

ПОГОДЖЕНО



Директор
Навчально-методичного центру
професійно-технічної освіти в
Одеській області

Тетяна ЛАЗАРЄВА
2023

ПОГОДЖЕНО



Директор
Одеського обласного центру
зайнятості

Сергій ГАЦЕНКО
2023

ЗАТВЕРДЖУЮ



Директор
Департаменту освіти і науки
Одеської обласної
державної адміністрації

Олександр ЛОНЧАК
2023

РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
ДЕРЖАВНОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ «ОДЕСЬКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ ДЕРЖАВНОЇ СЛУЖБИ ЗАЙНЯТОСТІ»
для професійно-технічного навчання кваліфікованих робітників на основі: повної або базової загальної середньої освіти
за професією: 5122 Кухар, кваліфікація: кухар 3-го розряду

Рівень освіти: **перший (початковий)**

Вид професійної підготовки: **професійно-технічне навчання**

Форма навчання: **денна**

Строк навчання: **22 тижні**

Розділ I. Графік освітнього процесу

Рівень освіти	Тижні																					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
I	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	П	П	П	П	П	П	ДКА

Умовні позначення: Т – теоретичне навчання, В – виробниче навчання, П – виробнича практика, ДКА – державна кваліфікаційна атестація.

Розділ II. Зведені дані за бюджетом часу (в тижнях і годинах)

Рівень освіти	Теоретична підготовка	Професійно-практична підготовка			ДКА	Кількість робочого часу
		Навчальна практика (виробниче навчання в навчальному закладі)	Виробниче навчання на виробництві чи сфері послуг	Виробнича практика на робочих місцях на виробництві чи сфері послуг		
I	тиж./год.	тиж./год.	тиж./год.	тиж./год.	години	тиж./год.
	15/334	15/204	-	6/240	7	22/785

Розділ III. Рівень кваліфікації

Рівень освіти	Код ДК	Професія (спеціальність)	Кваліфікація (розряд)
I	5122	Кухар	кухар 3-го розряду

Розділ IV. Пояснення до плану освітнього процесу

1. Робочий навчальний план розроблено відповідно до затвердженого СП(ПТ)О 5122.1.56.10-2021 з професії 5122 «Кухар» (наказ Міністерства освіти і науки України від 26.10.2021 р. № 1133), Порядку професійної підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації зареєстрованих безробітних, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2023 № 264.
2. Планом передбачено проведення спільної практики за ключовими та професійними компетентностями, які відповідають результатам навчання РН 1-РН 7, перед присвоєнням 3-го кваліфікаційного розряду.
3. Розглянуто та схвалено на засіданні педради (Протокол № 05 від 09.11.2023).



Розділ V. План освітнього процесу

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	Кухар 3-го розряду																
			КК		PH 1		PH 2		PH 3	PH 4		PH 5		PH 6		PH 7		П, ДКА	
Тижні за порядком			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16-21	22
1	Загальнопрофесійна підготовка	48	22	20	6														
1.1	Основи трудового законодавства	14	6	6	2														
1.2	Інформаційні технології	12	6	6															
1.3	Професійна етика та психологія	16	8	4	4														
1.4	Основи енергоефективності	6	2	4															
2	Професійно-теоретична підготовка	286	14	16	18	24	24	18	18	18	18	18	18	24	18	24	16		
2.1	Охорона праці	30	10	5	5	5	2	2	1										
2.2	Основи санітарії та гігієни виробництва	14	2	2	2	4	2	2											
2.4	Англійська мова за професійним спрямуванням	24		1	1	2	4	2	2	2	4	2	2	2					
2.5	Організація виробництва та обслуговування	20	2	2	1	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	2	1		
2.6	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	120		2	6	6	9	8	6	10	6	10	10	14	12	14	7		
2.7	Устаткування підприємств харчування	60		2	2	4	4	2	5	4	6	4	4	6	4	6	7		
2.8	Облік, калькуляція і звітність	18		2	1	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	2	1		
3	Професійно-практична підготовка	444			12	12	12	18	18	18	18	18	18	12	18	12	18	40	
3.1	Виробниче навчання	204			12	12	12	18	18	18	18	18	18	12	18	12	18		
3.2	Виробнича практика	240																40	
4	Консультації	20																	
5	Державна кваліфікаційна атестація	7																	7
6	Загальний фонд навчального часу (без п. 4)/ тижневе навантаження	785	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	34	40	7

Директор



Роман САРЖИНСЬКИЙ





ПОГОДЖЕНО

Директор
Навчально-методичного центру
професійно-технічної освіти в
Одеській області

Тетяна ЛАЗАРЄВА

« 11 » 2023



ПОГОДЖЕНО

Директор
Одеського обласного центру
зайнятості

Сергій ГАЦЕНКО

2023

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор
Департаменту освіти і науки
Одеської обласної
державної адміністрації

Олександр ПОНЧАК

« 11 » 2023



**РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
ДЕРЖАВНОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ «ОДЕСЬКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ
ДЕРЖАВНОЇ СЛУЖБИ ЗАЙНЯТОСТІ»**

для підвищення кваліфікації кваліфікованих робітників з професії 5122 «Кухар», кваліфікація: **кухар 4 розряду**,
які мають стаж роботи за професією «Кухар», професійною кваліфікацією: **кухар 3 розряду не менше 1 року**

Рівень освіти: **другий (базовий)**

Вид професійної підготовки: **підвищення кваліфікації**

Форма навчання: **денна**

Строк навчання: **14 тижнів**

Розділ I. Графік освітнього процесу

Рівень освіти	Тижні													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
другий (базовий)	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	П	П	П	П	ДКА

Умовні позначення: Т – теоретичне навчання. В – виробниче навчання. П – виробнича практика. ДКА – державна кваліфікаційна атестація.

Розділ II. Зведені дані за бюджетом часу (в тижнях і годинах)

Рівень освіти	Теоретична підготовка	Професійно-практична підготовка			ДКА	Кількість робочого часу
		Навчальна практика (виробниче навчання в навчальному закладі)	Виробниче навчання на виробництві чи сфері послуг	Виробнича практика на робочих місцях на виробництві чи сфері послуг		
другий (базовий)	тиж./год.	тиж./год.	тиж./год.	тиж./год.	години	тиж./год.
	9/192	9/132	-	4 /160	7	14/491

Розділ III. Рівень кваліфікації

Рівень освіти	Код ДК	Професія (спеціальність)	Кваліфікація (розряд)
другий (базовий)	5122	Кухар	кухар 4 розряду

Розділ IV. Пояснення до плану освітнього процесу

1. Робочий навчальний план розроблено відповідно до затвердженого СП(ПТ)О 5122.1.56.10-2021 з професії 5122 Кухар (наказ Міністерства освіти і науки України від 26.10.2021 р. № 1133), Порядку професійної підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації зареєстрованих безробітних, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2023 № 264.
2. Розглянуто та схвалено на засіданні педради (Протокол №05 від 09.11.2023).



Розділ V. План освітнього процесу

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	Кухар 4-го розряду													
			PH 8		PH 9		PH 10		PH 11		PH 12 П, ДКА					
Тижні за порядком			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	Загальнопрофесійна підготовка	22		1	1	1	1	1	1	1	1	15				
1.1	Екологія та енергоефективність	8		1	1	1	1	1	1	1	1	1				
1.2	Основи ринкової економіки та підприємництва	14										14				
2	Професійно-теоретична підготовка	170	30	23	17	23	17	17	17	17	9					
2.1	Охорона праці	15	4	2	3	3	1	1	1							
2.2	Англійська мова за професійним спрямуванням	15	3	2	1	2	2	2	1	1	1					
2.3	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	95	14	13	10	12	10	9	10	11	6					
2.4	Устаткування підприємств харчування	30	6	4	2	4	3	3	4	3	1					
2.5	Облік, калькуляція та звітність	15	3	2	1	2	1	2	1	2	1					
3	Професійно-практична підготовка	292	6	12	18	12	18	18	18	18	12	40	40	40	40	
3.1	Виробниче навчання	132	6	12	18	12	18	18	18	18	12					
3.2	Виробнича практика	160										40	40	40	40	
4	Консультації	20														
5	Державна кваліфікаційна атестація	7														7
6	Загальний фонд навчального часу (без п. 4)/ тижневе навантаження	491	36	36	36	36	36	36	36	36	36	40	40	40	40	7

Директор



Роман САРЖИНСЬКИЙ