**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**В.о. директора департаменту освіти і науки**

**Київської облдержадміністрації**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ж. Осипенко**

**«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 р.**

**РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН**

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

**професійно-технічного навчання кваліфікованих робітників**

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

Ступінь навчання **І**

Вид професійної підготовки **професійно-технічне навчання**

Форма навчання **денна**

Строк навчання **– 24 тижнів (6 місяців)**

**РОЗДІЛ І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |
|  | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | В | В | В | В | В | В | П | П | П | П | П | П | П | ПДКА |

**Т** – теоретичне навчання **В –** виробниче навчання **П** - виробнича практика **ДКА** – державна кваліфікаційна атестація

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ступінь | Базовий блок | | | | | | Професійно-теоретична підготовка | | Професійно-практична підготовка | | | | | | Державна підсумкова атестація | | Святкові | Канікули | Всього навчального часу |
| Виробниче навчання в закладі освіти | | Виробниче навчання на виробництві чи в сфері послуг | | Виробнича практика на робочих місцях, на виробництві чи в сфері послуг | |
| Загально професійна підготовка | | Професійно-теоретична підготовка | | Виробниче навчання | |
| І | тиж | год | тиж | год | тиж | год | тиж | год | тиж | год | тиж | год | тиж | год | тиж | год | тиж | тиж | тиж |
| 3 | 70 | 3 | 42 |  |  | 8 | 133 | 8 | 132 | 6 | 180 | 7 | 276 |  |  |  |  | 24 |

**РОЗДІЛ ІІІ. РІВНІ КВАЛІФІКАЦІЇ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **КОД** | **ПРОФЕСІЯ** | **КВАЛІФІКАЦІЯ** |
| **5123** | **Офіціант** | **3 розряд** |

**РОЗДІЛ ІV. ПОЯСНЕННЯ ДО ПЛАНУ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**

Робочий навчальний план ДПТНЗ «Рокитнянський професійний ліцей» розроблений для професійно-технічного навчання кваліфікованих робітників за професією 5123 «Офіціант» відповідно Державного стандарту СП(ПТ)О 5123.І.56.10-2017.Тижневе навантаження учнів не перевищує 36 годин, під час виробничої практики **–** 40 годин. 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.

3 год. з предмета «Облік, калькуляція і звітність» ЗПК перенесено на модуль ОФ -3.1; 1 год. з предмета «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» ЗПК перенесено на модуль ОФ -3.1; 1 год. з предмета «Організація обслуговування в ресторанах» модуль ОФ -3.1 перенесено на модуль ОФ -3.2.

**РОЗДІЛ V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **з/п** | Освітні компоненти  **(навчальні предмети)** | **К-сть годин** | | | | **Тижні** | | | | | | | | | | | | **Всього** |
| **Всього** | **ЗПК** | **ОФ -3.1** | **ОФ – 3.2** | **ЗПК** | | | **ОФ -3.1** | | | **ОФ – 3.2** | | |  |  |  |  |
| **1** | **2** | **3** | **4-5** | **6-7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12-17** | **18-23** | **24** |
| **1** | **Загальнопрофесійна підготовка** - базовий блок (компетентності/навчальні предмети) | **70** | **70** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.1 | Основи галузевої економіки і підприємництва | 10 | 10 |  |  | 3 | 3 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 |
| 1.2 | Основи трудового законодавства | 4 | 4 |  |  | 1 | 1 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |
| 1.3 | Основи інформаційних технологій | 10 | 10 |  |  | 4 | 3 | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 |
| 1.4 | Основи енергозбереження, раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання | 6 | 6 |  |  | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 |
| 1.5 | Основи маркетингу та менеджменту | 10 | 10 |  |  | 3 | 4 | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 |
| 1.6 | Охорона праці | 30 | 30 |  |  | 10 | 10 | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 30 |
| **2** | **Професійно-теоретична підготовка** (професійні компетентності /навчальні предмети) | **175** | **42** | **77** | **56** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.1 | Організація обслуговування в ресторанах | 67 | 12 | 23 | 32 | 4 | 4 | 4 | 3 | 5 | 6 | 8 | 12 | 13 |  |  |  | 67 |
| 2.2 | Товарознавство харчових продуктів | 15 | 6 | 7 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  | 15 |
| 2.3 | Облік, калькуляція і звітність | 18 | 6 | 8 | 4 | 1 | 1 | 1 | 3 | 2 | 1 | 1 | 2 | 1 |  |  |  | 18 |
| 2.4 | Іноземна мова (за професійним спрямуванням) | 15 | 4 | 9 | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  | 15 |
| 2.5 | Виробнича санітарія та гігієна | 10 | 4 | 5 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |  | 10 |
| 2.6 | Професійна етика | 10 |  | 5 | 5 |  |  |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |  |  |  | 10 |
| 2.7 | Кулінарна характеристика страв | 15 | 6 | 5 | 4 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 |  |  |  | 15 |
| 2.8 | Маркетинг та менеджмент ресторанної справи | 15 | 4 | 9 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  | 15 |
| 2.9 | Технологічне обладнання | 10 |  | 6 | 4 |  |  |  | 1 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 |  |  |  | 10 |
| **3** | **Професійно-практична підготовка**  (професійні компетентності) | **588** |  | 350 | 238 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.1 | Виробниче навчання | 312 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 312 |
|  | - в майстерні (лабораторії) | 132 |  | 90 | 42 |  |  |  | 18 | 18 | 18 | 18 | 12 | 12 |  |  |  | 132 |
|  | - на виробництві | 180 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 30 |  |  | 180 |
| 3.2 | Виробнича практика | 276 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 40 | 29 | 276 |
| **4** | **Консультації** | 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** | **Державна кваліфікаційна атестація** | **7** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 7 | 7 |
| **6** | **Загальний фонд навчального часу (без п.4)** | **840** |  |  |  | 36 | 36 | 36 | 34 | 34 | 34 | 34 | 35 | 30 | 30 | 40 | 36 | 840 |

Директор В. ПУСТОВІТ

ПОГОДЖЕНО ПОГОДЖЕНО

Директор Навчально-методичного кабінету ФОП

професійно-технічної освіти у Київській області

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М. Стасєєва \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н. Анісімова «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 р. «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 р.