

Генеральний директор
Директорату професійної освіти
Міністерства освіти і науки України
 Ірина ШУМІК
«» 2023 року

Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного* сервісу і торгівлі»
для підготовки кваліфікованих робітників на базі повної загальної середньої освіти за професією
5123 «Офіціант», 5123 «Бармен»

Термін навчання: II ступінь – до 1,5 року; III ступінь – до 0,5 року

[illegible]

К - канікули

Ступінь навчання	Курс	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 закладі освіти		Виробниче навчання на виробництві чи в сфері послуг		Виробнича практика на робочих місяцях на підприємстві ч в сфері послуг							
		тиж.	год.	тиж.	год.	тиж.	год.	тиж.	год.	тиж.	год.	тиж.	тиж.	тиж.	тиж.
II	1	11,0	418	10,0	300	3,0	90	15,6	546	0,4	14	1	11	40	52
	2	8,0	294	2,1	66	3,0	90	4,8	168	0,2	7		2	18	20
III	2	5,0	170	5,0	168			7,8	273	0,2	7	1		19	19

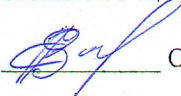
Ступінь навчання	Курс	Код	Професія	Кваліфікація
II	1	5123	Офіціант	3-го, 4-го розряду
	2	5123	Бармен	4-го розряду
III	2	5123	Офіціант	5-го розряду

III. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

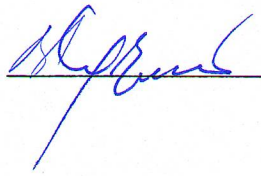
№ з/п	Навчальні предмети	II ступінь		III ступінь		II ступінь																								III ступінь																			
		Всього годин	З них ЛПЗ	Всього годин	З них ЛПЗ	1 курс														2 курс										4 семестр																			
						1 семестр							2 семестр							3 семестр							Бармен 4-го розряду	Всього за II курс	Кількість тижнів						Офіціант 5-го розряду														
						Кількість тижнів							ОФ. 3.2	Офіціант 3-го розряду	Кількість тижнів						Офіціант 4-го розряду	Всього за I курс	Кількість тижнів																										
							ЗПК	ОФ. 3.1			ОФ. 3.2					ОФ. 4.1									ЗПК	Бар.4.1			Бар.4.2				ОФ. 5.1																
						2	1		2	3	2	2	1	3	1	7	1		2	2	1	3	6	1			2			2	2	1	3	1	1	1	4	1			3	3	1	3	7	1			
1	Загально-професійна підготовка	70						70								70			70																														
1.1	Інформаційні технології	16				5	6	16								16			16																														
1.2	Основи трудового законодавства	16				5	6	16								16			16																														
1.3	Основи галузевої економіки та підприємництва	16				6	4	16								16			16																														
1.4	Правила дорожнього руху	8				4		8								8			8																														
1.5	Основи енергоефективності	14				4	6	14								14			14																														
2	Професійно-теоретична підготовка	545		156				32								176																																156	
2.1	Фізіологія харчування, гігієна та санітарія виробництва	18																																															
2.2	Організація обслуговування в ресторанах	127		45		4	4	12	8	4		6	7			59	7	8	10							40	99	9	18	2	1	2				2				28	12	6	8	3					45
2.3	Технологія приготування напоїв, коктейлів та їх характеристика	72		16																							12	24	6	6	10			4	6	4			72	56									
2.4	Товарознавство продовольчих товарів	59		21		2	2	6	3	2		2				22	4	3	3						17	39	4	8	4	1				2			20	18	3	4							21		
2.5	Професійна етика і психологія	32								4	2					10	3	2	4						14	24							2	4	2			8	8										
2.6	Технологічне обладнання	27																									4	8	4	2	1		2	1	3			27	19										
2.7	Облік, калькуляція та звітність	46		10					2	1		2	2				13	3	2	2					12	25			4	2	5		4				21	21	2	1	1						10		
2.8	Кулінарна характеристика страв	62	6	21		2	4	8	3	2		3				26	4	3	2					16	42	4	8	2	2	1		1		2			20	20	4	3							21		
2.9	Охорона праці	38		15		2	2	6	4	4		2				30									30					2		2	2	2			8	8	5								15		
2.10	Англійська мова за професійним спрямуванням	64		26					2	1		3	3			16	3	4	2					16	32	1	2	4	3	2		5	5	4			32	32	4	4	2						26		
2.11	Основи маркетингу			18																																										18			
3	Фізична культура	52		14		2	2	6	2	2		2	2			22	2	2	2					10	32	2	4	2	2	2		2	2	2			20	20	2	2	2						14		
4	Професійно-практична підготовка	1260		441												578								358	936											324	324									441			
4.1	Виробниче навчання в майстерні	366		168					12	18	30	12	18			180	6	6	6	30				120	300			6	12	6		6	6	12			66	66	6	12	24	30					168		
4.2	Виробниче навчання на виробництві	180											30			90									90							30					90	90											
4.3	Виробнича практика	714		273												35	35	28	308							35	28	238	546							35	28	168	168					35	28		273		
5	Предмети, що вільно обираються	45																						25	25										20	20													
5.1	Основи системи НАССР в ресторанному господарстві	25															4	6	5					25	25																								
5.2	Техніка пошуку роботи	20																																				20	20										
6	Державна кваліфікаційна / поетапна атестація та інші форми контролю	21		7												7	7							7	7	14									7	7	7						7	7					
7	Консультації	43		14												14								14	28											15	15											14	
8	Загальний обсяг навчального часу (без п.7)	1993	22	618		36	36	102	36	34	30	36	34	30	35	35	35	853	36	36	36	30	35	35	490	1368	36	72	36	36	36	30	36	36	36	35	35	625	625	36	36	32	30	35	35		618		

V. ПОЯСНЕННЯ ДО ПЛАНУ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

- Робочий навчальний план розроблено відповідно до СП(ПТ)О 5123.1.56.10-2017 (Наказ Міністерства освіти і науки України від 27.12.2017 № 1691) для підготовки кваліфікованих робітників за професією «Офіціант» та СП(ПТ)О 5123.1.56.30-2020 (Наказ Міністерства освіти і науки України від 28.10.2020 № 1325) за професією «Бармен», Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у ПТНЗ (наказ Міністерства освіти і науки України від 13.10.2010 № 947) та листа Міністерства освіти і науки України від 26.04.2018 №3-440 «Про методичний супровід упровадження стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу».
- Планування інтенсивності вивчення предметів здійснюється закладом освіти виходячи з міжпредметних зв'язків, з урахуванням характеру і складності предмета.
- Виробниче навчання чергується з теоретичним навчанням.
- Предмет «Фізична культура» планується в кількості 2 год. під час теоретичного навчання відповідно до листа Міністерства освіти і науки України «Про виконання Державного стандарту базової і повної загальної середньої освіти у закладах професійної (професійно-технічної) освіти» від 22.05.2018 1/9-330.
- До самостійного виконання робіт здобувачі освіти допускаються лише після навчання й перевірки знань з охорони праці.
- Професійно-практична підготовка здійснюється в навчально-практичному центрі фахівців ресторанного сервісу за професіями «Офіціант», «Бармен» та безпосередньо на робочих місцях підприємства.
- Робочий навчальний план передбачає повну завершеність освітнього процесу, поетапну кваліфікаційну атестацію за професією: офіціант 3-го розряду і державну кваліфікаційну атестацію за професією: офіціант 4-го, бармен 4-го розрядів; III ступінь: офіціант 5-го розряду.
- Робочий навчальний план розглянуто та схвалено на засіданні методичної комісії майстрів виробничого навчання та викладачів «Пекарів, цукерників», «Офіціантів, барменів», «Продавців» протокол № 9 від 24.05.2023.

Голова методичної комісії  Олена ВОЛКОВА

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



Віктор РУДИК



ПОГОДЖЕНО
Директор Навчально-методичного центру
професійно-технічної освіти
у Рівненській області

Валентина БОНДАРЧУК
«03» 2023 року



ПОГОДЖЕНО
Фізична особа підприємця
Ресторан «Медальон»
м. Рівне

В'ячеслав ГАРБАР
«03» 2023 року



ПОГОДЖЕНО
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
«03» 2023 року

