

ПОГОДЖЕНО
Директор Навчально-методичного центру
професійно-технічної освіти
у Рівненській області
Валентина БОНДАРЧУК
М.П. " " 2022 року

ПОГОДЖЕНО
Фізична особа-підприємець
Ресторан "Меланж" м.Рівне
В'ячеслав ГАРБАР
М.П. " " 2022 року

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора департаменту
начальник управління професійної, вищої
освіти, фінансово-економічної, кадрової,
організаційної та правової роботи департаменту освіти і науки
Рівненської обласної державної адміністрації
Олена ПОЛЮХОВИЧ
М.П. " " 2022 року

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 професією 5122 "Кухар"

Рівні кваліфікації: Кухар 3, 4 розрядів
Ступінь навчання: II
Вид професійної підготовки: первинна професійна підготовка
Форма навчання: денна
Термін навчання: II ступінь - до 1 року

I. Графік освітнього процесу

Ступінь навчання	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			
		1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28
Тижні		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
II	1	Т	Т	Т	В	Т	Т	В	Т	Т	В	Т	Т	В	Т	В	П	П	К	К	П	П	П	П	П	Т	В	Т	Т	В	Т	В	Т	В	П	П	П	П	П	П	П	П	П	ДКА

Умовні позначання:
Т - теоретичне навчання, В - виробниче навчання, П - виробнича практика,
ПКА - поетапна кваліфікаційна атестація, ДКА - державна кваліфікаційна атестація, К - канікули

II. Зведені дані за бюджетом часу

Ступінь навчання	Курс	Професійно-теоретична підготовка		Професійно-практична підготовка						Державна кваліфікаційна (або поетапна) атестація та інші форми контролю		Святкові дні (в тижнях)	Канікули	Кількість робочих тижнів	Всього тижнів навчального часу
				Виробниче навчання в закладі освіти		Виробниче навчання на виробництві чи сфері послуг		Виробнича практика на робочих місцях на виробництві чи сфері послуг							
		Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.				
II	1	16	576	10	300	-	-	13,6	476	0,4	14	1	2	40	43

IV. ПЛАНОВИЙ РІВЕНЬ КВАЛІФІКАЦІЇ

Ступінь навчання	Курс	Код	Професія	Кваліфікація (розряд)
II	1	5122	Кухар	3, 4 розрядів

III. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																																	
№ з/п	Навчальні предмети	II ступінь		I курс																												Всього 1 курс	
		Всього годин	З них ЛПЗ	I семестр													II семестр																
				Кількість тижнів													Кількість тижнів																
				РН 1	РН 2	РН 1-2	РН 3	РН 4	РН 3-4	РН 5	РН 6	РН 7	РН 1-2	РН 3-6	РН 7	Кухар 3 р.	РН 8	РН 9	РН 10	РН 11	РН 12	РН 8-11	РН 12	Кухар 4 р.									
				2	1	1	1	1	1	2	1	2	1	1	1	2	4	1		1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	6	1		
1.	Загальнопрофесійна підготовка	72															72														72		
1.1.	Інформаційні технології	16		1	2		2			2		2		2			16														16		
1.2.	Основи трудового законодавства	16		1	1		2			2		2		3			16														16		
1.3.	Основи галузевої економіки та підприємництва	17								2		5		3			17														17		
1.4.	Правила дорожнього руху	8		4													8														8		
1.5.	Основи енергоефективності	15		2	3		2			1		1		2			15														15		
2.	Фізична культура	32		2	2		2	2		2		2		2			20	2		2		2		2		2				12	32		
3.	Професійно-теоретична підготовка	427															268													159	427		
3.1.	Технологія приготування їжі	200	54	8	14		10	18		14		10		14			120	16		13		12		14		12				80	200		
3.2.	Устаткування підприємств харчування	62		4	4		2	4		4		3		2			34	4		4		6		8		2				28	62		
3.3.	Основи гігієни, санітарії виробництва	24		2	2		2	2		1		1		2			16	2		2		2								8	24		
3.4.	Фізіологія харчування	12		2				2		1		2					12														12		
3.5.	Організація виробництва та обслуговування	42		3	4		4	2		1		2		2			24	2		1		4		4		6				18	42		
3.6.	Облік, калькуляція та звітність	20		1			2			2		2					12	1		1		1		2		2				8	20		
3.7.	Охорона праці	30		4	4		4	4		2		2		2			30														30		
3.8.	Професійна етика та основи психології	18		1			2	1		1		1		1			10	1		2		1		1		1				8	18		
3.9.	Англійська мова за професійним спрямуванням	19		1			2	1		1		1		1			10	1		2		2		1		1				9	19		
4.	Професійно-практична підготовка	776															388													388	776		
4.1.	Виробниче навчання в лабораторії	300				30			30		30		30		30		150		30		30		30		30		30			150	300		
4.2.	Виробнича практика	476												35	35	28	238											35	28	238	476		
5.	Предмети, що вільно обираються	45																												45	45		
5.1.	Світова кухня	20																3		4		2		2		5				20	20		
5.2.	Основи безпеки харчових продуктів та система HACCP	25																4		5		4		2		5				25	25		
6.	Державна кваліфікаційна атестація (поетапна атестація) та інші форми контролю	14														7	7												7	7	14		
7.	Консультації	60															20													40	60		
8.	Загальний обсяг навчального часу (без п.7)	1366	54	36	36	30	36	36	30	36	30	36	30	36	30	35	35	35	755	36	30	36	30	36	30	36	30	36	30	35	35	611	1366

V. ПОЯСНЕННЯ ДО ПЛАНУ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

1. Робочий навчальний план розроблено відповідно до СП (ПТ) О 5122.1.56.10-2021 для підготовки кваліфікованих робітників за професію «Кухар» (наказ МОН України від 26.10.2021 №1133), Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у ПТНЗ (наказ МОН України від 13.10.2010 №947) та листа МОН України від 26.04.2018 №3-440 "Про методичний супровід упровадження стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу".

2. Планування інтенсивності вивчення предметів здійснюється закладом освіти виходячи з міжпредметних зв'язків, з урахуванням характеру і складності предмета.

3. Виробниче навчання чергується з теоретичним.

4. Предмет «Фізична культура» планується в кількості 2 год. на тиждень під час теоретичного навчання відповідно до листа МОН України "Про виконання Державного стандарту базової і повної загальної середньої освіти у закладах професійної (професійно-технічної) освіти " від 22.05.2018 1/9-330.

5. До самостійного виконання робіт здобувачі освіти допускаються лише після навчання й перевірки з питань охорони праці.

6. Професійно-практична підготовка здійснюється у навчально-практичному центрі "Лабораторії інноваційних харчових технологій" та безпосередньо на робочих місцях підприємства.

7. Робочий навчальний план передбачає повну завершеність освітнього процесу і державну кваліфікаційну атестацію з таких рівнів кваліфікації: кухар 3, 4 розрядів.

8. Робочий навчальний план розглянуто та схвалено на засіданні методичної комісії майстрів виробничого навчання та викладачів за напрямом підготовки "Кухар", протокол № 10 від 23 травня 2022 року.

Голова методичної комісії _____ Наталія ЄДИНЧУК

Директор Державного навчального закладу "Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі"

Віктор РУДИК