

ЗАТВЕРДЖУЮ

Т.в.о директора департаменту освіти і науки  
Київської обласної державної адміністрації  
Ярослава ТРОСТЯНСЬКА  
« 2022 р.



## РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

### Державного професійно-технічного навчального закладу «Переяслав-Хмельницький центр професійно-технічної освіти»

для підготовки кваліфікованих робітників на першому ступені навчання з числа осіб, які мають повну загальну середню освіту за професією:

**СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 Кухар (3 розряд)**

Ступінь навчання I

Вид професійної підготовки професійно-технічне навчання

Форма навчання денна

Кваліфікація: кухар 3 розряд

Строк навчання 5 місяців

Рівень професійної (професійно-технічної) освіти: перший (початковий)

### Розділ I. Графік освітнього процесу

Тижні	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
	Т	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	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)

ступінь	курс	Професійно-теоретична підготовка	Практичне навчання			ДКА	Святкові дні	Канікули	К-ть роб. в тижнях	Всього часу разом з канікулами та святами
			Виробниче навчання в навчальному закладі	Виробниче навчання на виробництві	Виробнича практика на робочих місцях на виробництві чи сфері послуг					
			тиж/год	тиж/год	тиж/год	дні/год				
II	I	14/215	14/210	-	6/233	1/7	3	-	20	20

### Розділ III. Рівні кваліфікації

ступінь	курс	Код ДК	Професія (спеціальність)	Кваліфікація (розряд)
I	I	5122	Кухар	3 розряд

### Розділ IV. Пояснення до плану освітнього процесу

Робочий навчальний план ДПТНЗ «Переяслав-Хмельницький центр професійно-технічної освіти» розроблений для підготовки кваліфікованих робітників на повній загальній середній освіті за професією 5122 «Кухар» відповідно Державного стандарту СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021.

При складанні робочого навчального плану за професією 5122 «Кухар» було враховано Наказ Міністерства освіти і науки України від 04.04.2018 року №320 «Про розроблення стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу в 2018 році»; Лист Департаменту професійної освіти від 26.04.2018 року №3-440 «Про методичний супровід упровадження стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу», Лист Департаменту професійної освіти МОН від 30.03.2017 №3-239 «Щодо дотримання вимог нормативно-правових актів при розробленні робочих навчальних планів професійно-технічних навчальних закладів».

Тижневе навантаження здобувачів освіти не перевищує 36 годин, під час виробничої практики – 40 годин.

Професійно-практична підготовка здійснюється у навчальних майстернях.

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

Терміни проведення виробничого навчання, практик та атестації можуть переноситися в залежності від умов, що складаються.

В межах 20%, за рахунок тем що повторюються було скорочено загальний обсяг часу на результаті навчання РН5 на предметі «Виробнича практика» на 5 годин, на результаті навчання РН6 на предметі «Виробниче навчання» на 6 годин.

Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється закладом професійної (професійно-практичної) освіти, підприємствами, установами та організаціями відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційних характеристик, критеріїв оцінювання.

Державна кваліфікаційна атестація та присвоєння здобувачам освіти відповідного кваліфікаційного розряду проводиться за результатами оволодіння кваліфікації «Кухар 3 розряду». Випускнику ДПТНЗ «Переяслав-Хмельницький ЦПТО», якому присвоєно освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник», видається документ державного зразка. Особі, яка опанувала базовий блок та програму одного із навчальних модулів, і успішно пройшла поетапну кваліфікаційну атестацію, але не бажає продовжувати навчання за обраною професією видається сертифікат який засвідчує певний рівень кваліфікації.

## Розділ V. План освітнього процесу

№ п/п	Предмети	Загальні знання та вміння	Кухар 3 розряду	Кількість годин всього	Розподіл годин по курсах, (год/тиж), етапах																Всього годин за I курс			
					I курс								II семестр											
					I семестр				II семестр				I семестр				II семестр							
					Етапи																			
					Кухар 3 розряд																			
Загальні знання		PH1 – PH2		PH3 – PH4		PH5 – PH7				Практика PH1-PH7														
1	1	1	2	1	2	1	3	1	1	5	1	1	2	3	4-5	6	7-8	9	10-12	13	14	15-19	20	
<b>I</b>	<b>Загально-професійна підготовка – базовий блок (компетентності/навчальні предмети)</b>	<b>33</b>	<b>25</b>	<b>58</b>																				<b>58</b>
1.1	Інформаційно-комунікаційні технології		4	4				2	1															4
1.2	Основи правових знань	3	4	7	1	2	2	1																7
1.3	Основи енергоефективності та екології		6	6			1		1		1		1	1									6	
1.4	Іноземна мова професійного спрямування		7	7			1	1	1	1	1		1	1									7	
1.5	Професійна етика і психологія		4	4			2	1															4	
1.6	Охорона праці	30		30	16	14																	30	
<b>II</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності/навчальні предмети)</b>	<b>37</b>	<b>178</b>	<b>215</b>																			<b>215</b>	
2.1	Облік і калькуляція	5	7	12	3	2	1	1	1		1		1	1									12	
2.2	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	8	125	133	5	3	5	7	9	12	8	13	17	8									133	
2.3	Гігієна і санітарія	5	8	13	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1									13	
2.4	Організація виробництва	5	12	17	3	2	2	1	1		2	1	1	1									17	
2.5	Устаткування підприємств харчування		26	26			3	2	2	2	2	2	2	3									26	
2.6	Фізіологія харчування	14		14	5	5	4																14	
<b>III</b>	<b>Професійно-практична підготовка (професійні компетентності)</b>	<b>6</b>	<b>437</b>	<b>443</b>																			<b>443</b>	
3.1	Виробниче навчання:	6	204	210		6	12	18	18	18	18	18	12	18									210	
3.2	Виробнича практика		233	233																40	33		233	
<b>IV</b>	<b>Державна кваліфікаційна атестація</b>		<b>7</b>	<b>7</b>																		7	<b>7</b>	
<b>V</b>	<b>Консультації</b>			<b>20</b>																			<b>20</b>	
<b>VI</b>	<b>Загальний обсяг навчального часу (без п. 5)</b>	<b>76</b>	<b>647</b>	<b>723</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>35</b>	<b>34</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>723</b>		

Примітки: 4 години предмету Фізіологія харчування, що заплановані на загальних знаннях і вміннях будуть вичитані на результаті навчання PH1  
 4 години предмету Технологія приготування їжі з основами товарознавства результату навчання PH2 будуть вичитані на результаті навчання PH3  
 6 годин предмету Виробниче навчання результату навчання PH5 вичитуються на результаті навчання PH4

**Таблиця перенесення годин**

курс	результат навчання	предмет з якого переноситься	предмет на який переноситься	к-сть годин
I	PH2	Іноземна мова професійного спрямування	Основи енергоефективності та екології	1
	PH2	Облік і калькуляція	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	1
	PH4	Іноземна мова професійного спрямування	Облік і калькуляція	1
	PH4	Гігієна і санітарія	Організація виробництва	1

Директор



Микола ЛОПАТА

ПОГОДЖЕНО

Директор Навчально-методичного кабінету професійно-технічної освіти у Київській області

Марина СТАСЄЄВА

« 21 » 07 2022 р.



ПОГОДЖЕНО

із замовником кадрів

РОП, Евтушенко М.І.  
 М. Евтушенко



« 20 » 07 2022 р.