7	2	4	1			7	1	РН 2	Офіціант 3 розряду	5	4	15	1	2	4	1	РН 3	Офіціант 4 розряду			10	6	1	БАР 4.1	4	9	1	2	6	1	БАР 4.2	Бармен 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	43	44	45	46
	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**		**478**	**196**						**140**					**200**	**78**			**60**	**200**								**134**	**134**	**134**	**55**				**90**							**54**	**144**	**144**	**63**
2.1	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства		**232**	**84**	2	2	4	4	2	**84**	3	1	1	1	**112**	**40**			**28**	**112**	4	3	3	2	3			**85**	**85**	**85**	**32**	2			**20**	1	1	2				**14**	**35**	**35**	**12**
2.2	Устаткування закладів ресторанного господарства		**60**	**30**			1	1	1	**17**	1	1			**26**	**12**			**9**	**26**	1	1	1					**24**	**24**	**24**	**12**	1			**10**								**10**	**10**	**6**
2.3	Товарознавство та кулінарна характеристика страв		**40**	**20**			1	1	1	**17**	1				**24**	**11**			**7**	**24**	2							**10**	**10**	**10**	**6**		1		**6**								**6**	**6**	**3**
2.4	Іноземна мова за професійним спрямуванням		**50**	**20**				1	2	**10**		1	1		**16**	**4**			**6**	**16**	3							**15**	**15**	**15**	**5**	1			**10**		1					**9**	**19**	**19**	**11**
2.5	Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства		**24**	**10**				1	4	**12**					**12**	**5**				**12**													2		**12**								**12**	**12**	**5**
2.6	Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства		**18**	**11**									2	2	**10**	**6**			**10**	**10**																2						**8**	**8**	**8**	**5**
2.7	Барна справа		**54**	**21**																												2	2		**32**	3	1	1				**22**	**54**	**54**	**21**
3	**Професійно-практична підготовка**		**1297**							**174**					**282**				**381**	**555**								**342**	**342**	**615**					**102**							**298**	**400**	**400**	
3.1	Виробниче навчання (офіціант 3 розряду)		**282**			6	6	12	6	**174**	6	6	12	6	**282**				**108**	**282**																									
3.2	Виробниче навчання (офіціант 4 розряду)		**174**																		6	6	6	6	12			**174**	**174**	**174**															
3.3	Виробниче навчання (бармен 4 розряду)		**162**																													6	6	6	**102**		6	6				**60**	**162**	**162**	
3.4	Виробнича практика (офіціант 3 розряду)		**273**														35	28	**273**	**273**										**273**															
3.5	Виробнича практика (офіціант 4 розряду)		**168**																							35	28	**168**	**168**	**168**															
3.6	Виробнича практика (бармен 4 розряду)		**238**																																					35	28	**238**	**238**	**238**	
	Освітні компоненти загальної середньої освіти																																												
4	**Базові предмети**		**1050**												**425**															**370**														**255**	
4.1	Українська мова	**6**	**140**		3	2	2	1	2		1	2	2	2	**70**						1	2	1	1	3					**35**		1	1	1		2	1	1					35	**35**	
4.2	Українська література		**140**		3	2	2	1	2		1	2	2	2	**70**							1	2	1						**35**		1	1	1		2	1	1					35	**35**	
4.3	Іноземна мова	**6**	**140**		3	2	2	1	2		2	2	1	4	**75**						2	1	1	1						**30**		1	1	1		2	1	1					35	**35**	
4.4	Зарубіжна література		**70**				1	1	1		1	1	2	1	**35**						2	2	1	2						**35**															
4.5	Історія України	**6**	**105**			1	1	1	1		1	1	1	1	**35**							1	2	1						**35**		1	1	1		2	1	1					35	**35**	
4.6	Всесвітня історія		**70**			1	1	1	1		1	1	1	1	**35**						2	1	1	2	2					**35**															
4.7	Громадянська освіта		**70**																													2	2	2		2	3	1					70	**70**	
4.8	Математика		**210**		4	2	2	1	1		5	3	2	3	**105**						3	2	2	3	2					**60**		1	2	3		2	1	3						**45**	
4.9	Захист України		**105**																		1	4	4	8	8					**105**															
5	**Природничі науки**		**594**												**279**															**185**														**130**	
5.1	Фізика і астрономія		**245**		4	2	3	2	1		3	2	2	3	**105**						2	3	3	1	1					**70**		2	2	2		2	3	1						**70**	
5.2	Біологія і екологія		**140**		2	2	2	1	1		2	1	2	3	**70**						1	1	2	1						**40**		1	1	1		1	1							**30**	
5.3	Хімія		**122**		2	1	1	1	2		1	3	1	3	**52**						1	1	2	1						**40**		1	1	1		1	1							**30**	
5.4	Географія		**87**		2	1	1	1	2		2	3			**52**						1	3	1	1	1					**35**															
6	**Фізична культура**		**294**		3	3	3	3	3		3	3	3	3	**120**						3	3	3	3	3					**81**		3	3	3		3	3	3						**93**	
7	**Вибірково-обов'язкові предмети**		**210**																																									**210**	
7.1	Інформатика		**105**																													4	2	4		3	4	1						**105**	
7.2	Мистецтво		**105**																													4	2	4		3	4	1						**105**	
8	**Предмети, що вільно обираються**		**45**																																									**45**	
8.1	Основи фінансової грамотності		**21**																													1	1	1		1								**21**	
8.2	Електронна комерція		**24**																														1	2		1	1	3						**24**	
9	**Додаткові компетентності**		**45**																																									**45**	
9.1	Дієтичне харчування в закладах освіти		**45**																														3	2		2	1	8						**45**	
10	**Державна підсумкова атестація**		**35**																																				35					**70**	
11	**Державна кваліфікаційна атестація (поетапна кваліфікаційна атестація)**		**21**															7	**7**	**7**							7	**7**	**7**	**14**											7	**7**	**7**	**7**	
12	**Консультації**		**300**												**110**															**100**														**90**	
13	**Загальний обсяг навчального часу (без консультацій)**		**4196**	**220**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**397**	**35**	**34**	**35**	**35**	**1398**	**102**	**35**	**35**	**448**	**845**	**35**	**35**	**35**	**34**	**35**	**35**	**35**	**483**	**483**	**1399**	**55**	**35**	**35**	**35**	**192**	**35**	**35**	**34**	**35**	**35**	**35**	**359**	**551**	**1399**	**63**