**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»**

**підвищення кваліфікації кваліфікованих робітників**

за професією СП(ПТ)О 7412.С.10.70 – 2017 **«Кондитер»**  кваліфікація - 4 розряд

Ступінь навчання **ІІ**

Вид професійної підготовки  **підвищення кваліфікації**

Форма навчання **денна**

Строк навчання **- 19 тижнів (4,5 місяця)**

**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 |
|  | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | 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 | 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 |
| ІІ | тиж | год | тиж | год | тиж | год | тиж | год | тиж | год | тиж | тиж | тиж |
| 11 | 204 | 11 | 174 |  |  | 8 | 315 |  |  |  |  | 19 |

**РОЗДІЛ ІІІ. РІВНІ КВАЛІФІКАЦІЇ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **КОД** | **ПРОФЕСІЯ** | **КВАЛІФІКАЦІЯ** |
| **7412** | **Кондитер** | **4 розряд** |

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

 Робочий навчальний план ДПТНЗ «Рокитнянський професійний ліцей» розроблений дляпідвищення кваліфікації кваліфікованих робітників за професією 7412 «Кондитер» відповідно Державного стандарту СП(ПТ)О 7412.С.10.70 – 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.

 При організації підвищення кваліфікації, перепідготовки на виробництві строк професійного навчання визначається за результатами вхідного контролю. Вхідний контроль знань, умінь та навичок здійснюється відповідно до законодавства.

 З предмета «Гігієна та санітарія виробництва» 1 год. перенесена з модуля КНД- 4.1 на модуль КНД- 4.2; з предмета «Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів»: 3 год. з модуля КНД-4.3 перенесено на модуль КНД-4.4, 5 год. з модуля КНД-4.5 на модуль КНД-4.6; з предмета «Малювання та ліплення» 1 год. перенесена з модуля КНД- 4.4 на модуль КНД- 4.5.

**РОЗДІЛ V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****з/п** | Освітні компоненти **(навчальні предмети)** | **К-сть годин** |  **Тижні** | **Всього**  |
| **Всього** | **КНД** **4.1** | **КНД** **4.2** | **КНД** **4.3** | **КНД 4.4** | **КНД** **4.5** | **КНД** **4.6** | **КНД** **4.1** | **КНД** **4.2** | **КНД** **4.3** | **КНД 4.4** | **КНД** **4.5** | **КНД** **4.6** |  |  |  |
| **1** | **2-3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12-18** | **19** |
| **1** | **Професійно-теоретична підготовка** (професійні компетентності /навчальні предмети) | **204** | **40** | **21** | **27** | **22** | **58** | **36** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.1 | Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів | 107 | 28 | 10 | 10 | 10 | 32 | 17 | 20 | 4 | 10 | 5 | 2 | 13 | 17 | 10 | 14 | 8 |  |  | 107 |
| 1.2 | Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування | 16 | 3 | 3 | 4 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 3 | 3 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  | 16 |
| 1.3 | Гігієна та санітарія виробництва | 16 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 | 1 | 1 | 4 | 2 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  | 16 |
| 1.4 | Організація виробництва та обслуговування | 12 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |  | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  | 12 |
| 1.5 | Господарський облік, калькуляція та звітність | 12 |  |  | 2 | 2 | 6 | 2 |  |  |  | 1 | 1 | 2 | 3 | 3 | 1 | 1 |  |  | 12 |
| 1.6 | Малювання та ліплення  | 26 |  |  | 3 | 2 | 10 | 11 |  |  |  | 2 | 1 | 1 | 5 | 6 | 6 | 5 |  |  | 26 |
| 1.7 | Охорона праці | 15 | 3 | 2 | 3 | 2 | 4 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 1 |  |  |  | 15 |
| **2** | **Професійно-практична підготовка** (професійні компетентності) | **489** | **118** | **46** | **60** | **46** | **125** | **94** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.1 | Виробниче навчання | 174 | 60 | 12 | 42 | 12 | 18 | 30 | 12 | 24 | 12 | 18 | 24 | 12 | 6 | 12 | 12 | 18 |  |  | 174 |
| 2.2 | Виробнича практика | 315 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 40 | 28 | 315 |
| **3** | **Консультації**  | **30** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** | **Державна кваліфікаційна атестація** | **7** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 7 | 7 |
| **5** | **Загальний фонд навчального часу (без п.3)** | **700** |  |  |  |  |  |  | 36 | 32 | 34 | 34 | 32 | 36 | 36 | 36 | 36 | 34 | 40 | 35 | 700 |

Директор В. ПУСТОВІТ

ПОГОДЖЕНО ПОГОДЖЕНО

Директор Навчально-методичного кабінету ФОП

професійно-технічної освіти у Київській області

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