

ПОГОДЖЕНО
Директор навчально-методичного центру
професійно-технічної освіти у Рівненській області
В. БОНДАРЧУК
2019 рік

ПОГОДЖЕНО
ФОП Зелінська М.В.
Кондитерська «Мар'яна Моркв'яна» м.Рівне
М.ЗЕЛІНСЬКА
2019 рік

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник начальника
управління - начальник відділу професійно-технічної
та вищої освіти управління освіти і науки
Рівненської обласної державної адміністрації
П.КОРЖЕВСЬКИЙ
2019 рік

РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі»
для підготовки кваліфікованих робітників на базі повної загальної середньої освіти за професіями
7412 «Кондитер, пекар»

Вид професійної підготовки: первинна професійна підготовка

Рівень кваліфікації: «Кондитер» 3, 4 розряду

«Пекар» 2 розряду

Форма навчання: денна

Термін навчання: до 1,5 р.

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

II	Ступінь навчання	Курс	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				30.12-05.01	Січень			27.01-02.12	Лютий			24.02-01.03	Березень				30.03-05.04	Квітень			27.04-03.05	Травень				Червень				29.06-05.07	Липень			27.07-02.08	Серпень																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
			02-08	09-15	16-22	23-29	30.09-06.10	07-13	14-20	21-27	28.10-03.11	04-10	11-17	18-24	25-01	02-08	09-15	16-22		23-29	06-12	13-19		20-26	03-09	10-16		17-23	02-08	0915	16-22		23-29	06-12	13-19		20-26	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21		22-28	06-12	13-19		20-26	09-09	10-16	17-23	25-31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
1	2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	В	В	Т	Т	Т	К	К	Т	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П

Умовні позначення:

Теоретичне навчання – Т
Виробнича практика – П

Виробниче навчання – В
Державна кваліфікаційна атестація – ДКА

Поетапна кваліфікаційна атестація – ПКА
Канікули – К

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПО БЮДЖЕТУ ЧАСУ (В ТИЖНЯХ)

Ступені навчання	Курс навчання	Професійно-теоретична підготовка		Професійно-практична підготовка					Державна кваліфікаційна атестація та інші форми контролю		Святкові дні (в тижнях)	Канікули	Кількість робочих тижнів	Всього тижнів навчального часу	
				Виробниче навчання в навчальному закладі		Виробниче навчання на виробництві чи в сфері послуг	Виробнича практика на робочих місцях на підприємстві ч в сфері послуг								
		тиж.	год.						тиж.	год.	тиж.	год.	тиж.	год.	тиж.
II	I	14	454	16	522			10,8	378	0,2	7	1	11	40	52
	II	8	290	5.0	144			9,6	336	0,4	14	-	2	23	25

IV. ПЕРЕЛІК ОСНОВНИХ ЛАБОРАТОРІЙ, МАЙСТЕРЕНЬ, КАБІНЕТІВ

Майстерні	Лабораторії	Кабінети загально-професійної підготовки	Кабінети професійно-теоретичної підготовки
	1. Лабораторія кондитерського виробництва 2. Лабораторія хлібопекарського виробництва	1. Інформатики та комп'ютерної техніки 2. Основи галузевої економіки і підприємництва 3. Кабінет правознавства	1. Устаткування підприємств харчування 2. Організації обслуговування 3. Гігієни, санітарії та фізіології харчування 4. Охорони праці 5. Технології приготування борошняних кондитерських виробів, технології хлібопекарського виробництва 6. Професійної етики і культури спілкування

V. ПЛАНОВИЙ РІВЕНЬ КВАЛІФІКАЦІЇ

Ступені навчання	Курс	Семестр	Код	Професія	Кваліфікація
II	1	1, 2	7412	Кондитер	3 розряд
	2	3	7412	Кондитер	4 розряд
	2	4	7412	Пекар	2 розряд

III. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

[illegible]

Примітка:

I курс

- 1 год. предмета «Охорона праці» читається за рахунок 1 год. «Організація виробництва та обслуговування».

VI. ПОЯСНЕННЯ ДО ПЛАНУ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ (ВИПИСКА)

1. Навчальний план розроблено відповідно до ДСПТО 7412 – С.10.70-2017 (наказ МОН України від 27.12.2017 р. № 1691) для підготовки кваліфікованих робітників з професії «Кондитер», СП(ПТ)О 7412. С.10.70-2018 (наказ МОН України від 04.03.2019 р. № 284) для підготовки кваліфікованих робітників з професії «Пекар» «та Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у ПТНЗ (наказ МОН України від 13.10.2010 р. № 947).
2. Планування інтенсивності вивчення предметів здійснюється навчальним закладом виходячи з міжпредметних зв'язків, з урахуванням характеру і складності предмета.
3. Виробниче навчання чергується з теоретичним навчанням.
4. Предмет «Фізична культура» планується в кількості 2 год під час теоретичного навчання відповідно до листа МОН від 22.05.2018 р. №1/9 – 330.
5. Професійно-практична підготовка здійснюється у навчальних майстернях та безпосередньо на робочих місцях підприємства.
6. До самостійного виконання робіт учнів допускаються лише після навчання й перевірки знань з охорони праці.
7. На вимогу роботодавців компетентності модулів за кваліфікацією кондитер 3 та 4 розрядів засвоюються учнями сукупно з метою проведення суцільної виробничої практики з відповідної кваліфікації.
8. Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок навчального часу, відведеного на виробничу практику.
9. Навчальний план передбачає повну завершеність освітнього процесу і державну кваліфікаційну атестацію з таких рівнів кваліфікації: II ступінь: кондитер 3,4 розрядів; пекар 2 розряду.
10. Робочий навчальний план обговорено та схвалено на засіданні методичної комісії майстрів виробничого навчання та викладачів кулінарного та кондитерського напрямків, протокол № 11 від 11.06.2019 р. Голова методичної комісії  Л.БАРАНЧУК

Директор Державного навчального закладу

«Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі»



В.РУДИК