ЗАТВЕРДЖУЮ

 Директор департаменту освіти і науки

 Київської обласної державної адміністрації

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В. Рогова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 р.

# РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

**Державного професійно-технічного навчального закладу «Рокитнянський професійний ліцей»**

для підготовки кваліфікованих робітників на базі повної загальної середньої освіти

за професієюДСПТО 5122 – НО.55.3 – 5-2007- **«Кухар»** кваліфікація – 3 розряд;

 СП(ПТ)О 5123.І.56.10-2017 – **«Офіціант»** кваліфікація – 3, 4 розряд

Ступінь навчання **ІІ**

Вид професійної підготовки **первинна професійна підготовка**

Форма навчання **денна**

Строк навчання **ІІ ступінь – 1,5 роки**

 **ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Курси | Вересень  | 29.09-5-10 | Жовтень  | 27.102-11 | Листопад  | Грудень  | 29.12.- 4.01 | Січень  | 26.01-1.02 |  Лютий  | 23.02-1.03 |
| 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 | 12-13 | 19-25 | 2-8 | 9-15 | 16-22 |
| 1 | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | К | К | П | П | П | П | П | П | П |
| 2 | П | П | П | П | П | П | П | ППА  | ТВ  | ТВ  | ТВ  | ТВ | ТВ  | ТВ | ТВ | В | В |  В | В | П | П | П | П  | ДКА  |   |   |
| Курси | Березень  | 30.03-5.04 | Квітень  | 27. 04-3.05 | Травень  | Червень  | 29.06- 5.07 |
| 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 |
| 1 | П | ППА | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ |  ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | В | В | В | В | В | В |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Т** – теоретичне навчання **В –** виробниче навчання **П** - виробнича практика  **ДПА** – державна підсумкова атестація **К** – канікули

 **ДКА** – державна кваліфікаційна атестація  **ПА** – поетапна атестація

 **ЗВЕДЕНІ ВІДОМОСТІ ЗА БЮДЖЕТОМ ЧАСУ (в тижнях і годинах)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Курси  | Професійно-теоретична підготовка |  Професійно-практична підготовка |  Державна підсумкова атестація |  Святкові  | Канікули  | Кількість робочих тижнів |  Всього навчаль-ного часу |
| Виробниче навчання в навчальному закладі | Виробниче навчання на виробництві чи в сфері послуг |  Виробнича практика на робочих місцях, на виробництві чи в сфері послуг  |
| тиж | год | тиж | год | тиж | год | тиж | год   | тиж | год | тиж | тиж | тиж | тиж |
| 1 | 25 | 441 | 25 | 330 | 6 | 180 | 9 | 315 |  |  | 1 | 11 | 40 | 52 |
| 2 | 7 | 112 | 7 | 84 | 4 | 120 | 12 | 420 |   |   | 1 |   | 23 | 24 |

**ІІІ. РІВНІ КВАЛІФІКАЦІЇ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ступінь навчання | Курс | Код | Назва професії | Рівень кваліфікації ( розряд) |
| ІІ | І | 5122 |  Кухар | 3 розряд Базовий блок |
| ІІ | 5123 | Офіціант | 3 розряд, 4 розряд |

**ІV. Пояснення до плану освітнього процесу**

Робочий навчальний план ДПТНЗ "Рокитнянський професійний ліцей" розроблений для підготовки кваліфікованих робітників на базі повної загальної середньої освіти за професією 5122 "Кухар" відповідно Державного стандарту ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007 та за професією «Офіціант» відповідно Державного стандарту СП(ПТ)О 5123.І.56.10-2017.

### Тижневе навантаження учнів не перевищує 36 годин, під час виробничої практики – 35 годин. Уроки виробничого навчання проводяться з поділом академічної групи на 2 підгрупи в одну зміну.

Професійно-практична підготовка здійснюється у навчальних майстернях та безпосередньо на робочих місцях підприємств.

Навчальний (робочий) час учня в період проходження виробничої практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства, установи, організації згідно з законодавством.

При отриманні кваліфікації «Офіціант 3, 4 розрядів» кількість годин загальнопрофесійної підготовки частково вилучено в зв'язку з тим, що навчальні предмети загальнопрофесійної підготовки викладаються за професіею «Кухар».

При підготовці учнів за професією «Кухар» вивчаються предмети: «Організація обслуговування в ресторанах», «Професійна етика», «Технологічне обладнання» з профксії «Офіціант» кваліфікація 3 розряд у зв'язку з необхідністю володінням знаннями, уміннями, навичками та етикетом з кейтерінгового обслугогвування, як одного із сучасних видів обслуговування відвідувачів в закладах громадського харчування.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється професійно-технічним навчальним закладом, підприємствами, установами та організаціями відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційних характеристик, критеріїв оцінювання.

Випускнику ДПТНЗ «Рокитнянський професійний ліцей», якому присвоєно освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник», видається диплом державного зразка.

Особі, яка опанувала базовий блок та програму одного із навчальних модулів, і успішно пройшла кваліфікаційну атестацію, видається сертифікат який засвідчує певний рівень кваліфікації.

Отримання відповідних сертифікатів дає можливість робітнику продовжити процес професійного навчання та здобути право на одержання відповідного документа про більш високий рівень (свідоцтво, диплом).

Успішне засвоєння кожного окремого навчального модуля може передбачати видачу - сертифіката навчального закладу.

Випускнику професійно-технічного навчального закладу другого атестаційного рівня, якому присвоєно освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник», видається диплом встановленого зразка.

Особі, яка не закінчила повний курс навчання у професійно-технічному навчальному закладі другого атестаційного рівня, але за результатами державної кваліфікаційної атестації їй присвоєно освітньо-кваліфікаційний рівень “кваліфікований робітник” з набутої професії відповідного розряду, видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації встановленого зразка.

**V. План освітнього процесу**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Освітні компоненти**(навчальні предмети)** | Кухар 3 р  | Офіціант 3 р | Офіціант 4 р | Держ. підс. атест | Кількість годин |
| **Всього**  | Семестри  |
|  **І** | **ІІ**  | **І КУРС** |  | **ІІ КУРС** |
| **1** | **3** | **3** | **10** | **8/****1** | **Всього год Кухар 3р** | **2** | Всього годин Базовий блок | **1** | **3** | **2** | **6** | **7/****1** | **Всього год Офіціант 3р** | **4** | **2** | **1** | **4** | **3/1** | **Всього год Офіціант 4р** |
| **1** | **Базові предмети** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.1 | Фізична культура  |  |  |  |  | **64** | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  | 2 |  | 2 | 2 | 2 |  | **50** |  |  | 2 | 2 | 2 |  |  |  | **14** |
| **2** | **Загальнопрофесійна підготовка - базовий блок** (компетентності/навчальні предмети) |  |  |  |  | **76** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 69 |  |  |  |  |  |  |  |  | 7 |
| 2.1 | Інформаційні технології | 17 |  |  |  | 17 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  | **17** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.2 | Основи правових знань | 17 |  |  |  | 17 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  | **17** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.3 | Правила дорожнього руху | 8 |  |  |  | 8 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **8** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.4 | Основи галузевої економіки і підприємництва | 17 |  |  |  | 17 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  | **17** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.5 | Резерв часу: | 15 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Техніка пошуку роботи |  |  |  |  | 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |  |  |  | **7** |
| 2.6 | Основи трудового законодавства |  | 4 |  |  | 4 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **4** |  | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.7 | Основи енергозбереження, раціональної роботи торговельно-технологічног­о обладнання |  | 6 |  |  | 6 |  | 1 | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **6** |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** | **Професійно-теоретична підготовка** (професійні компетентності /навчальні предмети) | 266 | 175 | 112 |  | **553** |  |  |  |  |  |  |  | **42** |  |  |  |  | 441 |  |  |  |  |  |  |  |  | 112 |
| 3.1 | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | 102 |  |  | І | 102 | 6 | 6 | 6 | 6 |  | 102 |  |  |  |  |  |  | **102** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.2 | Устаткування підприємств харчування | 70 |  |  |  | 70 | 6 | 4 | 4 | 4 |  | 70 |  |  |  |  |  |  | **70** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.3 | Гігієна та санітарія виробництва | 27 |  |  |  | 27 | 1 | 1 | 1 | 2 |  | 27 |  |  |  |  |  |  | **27** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.4 | Організація виробництва та обслуговування | 27 |  |  |  | 27 | 1 | 1 | 1 | 2 |  | 27 |  |  |  |  |  |  | **27** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.5 | Облік, калькуляція і звітність | 10 | 18 |  |  | 28 |  |  |  | 1 |  | 10 | 3 | 6 | 2 | 2 | 2 |  | **28** |  | 18 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.6 | Охорона праці | 30 | 30 | 15 |  | 30 | 2 | 3 | 3 | 1 |  | 30 |  |  |  |  |  |  | **30** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.7 | Виробнича санітарія і гігієна |  | 10 |   |  | 10 |  |  |  |  |  |  | 2 | 4 | 1 | 1 | 1 |  | **10** |  | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.8 | Організація обслуговування в ресторанах |  | 67 | 53 | І,ІІ | 120 |  | 1 | 2 | 1 |  |  | 7 | 14 | 10 | 4 | 6 |  | **67** |  | 67  | 8 | 7 | 7 |  |  | 53 | **53** |
| 3.9 | Товарознавство харчових продуктів |  | 15 | 14 |  | 29 |  |  |  |  |  |  | 3 | 6 | 1 | 2 | 1 |  | **15** |  | 15 | 2 | 2 | 2 |  |  | 14 | **14** |
|  3.10 | Професійна етика і психологія |  | 10 | 10 |  | 20 |  |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  | **10** |  | 10 | 1 | 2 | 2 |  |  | 10 | **10** |
| 3.11 | Технологічне обладнання  |  | 10 | 14 |  | 24 |  |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  | **10** |  | 10 | 2 | 2 | 2 |  |  | 14 | **14** |
| 2.12 | Кулінарна характеристика страв |  | 15 | 14 |  | 29 |  |  |  |  |  |  | 3 | 6 | 2 | 1 | 2 |  | **15** |  | 15 | 2 | 2 | 2 |  |  | 14 | **14** |
| 2.13 | Іноземна мова (за профе-сійним спрямуванням) |  | 15 |   |  | 15 |  |  |  |  |  |  | 2 | 4 | 3 | 2 | 1 |  | **15** |  | 15 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.14 | Фізіологія харчування |  |  | 7 |  | 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |  |  | 7 | **7** |
| 2.15 | Маркетинг та менеджмент ресторанної справи |  | 15 |  |  | 15 |  |  |  |  |  |  | 2 | 2 | 3 | 2 | 1 |  | 15 |  | 15 |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** | **Професійно-практична підготовка (**професійні компетентності) | 519 | 586 | 344 |  | **1449** |  |  |  |  |  | 519 |  |  |  |  |  |  | **825** |  | 586 |  |  |  |  |  | 344 | **624** |
| 4.1 | Виробниче навчання: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | - в майстерні | 204 | 126 | 84 |  | 414 | 12 | 12 | 12 | 12 |  | 204 | 12 |  | 12 | 18 | 18 |  | 330 |  | 126 | 12 | 12 | 12 |  |  | 84 | 84 |
|  | - на виробництві |  |  180 | 120 |  | 300 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 30 | 180 |  | 180 |  |  |  | 30 |  | 120 | 120 |
| 4.2 | Виробнича практика | 315 | 280 | 140 |  | 735 |  |  |  |  | 35/28 | 315 |  |  |  |  |  |  | 315 | 35/28 | 280 |  |  |  |  | 35/28 | 140 | 350 |
| **5** | **Додаткові компетентності** |  |  |  |  | **28** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5.1 | Технології сучасного сервісу |  |  |  |  | 28 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 | 4 | 4 |  |  |  | 28 |
| **6** | **Державна кваліфікаційна атестація або поетапна кваліфікаційна атестація при продовженні навчання** | 7 | 7 | 7 |  | 21 |  |  |  |  | 7 |  |  |  |  |  |  |  |  | 7 |  |  |  |  |  | 7 |  |  |
| **7** | Консультації  |  |  |  |  | 100 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8** | **Загальний обсяг навчального часу (без п.7)** |  |  |  |  | **2170** | 36 | 36 | 36 | 36 | 35 |  | 36 |  | 36 | 34 | 34 | 30 | 1385 | 35 |  | 35 | 35 | 35 | 300 | 35 |  | 785 |

Директор В.Пустовіт

 ПОГОДЖЕНО ПОГОДЖЕНО

Директор Навчально-методичного кабінету ТОВ «Спецмонтажремонт»

професійно-технічної освіти у Київській області Генеральний директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М. Стасєєва \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Р.Ксенич

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 р. «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 р