



На допомогу майстру виробничого навчання

(навчально-методичні документи)



Посадова інструкція майстра виробничого навчання.

1. Загальні положення

До педагогічних працівників ПТНЗ та установ професійно-технічної освіти належать викладачі, вихователі, майстри виробничого навчання, старші майстри, інструктори виробничого навчання, методисти, практичні психологи, соціальні педагоги, керівники ПТНЗ та інші працівники, які беруть безпосередню участь в навчально - виробничій роботі.

1.1. Прийом на роботу здійснюють на конкурсній основі відповідно до законодавства України.

1.2. При працевлаштуванні на роботу зобов'язаний надати відповідні документи про освіту та професійну підготовку (диплом, атестат, посвідчення з робочим розрядом), а також медичний висновок про відсутність протипоказань для роботи в закладі освіти.

1.3. Прийом на роботу майстра виробничого навчання оформляється наказом після проведення вступного інструктажу з питань охорони праці. З наказом про прийняття на роботу майстер виробничого навчання має бути ознайомлений під підпис.

1.4. В установленому порядку майстер виробничого навчання проходить підвищення кваліфікації, стажування, атестацію та переатестацію.

1.5. Уроки виробничого навчання майстер виробничого навчання повинен проводити у відповідності до розкладу занять, а позакласні заходи та методичну роботу - відповідно до плану роботи ПТНЗ та навчально-методичного центру профтехосвіти у Київській області (надалі НМЦ ПТО у Київській області).

1.6. Звільнення майстра виробничого навчання з ініціативи директора допускається у випадках, передбачених чинним законодавством.

1.7. Звільнення з роботи оформляється наказом директора ПТНЗ.

2. Завдання та обов'язки

Майстер виробничого навчання зобов'язаний:

2.1. Працювати сумлінно, дотримуватися режиму роботи, виконувати вимоги Статуту закладу освіти і Правил внутрішнього розпорядку, дотримуватися дисципліни праці, та інструкцій з охорони праці.

2.2. У своїй роботі використовувати ефективні форми, методи, засоби навчання.

2.3. Вивчати індивідуальні особливості здобувачів освіти, дбати про розвиток їх здібностей та талантів.

2.4. Сприяти підготовці здобувачів освіти до самостійного трудового життя, до праці в нових соціально-економічних умовах.

2.5. Проводити індивідуальну, позакласну роботу із здобувачами освіти, залучати їх до роботи в гуртках, секціях.

2.6. Настановленням і особистим прикладом стверджувати повагу до принципів загальнолюдської моралі, правди, справедливості, гуманізму, доброти, патріотизму, працелюбства.

2.7 Виховувати в здобувачів освіти повагу до педагогів, батьків, жінок, культурно-національних, духовних, історичних цінностей України, дбайливого ставлення до навколишнього середовища.

2.8 Виявляти педагогічний такт у спілкуванні із здобувачами освіти, бути вимогливим, об'єктивним, дбати про збереження контингенту.

2.9 Вимагати від здобувачів освіти дотримання правил внутрішнього розпорядку.

2.10 Постійно підвищувати свій професійний рівень, педагогічну майстерність, загальну культуру. Відвідувати теоретичні заняття в закріпленій групі. Погоджувати зміст вступних інструктажів виробничого навчання з навчальним матеріалом спеціальних та загально-технічних предметів. Проводити відкриті уроки відповідно до плану роботи.

2.11. Знати і виконувати вимоги з охорони праці, передбачені відповідними нормативами та інструкціями, вимагати цього від здобувачів освіти.

2.12. Берегти обладнання, інвентар, матеріали, навчальні посібники тощо, виховувати в здобувачів освіти ощадливе ставлення до майна закладу освіти.

2.13. На високому технічному та методичному рівні проводити практичні заняття відповідно до навчальних планів і планів виробничого навчання. Безпосередньо відповідати за якість виробничого навчання. Формувати в здобувачів освіти професійні знання, вміння, навички відповідно вимогам кваліфікаційних характеристик.

2.14. Забезпечувати необхідні умови для продуктивної праці, своєчасну підготовку до занять: обладнання, техніки, матеріалів, інструментів, технологічної оснастки, інструкційної та технологічної документації, навчальних зразків продукції.

2.15. Не допускати здобувачів освіти до уроку виробничого навчання без передбаченого спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального та колективного захисту.

2.16. Брати участь в роботі педагогічної і методичної рад.

2.17. Брати участь у профорієнтації молоді. Проводити активну роботу по комплектуванню контингенту закладу освіти. Разом із старшим майстром та заступником директора з НВР, проводити роботу по працевлаштуванню випускників.

2.19. Контролювати успішність та вести облік відвідування занять здобувачами освіти.

2.20. Дбати про дотримання здобувачами освіти режиму дня, правил особистої та суспільної гігієни, вимог безпечної поведінки. Забезпечувати в навчальних приміщеннях умови, які відповідають санітарно-гігієнічним вимогам.

2.21. Контролювати виконання здобувачами освіти фізкультурно-оздоровчих заходів впродовж навчального дня.

2.22. Організовувати учнівський колектив для участі в фізкультурно-оздоровчих та спортивно-масових заходах закладу освіти.

3. Права

Майстер виробничого навчання має право:

- 3.1 На працю відповідно освіти та професійної підготовки.
- 3.2 Працювати за сумісництвом відповідно до законодавства України.
- 3.3 На захист професійної честі, гідності.
- 3.4 На вільний вибір форм, методів, засобів навчання, виявлення педагогічної ініціативи.
- 3.5 На індивідуальну педагогічну діяльність.
- 3.6 На участь у громадському самоврядуванні.
- 3.7 На користування подовженою оплачуваною відпусткою.
- 3.8 На підвищення кваліфікації, перепідготовку.
- 3.9 Вносити пропозиції по удосконаленню навчально - виробничого процесу.
- 3.10 Одержувати повну інформацію щодо умов праці при прийнятті на роботу.
- 3.11 На безпечні умови праці та санітарно-побутові умови на робочому місці, які відповідають нормативним актам з охорони праці.
- 3.12 На відмову від дорученої роботи, якщо створилася виробнича ситуація небезпечна для його життя і здоров'я або для життя і здоров'я людей, які його оточують та навколишнього природного середовища.
- 3.13 На звільнення з роботи за власним бажанням, якщо власник не виконує законодавство про охорону праці.
- 3.14 На обов'язкове соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань.
- 3.15 На заохочення, передбачені чинним законодавством за зразкове виконання своїх обов'язків, тривалу і бездоганну роботу, новаторство в праці й за інші досягнення в роботі.
- 3.16 На нагородження державними нагородами та на присвоєння почесних звань, відзначення державними преміями, знаками, грамотами, іншими видами морального і матеріального заохочення за досягнення високих результатів у навчанні й вихованні.

4. Відповідальність

Майстер виробничого навчання відповідає:

- 4.1 За безпечне проведення навчально-виробничого процесу.
- 4.2 За нещасні випадки із здобувачами освіти, які трапилися під час занять при порушенні норм і правил з охорони праці.
- 4.3 За стан, правильну експлуатацію обладнання та приладів, які установлені в закріпленій за ним майстерні.
- 4.4 За якісне засвоєння здобувачами освіти практичних умінь та навичок.
- 4.5 За якісне і своєчасне ведення облікової, звітної та плануючої учбової документації.
- 4.6 За виконання вимог чинної посадової інструкції.

4.7 Педагогічні працівники професійно - технічних навчальних закладів несуть дисциплінарну, адміністративну, кримінальну відповідальність згідно з чинним законодавством.

5. Повинен знати

Майстер виробничого навчання повинен знати:

5.1 Професію та методику навчання, дисципліни психолого-педагогічного циклу: педагогіку, психологію, методику виробничого навчання та ін.

5.2 Навчальні плани та програми з відповідної професії, форми, методи, засоби навчально - виробничого процесу, вимоги до матеріально-технічного оснащення навчальних майстерень.

5.3 Соціальні, культурні, інші умови навчання і виховання.

5.4 Конституцію України, Закони України: "Про освіту", "Про професійно-технічну освіту", інші законодавчі і нормативно - правові акти та документи з питань навчання і виховання, Закон України "Про охорону праці", інші законодавчі і нормативні документи з реєстру Державних нормативних актів з охорони праці (ДНАОП), акти з охорони праці, додержання яких входить до його службових обов'язків.

5.9 Державну мову, відповідно до чинного законодавства «Про мову» в Україні.

Кваліфікаційні вимоги:

- Майстром виробничого навчання в ПТНЗ та установах ПТО можуть бути особи, які мають відповідну професійну освіту та професійно - педагогічну підготовку, моральні якості і фізичний стан яких дає змогу виконувати обов'язки педагогічного працівника.

- Для визначення відповідності майстра виробничого навчання обійнятій посаді, рівня його кваліфікації проводиться атестація. Періодичність обов'язкової атестації та порядок її проведення встановлюється обласним управлінням освіти і науки.

- Майстру виробничого навчання залежно від рівня кваліфікації та стажу педагогічної роботи присвоюються педагогічні звання: «майстер виробничого навчання I категорії», «майстер виробничого навчання II категорії». Зазначені педагогічні звання присвоюються педагогічним працівникам, які досягли високого професіоналізму в роботі, систематично використовують сучасні педагогічні технології, беруть активну участь в їх поширенні, надають практичну допомогу у становленні молодих педагогів, постійно працюють над своїм фаховим самовдосконаленням. Рішення атестаційної комісії є підставою для присвоєння педагогічному працівникові відповідної категорії.

Основні навчально-методичні документи майстра виробничого навчання з планування навчально-виробничого процесу в ПТНЗ

Основними навчально-методичними документами майстра виробничого навчання ПТНЗ з планування навчально-виробничого процесу є:

1. Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника – відображає основу галузевого компоненту сутності професій та конкретизована з урахуванням зауважень і пропозицій фахівців підприємства-замовника у відповідності із специфікою конкретного виробництва.

Примітка: За відсутності ДС ПТО освітньо-кваліфікаційні характеристики заміняють кваліфікаційними характеристиками. Кваліфікаційні характеристики знаходяться в Довідниках кваліфікаційних характеристик професій, згрупованих у відповідних випусках. *(додаток №1)*

2. Робоча навчальна програма з професійно-практичної підготовки – це документ, включає зміст тем професійних знань, умінь та навичок, вимоги до знань і умінь. Вимоги до знань і умінь повинні бути сформульовані таким чином, щоб після закінчення вивчення теми можна було перевірити ступінь засвоєння здобувачами освіти знань та набутих умінь, навичок за 12-бальною системою. Робоча навчальна програма розробляється на основі типової з урахуванням змін у відповідній галузі виробництва та сфери послуг.

Цей документ розглядається відповідною методичною комісією, і затверджується директором або заступником з НВР закладу освіти. *(додаток №2)*

3. Поурочно-тематичний план – складається у відповідності до робочої навчальної програми, містить найменування тем та відомості про обсяги навчального часу на їх вивчення.

Цей документ розглядається відповідною методичною комісією, і затверджується директором або заступником з НВР закладу освіти. *(додаток №3)*

4. Детальна програма з виробничої практики – це документ, який визначає зміст робіт відповідного рівня кваліфікації для практичного закріплення знань, умінь та навичок здобувачів освіти, одержаних в процесі теоретичного та виробничого навчання з професії.

Детальні програми виробничої практики розробляються на кожний кваліфікаційний рівень з урахуванням особливостей конкретного виробництва, технологічного процесу, номенклатурою, складом робіт, умовами організації праці.

Цей документ розглядається відповідною методичною комісією, і затверджується директором або заступником з НВР закладу освіти. *(додаток №4)*

5. Перелік навчально-виробничих робіт з професії визначає роботи, які виконують здобувачі освіти з метою оволодіння професійними знаннями, вміннями та навичками, що передбачено програмою виробничого навчання.

Перелік навчально-виробничих робіт з професії складається на півріччя майстром виробничого навчання під керівництвом старшого майстра.

Переліки обговорюються методичними комісіями, погоджуються старшим майстром та затверджуються заступником директора з НВР закладу освіти.

Для всіх навчально-виробничих робіт, що внесені в перелік, повинна бути розроблена технічна документація, креслення та технічні умови відповідно до діючих державних стандартів, інструкційні, технологічні, інструктивно-технологічні картки. *(Додаток №5)*

6. Перелік перевірочних робіт – визначає роботи, які виконують здобувачі освіти з метою перевірки їх рівня професійних знань та вмінь.

Перевірочні роботи проводяться по завершенню першого та другого півріччя.

Переліки обговорюються методичними комісіями, погоджуються старшим майстром та затверджуються заступником директора з НВР закладу освіти. *(Додаток №6)*

7. План уроку виробничого навчання складається майстром виробничого навчання відповідно до навчальної програми на кожний день занять з виробничого навчання в майстернях закладу освіти або на виробництві.

План уроку є робочим документом майстра виробничого навчання.

Під час виробничої практики здобувачів освіти майстер виробничого навчання розробляє план роботи на день.

У дні, коли закріплена група проходить теоретичні заняття, майстри виробничого навчання працюють за індивідуальними планами роботи на день, які погоджуються зі старшим майстром. *(Додаток №7)*

8. Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти (типові, робочі) - відображають єдині вимоги до оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти, виступають конкретними нормами, що регулюють виставлення балів з різних навчальних предметів та виробничого навчання («Типові критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти з професійної підготовки у системі професійно-технічної освіти» наказ № 459 від 14.06.01. Міністерства освіти і науки).

Робочі критерії оцінювання розробляються на основі «Типових» з кожного розділу професійно-практичної підготовки, навчальної теми та кожної навчально-виробничої роботи. *(Додаток №8)*

9. Пакет контрольних завдань для перевірки знань – включає в себе завдання для перевірки знань та вмінь здобувачів освіти під час поточного, тематичного, семестрового, річного контролю. (тести, катки-завдання, схеми, таблиці, кросворди, і тд)

10. Інструкційно-технологічна картка- включає вказівки по виконанню навчально-виробничої роботи залежно від технології, послідовності виконання роботи, навчально-технічних та технологічних вимог, правила виконання прийомів, малюнки, схеми, фотографії, правила безпеки праці, елементи самоконтролю.

Інструкційно-технологічні картки на операцію або заняття сприяють запам'ятовуванню навчально-тренувальних вправ та інформації, отриманої здобувачами освіти при інструктуванні. На вступному інструктажі майстер виробничого навчання докладно розглядає ці картки і сам виконує до них вправи. *(Додаток №9)*

11.Завдання для курсових (дипломних) робіт – складається майстром виробничого навчання відповідно до навчальної програми за професією. Рівень завдань має відображати всі знання та вміння передбачені освітньо-кваліфікаційною характеристикою за професією.

Завдання обговорюються методичними комісіями, погоджуються старшим майстром та затверджуються заступником директора з НВР закладу освіти. *(Додаток №10)*

12. Паспорт навчальної лабораторії (майстерні) - документ, що розробляється завідуючим кабінетом, містить відомості про забезпечення та вміст лабораторії, забезпечує оптимальну систему навчально-методичної документації. *(Додаток №11)*

13. Щоденник для проходження виробничої практики – документ, що видається майстром виробничого навчання здобувачу освіти з метою контролю проходження ним виробничої практики. Здобувач освіти під час виробничої практики веде щоденник (вносить короткий зміст щоденно виконаної роботи з відміткою про перевірку записів керівником практики від університету та підприємства). Окрім щоденних записів у щоденнику можуть вміщуватись зауваження керівника щодо виконання окремих розділів програми практикантом. Щоденник подається керівнику практики від підприємства для перевірки. Перевірені керівником від підприємства щоденник підписуються та завіряються печаткою підприємства. За результатами проходження практики на підприємстві, керівник практики від підприємства складає відгук, у якому дається оцінка роботи студента, визначаються отримані вміння та навички. Відгук підписується керівником практики від підприємства та завіряється печаткою підприємства. *(Додаток №12)*

14.Графік перевірки виробничої практики майстром – розробляється майстром виробничого навчання на час проходження здобувачами освіти виробничої практики. З метою здійснювати контроль за проходженням здобувачами освіти виробничої практики

Графік погоджується з старшим майстром та затверджується заступником директора з НВР. *(Додаток №13)*

Освітньо-кваліфікаційна характеристика за професією Кухар 3-го розряду

Кваліфікаційні вимоги.

Повинен знати: види, властивості, кулінарне призначення та особливості обробки картоплі, овочів, грибів, м'яса, риби, птиці, дичини, круп, макаронних виробів і бобових, сиру, яєць, тіста, консервів, концентратів та інших продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; способи, методи та форми нарізання овочів і зелені; технологію виготовлення котлетної маси з м'яса, риби та напівфабрикатів з неї; прийоми, способи та послідовність виконання теплового оброблення продуктів; правила реалізації, відпуску (комплектації) готової продукції, терміни та умови зберігання страв; рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості варених, смажених, запечених овочів, страв з круп, макаронних виробів і бобових, нескладних супів, страв з яєць, прісного тіста, страв з концентратів; організацію робочих місць під час виконання робіт; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств харчування; санітарні правила для підприємств харчування; правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання; технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; призначення, зміст та порядок користування нормативно–технологічними документами: Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками.

Повинен уміти: проводити процеси первинної кулінарної обробки сировини. Здійснювати допоміжні роботи з виготовлення страв та кулінарних виробів. Формувати та панірувати напівфабрикати. Готувати страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: варить, смажить, запікає та випікає вироби. Виготовляти страви з концентратів. Порціонувати (комплектувати), роздавати страви масового попиту.

Загальнопрофесійні вимоги

Повинен:

- а) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;
- б) дотримуватись норм технологічного процесу;
- в) не допускати браку в роботі;
- г) знати та виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
- д) використовувати в разі необхідності засоби попередження та усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);
- є) знати інформаційні технології.

Вимоги до освітнього рівня осіб, які навчатимуться в системі професійно-технічної освіти

Повна загальна середня освіта (по закінченні навчання). Без вимог до стажу роботи.

Сфера професійного використання випускника

Діяльність: ресторанів, барів, їдалень та послуги з постачання готової їжі.

Специфічні вимоги:

Вік: по закінченні терміну навчання - не менше 16 років.

Стать: чоловіча, жіноча.

Медичні обмеження.

Освітньо-кваліфікаційна характеристика за професією: Кухар 4-го розряду

Кваліфікаційні вимоги.

Повинен знати: кулінарне призначення риби, морепродуктів, м'яса, м'ясопродуктів, домашньої птиці та кролів, властивість цих продуктів; вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; порядок обробки риб осетрових порід, морепродуктів; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід; правила виготовлення натуральних напівфабрикатів і січеної маси з риби, яловичини, свинини, баранини; рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів, що потребують основної, комбінованої та допоміжної теплової обробки; вимоги до їх якості, терміни та умови їх зберігання, відпуску; рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів української кухні, оформлення та реалізацію готових страв і кулінарних виробів; вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів; характеристику різних видів столового посуду, правила підбору посуду та подачі різних груп страв; правила організації раціонального та безпечного харчування; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; правила користування нормативно–технологічними документами.

Повинен уміти: Виготовляти та порціонувати напівфабрикати з риби, яловичини, свинини, баранини. Здійснювати підготовку риби осетрових порід до теплової обробки. Готувати птицю для варіння та смаження. Готувати страви та кулінарні вироби масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. Виготовляти холодні страви та закуски: салати овочеві, з м'ясом, вінегрети, рибу під маринадом, холодці тощо. Варити бульйони (м'ясні, м'ясо-кісткові, рибні, грибні) та супи (заправні, пюреподібні, холодні, солодкі, молочні). Готувати різні види пасерування та соусів на бульйонах, молоці, сметані. Готувати другі страви з м'яса, риби, овочів, круп у вареному, тушкованому, запеченому, смаженому вигляді (м'ясо відварне, рибу відварну, смажену, парову, овочі фаршировані, запіканки з овочів, круп, молочні страви тощо). Готувати гарячі та холодні напої, солодкі страви. Готувати прісне здобне, дріжджове тісто, формувати та випікати з нього вироби. Видавати виготовлені страви.

Загальнопрофесійні вимоги

Повинен:

- а) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;
- б) дотримуватись норм технологічного процесу;
- в) не допускати браку в роботі;
- г) знати та виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;

- д) використовувати в разі необхідності засоби попередження та усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);
- є) знати інформаційні технології.

Вимоги до освітнього рівня осіб, які навчатимуться в системі професійно-технічної освіти

Попередній освітньо-кваліфікаційний рівень – «Кухар 3 розряду»: - за умови продовження первинної професійної підготовки в професійнотехнічних навчальних закладах другого та третього атестаційного рівня без вимог до стажу роботи; - за умови підвищення кваліфікації стаж роботи за професією «Кухар 3 розряду» не менше 1-го року.

Сфера професійного використання випускника

Діяльність: ресторанів, барів, їдалень та послуги з постачання готової їжі.

Специфічні вимоги:

Вік: по закінченні терміну навчання - не менше 16 років.

Стать: чоловіча, жіноча.

Медичні обмеження.

ПОГОДЖЕНО

Голова методичної комісії з професій
громадського харчування

_____Вікторія КОЛОТКОВА

« ____ » _____ 2022 рік

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора з НВР
«Переяслав-Хмельницького ЦПТО»

_____Ірина СЛЮСАР

« ____ » _____ 2022 рік

Робоча навчальна програма з виробничого навчання

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Загальні знання та вміння за професією

Ознайомлення із закладами ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві.

Ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства. Взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. Особиста гігієна кухара. Правила використання спецодягу. Інструктаж з безпеки праці на підприємстві.

РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них.

ПК 1 Здатність підготуватись до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце.

Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструменти, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота зі збірником рецептур.

ПК 2 Здатність отримувати сировину зі складу або постачальника

Отримувати сировину зі складу або від постачальника. Відбирання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних відповідно до кулінарного використання. Зберігання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, відповідно до правил та умов зберігання.

ПК 3 Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування.

Механічна кулінарна обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, процент відходів та способи мінімізації кількості відходів при обробці. Вимоги до якості. Правила зберігання оброблених овочів.

Обробка бульбоплодів та коренеплодів: види, способи обробки, прийоми, способи нарізання простими та складними формами, кулінарне використання. Правила зберігання оброблених овочів.

Обробка капустяних, салатних-шпинатних овочів: види, способи обробки, форми нарізання, та кулінарне використання. Правила зберігання оброблених овочів.

Цибулеві, пряні (зелені), десертні овочі: види, способи обробки, форми нарізання та кулінарне використання. Умови зберігання оброблених овочів.

Плодові овочі: види, способи обробки, форми нарізання та кулінарне використання. Умови зберігання оброблених овочів.

Гриби: види, способи обробки, форми нарізання та кулінарне використання. Умови зберігання.

Прийоми та способи підготовки овочів і грибів для фарширування.

Плоди зерняткові, кісточкові: види, способи обробки, форми нарізки та кулінарне використання, вимоги до якості. Умови зберігання.

РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів.

ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в соусному відділенні, підбір інструментів, інвентарю, посуду, обладнання. Підбір столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів. Санітарні вимоги до столового посуду.

ПК 2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів.

Робота зі Збірником рецептур. Визначення проценту відходів, витрат. Страви та гарніри з варених та припущених овочів. Послідовність виконання технологічних операцій та дотримання рецептури при приготуванні: картоплі відварної, картопляного пюре, капусти відварної, гарбуза вареного, пюре з гарбуза, пюре з моркви, пюре з шпинату з яйцем, квасолі овочевої вареної, гороху овочевого вареного, моркви припущеної, овочів припущених в молочному або сметанному соусі. Порціонування, оформлення та правила відпуску страв. Температура подачі та норми виходу приготовлених страв. Умови і терміни зберігання. Вимоги до якості страв.

Страви та гарніри з смажених овочів. Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні: картоплі смаженої основним способом з сирі та відварної, картоплі смаженої в жирі (фрі), капусти цвітної, смаженої в тісті «кляр», кабачків, баклажанів, перцю, цибулі смаженої, зелені петрушки «фрі». Різновиди та послідовність використання технологічних операцій при приготуванні дерунів, картопляних котлет, крокет, зраз, оладок з кабачків, гарбузів. Вимоги до якості. Правила відпуску страв. Відсоток витрат під час теплової обробки.

Страви та гарніри з тушкованих та запечених овочів. Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні: картоплі тушкованої, баклажанів тушкованих з картоплею, капусти тушкованої, рагу овочевого, буряка тушкованого в сметані, голубців українських, голубців тушкованих з рисом і грибами, перцю тушкованого в сметанному соусі, запіканки картопляної, рулету, грибів запечених в сметанному соусі.

Приготування фаршированих запечених овочів: перцю фаршированого, помідорів фаршированих, кабачків фаршированих, баклажанів фаршированих. Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання. Відсоток витрат під час теплової обробки.

Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні гарнірів. Варіанти складних гарнірів і правила їх підбору. Органолептичний показник якості страв і гарнірів з овочів та грибів. Умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.

РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів.

ПК 1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інвентар та інші інструменти для приготування страв з яєць та сиру. Підбір столового посуду для подавання страв з яєць та сиру. Отримання яєць та сиру зі складу або від постачальника. Обробка яєць та яєчних продуктів.

ПК 2. Здатність готувати страви з яєць, молока та яєчних продуктів.

Робота зі збірником рецептур. Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску), омлети: смажені (натуральний, змішаний, фарширований), запечені омлети, яйця запечені з грибами. Вимоги до якості страв з яєць. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.

Кисломолочний сир. Відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, молоком, із свіжою зеленню. Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з сиру: вареники з сиром, вареники ліниві, сирники різних видів, кільця з сиру, запіканка з сиру, пудинг з сиру. Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.

Молоко і молочні продукти. Послідовність виконання технологічних операцій приготування молочних супів: з крупами, макаронними виробами, овочами. Вимоги до якості супів. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.

ПОГОДЖЕНО

Голова методичної комісії з професій
громадського харчування

Вікторія КОЛОТКОВА

«__» _____ 2022 рік

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора з НВР
«Переяслав-Хмельницького ЦПТО»

Ірина СЛЮСАР

«__» _____ 2022 рік

**Поурочно-тематичний план з
Виробничого навчання****Професія: Кухар****Рівень кваліфікації: 3 розряд**

№ з/п	умовне позначення	назва та зміст результату навчання	кількість годин	примітки
Загальні знання			6	
1	ЗЗ	Ознайомлення із закладом рестосторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві	6	
РН1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них			18	
2	ПК 1	Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструменти, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота зі збірником рецептур.	3	
	ПК 2	Отримувати сировину зі складу або від постачальника. Відбирання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних відповідно до кулінарного використання. Зберігання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, відповідно до правил та умов зберігання.	3	
3	ПК 3	Механічна кулінарна обробка овочів, грибів, фруктів, ягід. Вимоги до якості. Обробка бульбоплодів та коренеплодів, капустяних, салатних-шпинатних, цибулевих, пряних (зелені), десертних, плодових овочів та гриби: види, способи обробки, форми нарізання та кулінарне використання. Умови зберігання.	6	
4		Прийоми та способи підготовки овочів і грибів для фарширування. Плоди зерняткові, кісточкові: види, способи обробки, форми нарізки та кулінарне використання, вимоги до якості. Умови зберігання.	6	
РН2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів			30	
5	ПК 1	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в соусному відділенні.	6	
6	ПК 2	Робота зі Збірником рецептур. Страви та гарніри з варених та припущених овочів. Умови і терміни зберігання. Вимоги до якості страв.	6	
7		Страви та гарніри з смажених овочів. Вимоги до якості. Правила відпуску страв. Відсоток витрат підчас теплової обробки.	6	
8		Страви та гарніри з тушкованих та запечених овочів. Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання	6	

9		Приготування фаршированих запечених овочів. Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.	6	
РН3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів			24	
10	ПК 1	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.	6	
11	ПК 2	Робота зі збірником рецептур. приготування страв з яєць, омлети. Вимоги до якості страв з яєць. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання	6	
12		Приготування страв з сиру. Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання	6	
13		Приготування молочних супів. Вимоги до якості супів. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.	6	
РН4. Обробляти різні види риби, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них			24	
14	ПК 1	Ознайомлення з рибним цехом. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота зі Збірником рецептур.	3	
	ПК 2	Механічна кулінарна обробка риби з лускою. окремих видів риби. Механічна кулінарна обробка риби з хрящовим скелетом. Натуральні напівфабрикати з усіх видів риби: для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання.	3	
15	ПК 3	Приготування котлетної та січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї	6	
16		Підготовка риби до фарширування у цілому вигляді, кругляками та філе. Вимоги до якості фаршированої риби. Умови і терміни зберігання фаршированої риби.	6	
17	ПК 4	Механічна кулінарна обробка морепродуктів, очищення, потрошіння, промивання, нарізування, замочування, панірування.	6	
Всього годин				

ПОГОДЖЕНО

Голова методичної комісії з професій
громадського харчування

Вікторія КОЛОТКОВА

«___» _____ 2022 рік

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора з НВР
«Переяслав-Хмельницького ЦПТО»

Ірина СЛЮСАР

«___» _____ 2022 рік

Навчальна програма з Виробничої практики

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: 3 розряд

№ з/п	умовне позначення	назва та зміст результату навчання	кількість годин
РН1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них			21
1	ПК 1	Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструменти, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота зі збірником рецептур.	7
2	ПК 2	Отримувати сировину зі складу або від постачальника. Відбирання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних відповідно до кулінарного використання. Зберігання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, відповідно до правил та умов зберігання.	7
3	ПК 3	Механічна кулінарна обробка овочів, грибів, фруктів, ягід. Прийоми та способи підготовки овочів і грибів для фарширування. Форми нарізки та кулінарне використання, вимоги до якості. Умови зберігання.	7
РН2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів			35
4	ПК 1	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в соусному відділенні.	7
5	ПК 2	Робота зі Збірником рецептур. Страви та гарніри з варених та припущених овочів. Умови і терміни зберігання. Вимоги до якості страв.	7
6		Страви та гарніри з смажених овочів. Вимоги до якості. Правила відпуску страв. Відсоток витрат під час теплової обробки.	7
7		Страви та гарніри з тушкованих та запечених овочів. Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання	7
8		Приготування фаршированих запечених овочів. Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.	7
РН3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів			21
9	ПК 1	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.	7
10	ПК 2	Робота зі збірником рецептур. приготування страв з яєць, омлети, страв із сиру Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання	7
11		Приготування молочних супів. Вимоги до якості супів. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.	7
РН4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них			35

12	ПК 1	Ознайомлення з рибним цехом. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота зі Збірником рецептур.	7
13	ПК 2	Механічна кулінарна обробка риби з лускою. окремих видів риб. Механічна кулінарна обробка риби з хрящовим скелетом. Натуральні напівфабрикати з усіх видів риб: для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання.	7
14	ПК 3	Приготування котлетної та січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї	7
15		Підготовка риби до фарширування у цілому вигляді, кругляками та філе. Вимоги до якості фаршированої риби. Умови і терміни зберігання фаршированої риби.	7
16	ПК 4	Механічна кулінарна обробка морепродуктів, очищення, потрошіння, промивання, нарізування, замочування, панірування.	7
Всього годин			

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора з НВР

«Переяслав-Хмельницького ЦПТО»

Ірина СЛЮСАР

«__»____ 2022 рік

Перелік навчально-виробничих робіт**Професія: Кухар****Рівень кваліфікації: 3 розряд**

код модуля, підмодуля	професійні компетентності	кількість годин	назва навчально-виробничих робіт	деталі, картки, схеми, стенди, прилади, ітд	норма часу на здобувача освіти
33	Загальні знання	6			
	Ознайомлення із закладом рестосторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві	6	-ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства; - визначення взаємозв'язку між цехами та підсобними приміщеннями; - визначення санітарно-гігієнічні вимог до них; - особиста гігієна кухара; - правила використання спецодягу.	картки схеми	4
РН1	Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них	18			
ПК 1	Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструменти, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота зі збірником рецептур.	3	- визначення призначення устаткування, інструментів, інвентарю, посуду; - організація робочого місця; - робота зі збірником рецептур.	картки схеми стенди	2
ПК 2	Отримувати сировину зі складу або від постачальника. Відбирання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних відповідно до кулінарного використання. Зберігання овочів, грибів, фруктів, ягід,	3	- відбирання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних відповідно до кулінарного використання; - визначення умов зберігання для овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних	картки схеми стенди	2,5

	горіхоплідних, відповідно до правил та умов зберігання.				
ПК 3	Механічна кулінарна обробка овочів, грибів, фруктів, ягід. Вимоги до якості. Обробка бульбоплодів та коренеплодів, капустяних, салатних-шпинатних, цибулевих, пряних (зелені), десертних, плодових овочів та гриби: види, способи обробки, форми нарізання та кулінарне використання. Умови зберігання.	6	- механічна кулінарна обробка овочів, грибів, фруктів, ягід; - обробка бульбоплодів та коренеплодів; - нарізання простими та складними формами коренеплодів; - нарізання капустяних, салатних-шпинатних овочів	картки інструмент	5
	Прийоми та способи підготовки овочів і грибів для фарширування. Плоди зерняткові, кісточкові: види, способи обробки, форми нарізки та кулінарне використання, вимоги до якості. Умови зберігання.	6	- підготовка овочів і грибів для фарширування; - нарізка та кулінарне використання плодів зерняткових та кісточкових	картки інструмент	5
РН2.	Готувати страви та гарніри з овочів, грибів	30			
ПК 1	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в соусному відділенні.	6			
ПК 2	Робота зі Збірником рецептур. Страви та гарніри з варених та припущених овочів. Умови і терміни зберігання. Вимоги до якості страв.	6			
	Страви та гарніри з смажених овочів. Вимоги до якості. Правила відпуску страв. Відсоток витрат підчас теплової обробки.	6			

Майстер виробничого навчання

Лариса СЕРДЮК

ПОГОДЖЕНО

Старший майстер

Переяслав-Хмельницького ЦПТО

_____Юлія РАДІОНЕНКО

«__»_____ 2022 рік

РОЗГЛЯНУТО і СХВАЛЕНО

На засіданні методичної комісії з

професій громадського харчування

_____Вікторія КОЛОТКОВА

«__»_____ 2022 рік

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора з НВР

«Переяслав-Хмельницького ЦПТО»

Ірина СЛЮСАР

«__» _____ 2022 рік

Перелік перевірочних робіт на I семестр

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Страви з овочів

1. Голубці українські
2. Голубці тушковані з рисом і грибами
3. Запіканка картопляна (рулет)
4. Гриби запечені в сметанному соусі.
5. Деруни фаршировані
6. Картопляні котлети (зрази)
7. Перець фарширований
8. Баклажани фаршировані

Страви з яєць, молока та молочних продуктів

9. Омлет (змішаний, фарширований)
10. Вареники з сиром
11. Сирники різних видів
12. Запіканка з сиру
13. Пудинг з сиру
14. Сирники по-київському
15. Зрази з сиру з родзинками

Перші страви

16. Борщ український з пампушками
17. Борщ полтавський з галушками
18. Капусняк звичайний
19. Капусняк запорізький

- 20. Розсольник домашній
- 21. Солянка м'ясна збірна
- 22. Солянка домашня
- 23. Суп-пюре з птиці
- 24. Холодний суп: окрошки м'ясна

Страви з круп, бобових, макаронних виробів.

- 25. Запіванка рисова з сухофруктами
- 26. Зрази манні фаршировані
- 27. Пудинг
- 28. Бабка з локшини та сиру
- 29. Бабка пшоняна з яблуками
- 30. Гречаники з сиром

Майстер виробничого навчання

Лариса СЕРДЮК

ПОГОДЖЕНО

Старший майстер

Переяслав-Хмельницького ЦПТО

_____Юлія РАДІОНЕНКО

«__»_____ 2022 рік

РОЗГЛЯНУТО і СХВАЛЕНО

На засіданні методичної комісії з професій громадського харчування

_____Вікторія КОЛОТКОВА

«__»_____ 2022 рік

Схема плану уроку виробничого навчання

Хід уроку

- I. Організаційна частина (5 хвилин)
- II. Вступний інструктаж: (35-40 хвилин)
 - 1. Актуалізація знань
 - 2. Викладання нового матеріалу.
- III. Поточний інструктаж (270 хвилин).
- IV. Заключний інструктаж (30 хвилин)

Структурні елементи уроку виробничого навчання

Вступний інструктаж.

Поточний інструктаж.

Заклучний інструктаж.

Вступний інструктаж – це сукупність методів і прийомів виробничого навчання, які використовуються на початку занять з метою підготовки здобувачів освіти до активного, безпомилкового і свідомого виконання практичних завдань.

В процесі вступного інструктажу майстер конкретизує і поглиблює теоретичні знання, набуті здобувачами освіти на уроках спецтехнології, демонструє нові операції і прийоми трудової діяльності, організовує тренувальні вправи для перевірки доступності і посильності нової навчальної інформації.

Алгоритм проведення вступного інструктажу

- 1. Повідомлення теми і мети уроку.
- 2. Цільова установка здобувачів освіти.
- 3. Перевірка З, У, Н за матеріалами уроків, взаємопов'язаних з метою уроку і необхідних для його проведення.
- 4. Пояснення характеру і призначення запланованої на уроці роботи.
- 5. Пояснення нової теоретичної навчальної інформації.
- 6. Демонстрація нових операцій і прийомів трудової діяльності.
- 7. Ознайомлення здобувачів освіти з матеріалами, інструментами і приладами, які вперше будуть застосовуватися на уроці, та з правилами безпеки праці при роботі з ними.
- 8. Вивчення інструкційної та інструкційно-технологічної документації.
- 9. Пояснення та показ способів раціональної організації робочих місць здобувачів освіти при виконанні завдань.
- 10. Інформація про типові помилки та способи їх попередження.
- 11. Опитування здобувачів освіти та пробне виконання ними нових прийомів роботи з метою перевірки засвоєння матеріалу.
- 12. Відповіді на запитання здобувачів освіти.

Типові недоліки проведення вступного інструктажу:

- 1.Неправильно визначена структура інструктажу.
- 2.Матеріал інструктажу не ув'язаний з матеріалом спецдисциплін та попередніх уроків.
- 3.Дублювання навчального матеріалу.
- 4.Не проводиться або проводиться технічно та методично неправильно показ трудових прийомів.
- 5.Не використовується навчально-інструкційна та технологічна документація.
- 6.Не використовуються наочні прилади, технічні засоби навчання.
- 7.Не використовуються новинки техніки, технології, передового досвіду.
- 8.Не проводиться перевірка доступності і посильності нового навчального матеріалу.
- 9.Не демонструється раціональна організація робочих місць.
- 10.Не проводиться відповідь на запитання здобувачів освіти.

Поточний інструктаж – це сукупність методів виробничого навчання, при використанні яких інструктивна діяльність майстра орієнтована на диференційний та індивідуальний підхід до здобувачів освіти під час закріплення ними нової навчальної інформації шляхом її застосування у самостійній практичній діяльності.

Основна мета цього структурного елементу уроку виробничого навчання – формування, закріплення та удосконалення умінь і навичок трудової діяльності.

Реалізація поточного інструктажу передбачає:

- 1.Видачу завдань для самостійної роботи здобувачів освіти.
- 2.Пояснення послідовності виконання завдань.
- 3.Розподіл здобувачів освіти по робочих місцях.
- 4.Повідомлення про критерії оцінювання практичної діяльності здобувачів освіти.
- 5.Індивідуальний поточний інструктаж шляхом проведення цільових обходів робочих місць здобувачів освіти.

Приблизні цілі обходів робочих місць:

- 1.Перевірка правильності організації робочих місць здобувачів освіти та додержання ними правил безпеки праці.
- 2.Перевірка правильності виконання здобувачами освіти нових прийомів та технологічного процесу виконання робіт.
- 3.Перевірка здобувачів освіти користування кресленнями, інструкційними та технологічними картками.
- 4.Надання допомоги здобувачам освіти.
- 5.Перевірка ходу виконання робіт.
- 6.Перевірка якості роботи здобувачів освіти та виконання ними норм часу.

7.Приймання та оцінка робіт.

Типові недоліки проведення поточного інструктажу:

- 1.Немає чіткої системи практичної діяльності здобувачів освіти.
- 2.Немає чіткої системи в організації поточного інструктування здобувачів освіти.
- 3.Не застосовуються методичні засоби розвитку в здобувачів освіти самостійності та технічного мислення.
- 4.Не враховується відсутність умінь і навичок здобувачів освіти у користуванні навчально-інструктивною і технологічною документацією.
- 5.Не береться майстром до уваги порушення здобувачами освіти правил організації робочих місць та безпеки праці.
- 6.Формально проводяться цільові обходи.
- 7.Не робиться міжопераційний контроль якості виконуваних робіт.
- 8.Не оголошуються критерії оцінювання виконаних робіт.

Заключний інструктаж – підведення підсумків виконання здобувачами освіти трудових завдань з використанням сукупності методів виробничого навчання, які застосовувались на уроці; об'єктивне оцінювання підсумків їх практичної діяльності.

Основна мета цього інструктажу – на основі фіксації досягнень і недоліків показати здобувачам освіти, чому вони навчилися на уроці, оцінити рівень їх досягнень і творчої активності.

Проведення заклучного інструктажу передбачає:

- 1.Аналіз уміння здобувачів освіти застосовувати нову навчальну інформацію, що вивчалась на уроці.
- 2.Аналіз причин помилок здобувачів освіти та застосування засобів їх усунення
- 3.Повідомлення та обґрунтування оцінок, отриманих здобувачами освіти на уроці.
- 4.Аналіз додержання правил безпеки праці, організації робочих місць здобувачів освіти.
- 5.Розглядання випадків нераціонального використання урочного часу.
- 6.Видача домашнього завдання з інструкцією про способи його виконання.

Типові недоліки проведення заклучного інструктажу:

- 1.Підведення підсумків не проводиться або проводиться формально.
- 2.Аналіз підсумків уроку починається з помилок, яких допускалися здобувачі освіти під час уроку.
- 3.Не видається домашнє завдання або не пояснюються способи його виконання.
- 4.Не обґрунтовується оцінка здобувачів освіти на уроці.

5.Аналіз підсумків уроку не орієнтований на усунення причин недоліків в діяльності здобувачів освіти.

6.Зауваження майстра під час аналізу не носять педагогічного та виховного характеру.

Зразок оформлення плану уроку виробничого навчання

СХЕМА ПЛАНУ УРОКУ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ

Тема програми _____

Тема уроку _____

Мета уроку:

а) *навчальна* – які професійні знання, уміння, навички формуються, закріплюються і розвиваються;

б) *розвиваюча* – які операції і прийоми розумової діяльності здобувачів освіти розвиваються на уроці;

в) *виховна* – які якості особистості здобувачів освіти формуються і розвиваються на уроці.

Тип уроку _____

Вид уроку _____

Дидактичне забезпечення (за допомогою якого здійснюється процес навчання) _____

Матеріально-технічне забезпечення (за допомогою якого всі здобувачі освіти і здійснюють свою практичну діяльність) _____

Міжпредметні зв'язки (назва предмета, теми) _____

Методи навчання _____

Форми організації навчальної діяльності здобувачів освіти _____

Перелік навчально-виробничих робіт _____

Список основної і додаткової літератури _____

Перелік умінь та навичок _____

ХІД УРОКУ

I Організаційна частина:

- перевірка наявності здобувачів освіти;
- перевірка готовності здобувачів освіти до уроку;
- інструктаж з охорони праці.

II Вступний інструктаж:

1. Актуалізація знань:

- повідомлення теми програми і уроку;
- цільова установки проведення уроку;
- перевірка опорних знань, умінь, навичок здобувачів освіти, необхідних для подальшої роботи на уроці;
- аналіз і доповнення відповідей здобувачів освіти, підведення підсумків.

2. Викладання нового матеріалу:

- повідомлення нової навчальної інформації інструктивного характеру;
- показ нових прийомів трудової діяльності;
- пояснення характеру і послідовності роботи здобувачів освіти на уроці;
- обговорення типових помилок;
- повідомлення про передовий досвід за темою уроку;
- опитування здобувачів освіти і пробне виконання ними нових прийомів, показаних майстром, для перевірки доступності нового інструктивного матеріалу;
- відповідь майстра на запитання здобувачів освіти;
- видача завдань для самостійної роботи здобувачів освіти та пояснення порядку їх виконання;
- розподіл здобувачів освіти за робочими місцями;
- повідомлення про критерії оцінювання виконуваних робіт;
- підведення підсумків вступного інструктажу.

III Поточний інструктаж (самостійна робота здобувачів освіти):

- самостійна робота здобувачів освіти над виданими завданнями;
- цільові обходи майстра робочих місць здобувачів освіти;
- прийом та оцінювання виконаних робіт;
- прибирання робочих місць.

IV Заключний інструктаж:

- аналіз діяльності здобувачів освіти у процесі всього уроку;
 - оцінка роботи здобувачів освіти, її об'єктивне обґрунтування;
 - аналіз причин помилок здобувачів освіти та пропозиції засобів по їх усуненню;
- видача домашнього завдання.

Основними функціями оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти є:

- контролююча,
- навчальна,
- діагностико-коригуюча,
- стимулюючо-позитивна,
- виховна.

Професійно практична підготовка полягає в оволодінні здобувачами освіти уміннями і навичками, застосувати здобуті професійні теоретичні знання (загальнотехнічні, технічні, спеціальні) у продуктивній діяльності за обраною професією.

Професійна-практична підготовка включає:

- виробниче навчання у навчально-виробничих майстернях, лабораторіях, дільницях та полігонах;
- виробниче навчання безпосередньо на підприємстві;
- виробничу практику з метою вдосконалення набутих умінь і навичок та досягнення встановленого рівня кваліфікації.

При визначенні навчальних досягнень здобувачів освіти з професійно - практичної підготовки аналізу підлягають:

- рівень професійних знань, що необхідні для виконання даної роботи;
- рівень володіння прийомами і технологічними операціями, що необхідний для виконання даної роботи;
- рівень самостійності здобувача освіти у процесі організації роботи та виконання навчально-виробничого або контрольного завдання з допомогою, з консультативною допомогою майстра виробничого навчання, самостійно;
- характер виконання навчально-виробничого або контрольного завдання (за типовим або самостійно складеним алгоритмом, в типовій, в ускладненій або нестандартній ситуації);
- обсяг і тривалість виконання навчально-виробничого або контрольного завдання;
- уміння користуватися різними видами технічної та конструкторсько-технологічної документації та розробляти її види;
- уміння застосовувати прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи;
- відповідність результату роботи вимогам кваліфікаційної характеристики з обраної професії відповідного ступеню професійно-технічної освіти на даний період навчання;
- рівень виконання діючих якісних і кількісних показників (норми виробітки, норми часу тощо);
- характер помилок та здатність їх виправити;
- уміння дотримуватись нормативних витрат матеріалів та інших ресурсів;
- рівень опанування основами професійної культури та здатності до продуктивної і творчої співпраці у колективі;

- уміння організувати робоче місце;
- рівень дотримання правил охорони праці.

Ці орієнтири покладені в основу виокремлення чотирьох рівнів навчальних досягнень здобувачів освіти з професійно-практичної підготовки: початкового, середнього, достатнього, високого.

Типові критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти за 12-бальною системою можуть бути використані.

- при поточному, проміжному та вихідному контролі знань, умінь і навичок здобувачів освіти;
- при кваліфікаційній атестації.

Типові критерії оцінювання навчальних досягнень учнів, слухачів ПТНЗ
Затверджено наказом МОН від 14.06.01 р. № 459

ТИПОВІ КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ УЧНІВ (СЛУХАЧІВ) З ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ У СИСТЕМІ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ

І рівень - початковий			
Професійно-теоретична підготовка Характеристика рівня: учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи (фрагменти) навчального матеріалу та неусвідомлено виконує окремі частини (елементи, фрагменти) практичних завдань (лабораторні, лабораторно-практичні, контрольні, підсумкові роботи тощо). При відповіді і виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.		Професійно-практична підготовка Характеристика рівня: учень (слухач) з допомогою майстра виробничого навчання (наставника виробничої практики, інструктора) відтворює на рівні розпізнання окремі компоненти професійних знань та виконує окремі елементи (фрагменти) навчально-виробничого або контрольного завдання. При виконанні роботи припускається суттєвих помилок в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операціях. Результат виконаної роботи не відповідає вимогам кваліфікаційної характеристики з відповідної професії певного ступеня професійно-технічної освіти та діючим якісним і кількісним (норми виробітку, часу, витрат матеріалів тощо) показникам на даний період навчання.	
Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень	Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень
1	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та виконує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.	1	Учень (слухач) з допомогою майстра виробничого навчання відтворює на рівні розпізнання окремі елементи професійних знань, необхідних для виконання даної роботи. З постійною допомогою майстра виробничого навчання виконує лише елементи навчально-виробничого або контрольного завдання. При виконанні роботи припускається суттєвих помилок в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операціях. Результат виконаної роботи повністю не відповідає діючим якісним і кількісним показникам. Потребує постійної допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці.
2	Учень (слухач)' з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального матеріалу та неусвідомлено виконує окремі фрагменти практичних завдань. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.	2	Учень (слухач) з допомогою майстра виробничого навчання відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти професійних знань, необхідних для виконання даної роботи. З допомогою майстра виробничого навчання виконує лише елементи навчально-виробничого або контрольного завдання. При виконанні роботи припускається суттєвих помилок в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операціях. Результат роботи повністю не відповідає діючим якісним і кількісним показникам.

			Потребує допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці.
3	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює фрагменти навчального матеріалу та неусвідомлено виконує частину практичних завдань. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.	3	Учень (слухач) безсистемно на рівні розпізнання відтворює окремі компоненти професійних знань, необхідних для виконання даної роботи. З допомогою майстра виробничого навчання планує виробничі дії та виконує частину навчально-виробничого або контрольного завдання. При виконанні роботи припускається значної кількості помилок в організації робочого місця, прийомах праці та технологічних операціях, які самостійно виправити не може. Результат роботи не відповідає діючим якісним і кількісним показникам нижчого кваліфікаційного рівня. Потребує допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці.
II рівень – середній			
Професійно-теоретична підготовка Характеристика рівня: учень (слухач) на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відтворює навчальний матеріал та виконує практичні завдання в неповному обсязі з частковою допомогою викладача. Недостатньо обґрунтовано аналізує і порівнює інформацію. Неусвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається помилок, які самостійно виправити не може.		Професійно-практична підготовка Характеристика рівня: учень (слухач) без достатнього розуміння відтворює компоненти професійних знань та недостатньо усвідомлено виконує основні прийоми і технологічні операції з частковою допомогою майстра виробничого навчання (наставника виробничої практики, інструктора) організовує робоче місце планує виробничі дії та виконує навчально-виробничі або контрольні завдання з використанням технічної і конструкторсько-технологічної документації. При виконанні роботи припускається помилок, які самостійно виправити не може. Результат виконаної роботи відповідає рівню кваліфікації на ступінь нижчому від обумовленого кваліфікаційною характеристикою відповідної професії певного ступеня професійно-технічної освіти та діючим якісним і кількісним показникам (норми виробітку, часу, витрат матеріалу тощо) на даний період навчання.	
4	Учень (слухач) на рівні запам'ятовування без розуміння відтворює навчальний матеріал та виконує практичні завдання з допомогою викладача. Стикається зі значними труднощами при аналізі та порівнянні. Недостатньо усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається значної кількості помилок, які самостійно виправити не може.	4	Учень (слухач) без достатнього розуміння відтворює окремі компоненти професійних знань та недостатньо усвідомлено виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні для виконання даної роботи. Не може пояснити зміст технологічного процесу та прийомів самоконтролю і методів контролю за якістю. З частковою допомогою майстра в/н організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчально-виробничі або контрольні завдання з використанням технічної та конструкторсько-технічної документації. При виконанні роботи припускається значної кількості помилок, які самостійно виправити не може. Результат роботи відповідає мінімальним діючим якісним і кількісним показникам. В окремих випадках потребує допомоги і контролю в дотриманні правил техніки безпеки.
5	Учень (слухач) на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відтворює основні положення навчального матеріалу та виконує практичні завдання з частковою допомогою викладача. З помилками дає визначення основних понять. Може частково обґрунтувати і проаналізувати свою відповідь. Недостатньо усвідомлено користується технічною і конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок, які самостійно	5	Учень (слухач) без достатнього розуміння відтворює основні компоненти професійних знань та недостатньо усвідомлено виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні для даної роботи. З частковою допомогою майстра в/н організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчально-виробничі або контрольні завдання з використанням технічної та конструкторсько-технологічної документації. Неусвідомлено застосовує прийоми контролю за якістю та самоконтролю за виконанням технологічного процесу. При виконанні роботи припускається помилок, які самостійно виправити не може. Результат роботи відповідає низькому рівню діючих якісних та кількісних показників. В окремих випадках потребує допомоги і контролю в дотриманні правил техніки безпеки.
6	Учень (слухач) без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал та виконує практичні завдання з епізодичною	6	Учень (слухач) без достатнього розуміння відтворює значну кількість компонентів професійних знань, необхідних для виконання даної роботи. З

	допомогою викладача. З окремими помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструкторсько-технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок, які може частково виправити.		консультативною допомогою майстра виробничого навчання організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчально-виробниче або контрольне завдання із застосуванням технічної та конструкторсько-технологічної документації. Неусвідомлено застосовує прийоми контролю за якістю та самоконтролю за виконанням технологічного процесу. При виконанні роботи припускається помилок, які частково може виправити з допомогою майстра виробничого навчання. Результат виконаної роботи відповідає низькому рівню діючих якісних та кількісних показників. В окремих випадках потребує консультативної допомоги в організації робочого місця та дотриманні правил техніки безпеки.
III рівень – достатній			
	Професійно-теоретична підготовка Характеристика рівня: учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах (стандартних ситуаціях). Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює інформацію і робить висновки. Відповідь учня (слухача) в цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим, алгоритмом (послідовність дій). Можлива консультативна допомога викладача. Достатньо, усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною і конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.		Професійно-практична підготовка Характеристика рівня: учень (слухач) з розумінням відтворює основні прийоми і технологічні операції, необхідні для даної роботи. Самостійно організовує робоче місце, планує виробничі дії та в цілому правильно виконує навчально-виробниче або контрольне завдання за типовим алгоритмом в межах встановлених норм часу. Достатньо усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. Може розробляти окремі її види з консультацією майстра виробничого навчання (наставника виробничої практики, інструктора). Застосовує основні прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю. При виконанні роботи припускається несуттєвих помилок, які може виправити. Результат виконаної роботи відповідає вимогам кваліфікаційної характеристики відповідної професії певного ступеня професійно-технічної освіти або діючим якісним і кількісним показникам (норми виробітку, часу, витрат матеріалів тощо) на даний період навчання. Дотримується правил техніки безпеки.
7	Учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює, робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, але містить неточності й недостатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом (послідовність дій) з консультативною допомогою викладача. Користується довідковою інформацією, технічною і конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.	7	Учень (слухач) з розумінням відтворює основні професійні знання та правильно виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні для даної роботи. Організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчально-виробниче або контрольне завдання за типовим алгоритмом (послідовність дій) з незначним відхиленням часу. Достатньо усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. Застосовує основні прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. Потребує консультації майстра в/н. при виконанні роботи припускається несуттєвих помилок і неточностей, які частково може виправити. Результат роботи в цілому відповідає якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації. Дотримується правил безпеки праці.
8	Учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах (стандартних ситуаціях). Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює інформацію, встановлює її зв'язок з обраною професією та робить висновки. Відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом з консультативною допомогою викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді	8	Учень (слухач) з розумінням відтворює основні професійні знання та правильно виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні для даної роботи. Самостійно організовує робоче місце, планує та виконує навчально-виробниче або контрольне завдання за типовим алгоритмом (послідовність дій) в межах встановлених норм часу. Достатньо усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією, що надається. Застосовує основні прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. При виконанні роботи припускається несуттєвих помилок, які може виправити. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам, що передбачені запланованим рівнем

	та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.		кваліфікації. Дотримується норм витрат матеріалів (ресурсів) та правил безпеки праці.
9	Учень (слухач) володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як у типових, так і в децю ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію, встановлює зв'язок з обраною професією та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.	9	Учень (слухач) володіє основними професійними знаннями та правильно виконує переважну більшість прийомів і технологічних операцій, необхідних для даної роботи. Самостійно і в цілому правильно організовує робоче місце, планує та виконує навчально-виробниче або контрольне завдання за типовим алгоритмом (послідовності дій) в межах встановлених норм часу. Усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. Може розробляти окремі її види. Правильно застосовує основні прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. При виконанні роботи припускається несуттєвих помилок, які виправляє. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам, що передбачені запланованим кваліфікаційним рівнем. дотримується норм витрат матеріалів енергоресурсів та безпеки праці.
IV рівень - високий			
Професійно-теоретична підготовка Характеристика рівня: учень (слухач) володіє глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями навчального матеріалу в повному обсязі та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань. Відповідь учня (слухача) повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити джерела інформації й користуватися ними, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Учень (слухач) правильно й усвідомлено застосовує всі види технічної та конструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми. Може самостійно розробляти окремі її види. Самостійно, правильно і в повному обсязі виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно складеним планом. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається неточностей, які самостійно виявляє та виправляє. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.		Професійно-практична підтртовка Характеристика рівня: учень (слухач) володіє професійними знаннями правильно, впевнено виконує всі прийоми і технологічні операції, необхідні для виконання даної роботи в межах навчальної програми та встановлених норм часу. Самостійно в повному обсязі виконує навчально-виробниче або контрольне завдання відповідно до вимог технічної та конструкторсько-технологічної документації, яка передбачена навчальною програмою. Вміє самостійно розробляти окремі її види та обирати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого (контрольного) завдання. Зразково дотримується нормативів витрат матеріалів та інших ресурсів. Правильно й усвідомлено застосовує всі прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. Володіє основами професійної культури та виявляє прагнення й здатність до продуктивної і творчої співпраці в колективі. У процесі роботи може припускатися неточностей, які самостійно виявляє та виправляє. Результат виконаної роботи повністю відповідає рівню кваліфікації, що обумовлений кваліфікаційною характеристикою з відповідної професії певного ступеня професійно-технічної освіти або діючим якісним і кількісним показникам (норми виробітку, часу, витрат матеріалів тощо) або може відповідати вищому кваліфікаційному рівню, ніж запланований. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил техніки безпеки.	
10	Учень (слухач) уміє усвідомлено засвоювати нову інформацію обсягом, передбаченим програмою. Володіє глибокими, міцними знаннями навчального матеріалу та здатний їх правильно використовувати для виконання практичних завдань. Відповідь учня (слухача) повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Встановлює причиннонаслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначною консультацією викладача. Вміє самостійно користуватися джерелами інформації. Учень (слухач) самостійно і правильно застосовує довідкову інформацію, технічну та конструкторсько-технологічну документацію. Практичні завдання виконує в цілому правильно в повному обсязі як з	10	Учень (слухач) володіє професійними знаннями обсягом, передбаченим навчальною програмою, та самостійно, правильно, впевнено виконує прийоми і технологічні операції, необхідні для виконання даної роботи в межах навчальної програми та встановлених норм часу. Самостійно в повному обсязі виконує навчально-виробниче або контрольне завдання відповідно до вимог технічної та конструкторськотехнологічної документації, яка передбачена навчальною програмою. Вміє розробляти окремі її види. Дотримується нормативів витрат матеріалів й інших ресурсів. Виявляє елементи професійної культури та прагнення і здатність до продуктивної творчої співпраці в колективі. В процесі роботи може припускатись окремих неточностей, які самостійно виправляє. Результат виконаної роботи в цілому відповідає діючим заданим якісним і кількісним

	використанням типового алгоритму, так і в дещо змінених умовах. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається окремих неточностей, які може виправити самостійно. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.		показникам. Рационально організовує робоче місце та дотримується правил безпеки праці.
11	Учень (слухач) володіє узагальненими знаннями навчального матеріалу в повному обсязі та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань. Відповідь учня (слухача) повна, правильна, логічна і містить аналіз, систематизацію, узагальнення навчального матеріалу. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно й усвідомлено застосовує всі види довідкової інформації, технічної та інструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми. Може самостійно скласти окремі її види. Практичні завдання виконує правильно у повному обсязі як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається незначних неточностей, які самостійно виявляє та виправляє. Виказує пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.	11	Учень (слухач) володіє професійними знаннями в повному обсязі та самостійно, правильно, впевнено виконує всі прийоми, технологічні операції, необхідні для виконання даної роботи в межах навчальної програми та встановлених норм часу. Самостійно в повному обсязі виконує навчально-виробниче або контрольне завдання відповідно до вимог технічної та конструкторсько-технологічної документації, яка передбачена навчальною програмою. Вміє самостійно розробляти окремі її види та обирати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого або контрольного завдання. Зразково дотримується нормативів витрат матеріалу та інших ресурсів. Правильно й усвідомлено застосовує всі прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. Володіє основами професійної культури та виявляє прагнення і здатність до продуктивної й творчої співпраці в колективі. У процесі роботи припускається незначних неточностей, які самостійно виявляє і виправляє. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним та кількісним показникам. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил безпеки праці.
12	Учень (слухач) володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, передбачених навчальною програмою. Відповідь учня (слухача) повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно і усвідомлено використовує всі види довідкової, технічної та конструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.	12	Учень (слухач) володіє системними професійними знаннями в повному обсязі та бездоганно виконує всі прийоми і технологічні операції, необхідні для виконання конкретної роботи в межах навчальної програми. Повністю виконує або перевиконує норми часу. Самостійно в повному обсязі виконує навчально-виробниче або контрольне завдання у повній відповідності до вимог технічної та конструкторсько-технологічної документації. Вміє самостійно розробляти її види, обирати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого (контрольного завдання). Знаходить шляхи зменшення витрат матеріалів та інших ресурсів, що не впливають на якість. Впевнено й усвідомлено застосовує всі прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. Опанував основи професійної культури та виявляє прагнення і здатність до продуктивної творчої співпраці в колективі. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам або може бути кращий від них. Забезпечує високий рівень організації праці і робочого місця, зразково дотримується правил безпеки праці.

Інструкційно - технологічна карта
Яйця, фаршировані грибами.
 Українська кухня В.С.Доцяк ст.417

Сировина	на 1 порцію г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
яйця	1 шт.	40	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов.
Для начинки			
гриби білі сушені	3	4	
маргарин або олія	0.5	0,5	
цибуля ріпчаста	1	0,8	
майонез	10	10	
маса начинки	—	10	
Вихід	—	60	

Технологія приготування.

Зварені круто яйця розрізують уздовж навпіл, видаляють жовтки.
Приготування начинки. Варені гриби дрібно нарізують, додають пасеровану цибулю, розтертий жовток, частину майонезу, сіль, перець, перемішують і фарширують цією масою половинки яєць.
 Перед подаванням прикрашають майонезом, жовтками, зеленню.

Вимоги до якості

Яйця фаршировані политі майонезом, повністю заповнені начинкою.
 Колір начинки кремовий, яєць — білий. Смак і запах властиві продуктам, що входять до страви. Консистенція соковита, ніжна.



№	Порядок виконання вправи	Вказівки і пояснення	Інструменти і обладнання	Малюнок
1	Підготувати яйця.	Попередньо оброблені яйця зварити та розрізати уздовж навпіл, видалити жовтки.	Середній ніж кухарської трійки, обробна дошка.	
2	Підготувати гриби.	Варені гриби дрібно нарізати.	Середній ніж кухарської трійки, обробна дошка промаркована ОС.	
3	Підготувати масло вершкове.	Розтопити масло вершкове.	Сковорідка та дерев'яна лопатка.	
4	Підготувати цибулю.	Нарізати і пасерувати цибулю	Ніж, обробна дошка промаркована ОС, сковорідка, дерев'яна лопатка.	
5	Заправити.	Майонезом начинку і нафарширувати нею яйця.	Ложка.	
6	Подача.	Перед подаванням прикрасити майонезом, жовтками, зеленню.	Мілка столова тарілка.	

Інструкційно - технологічна карта
Бутерброди з ковбасою.
 Українська кухня В.С.Доцяк ст.386

Сировина	на 1 порцію г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Ковбаса варена	26	25	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов.
Масло	5	5	
Хліб	30	30	
Вихід		60	

Технологія приготування.

На скибочку хліба укладають вершкове масло та тоненько нарізану ковбасу. Бутерброди з вареною ковбасою можна подавати з маслом вершковим, маслом з гірчицею (5 г), прикрасити зеленню.

Вимоги до якості

Продукти акуратно нарізані, зачищені і викладені на скибочці хліба. Вони мають гладеньку поверхню, смак і запах властивий використовуваним продуктам. Хліб нечерствий, товщина скибочки для відкритих бутербродів — 1-1,5 см.

№	Порядок виконання справи	Вказівки і пояснення	Інструменти і обладнання	Малюнок
1	Підготувати сировину	Нарізати хліб, викласти на закусочну тарілку масло.	Великий ніж кухарської трійки, обробна дошка промаркована Х	
2	Підготувати масло	Укласти масло на хліб	Середній ніж кухарської трійки, обробна дошка промаркована Х	
3	Підготувати ковбасу	Нарізати ковбасу	Великий ніж кухарської трійки, обробна дошка промаркована МГ	
4	Подача.	Укласти ковбасу на хліб	Мілка столова тарілка	
5	Прикрасити	зеленню		

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора з НВР

«Переяслав-Хмельницького ЦПТО»

Ірина СЛЮСАР

«___» _____ 2022 рік

Перелік дипломних робіт

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: 4 розряд

Страви з риби та морепродуктів

1. Риба в тісті
2. Риба фарширована у цілому вигляді
3. Короп фарширований гречаною кашею та грибами
4. Філе рибне фаршироване
5. Риба фарширована порційними шматками
6. Риба запечена під майонезом
7. Риба запечена під сиром
8. Риба запечена під соусом з ананасами
9. Ковбаски рибні
10. Січеники рибні
11. Січеники українські
12. Рулет рибний
13. Зрази рибні
14. Кальмари в сметанному соусі

Страви з м'яса та птиці

15. Шашлики по-кавказьки
16. Битки українські
17. Крученики волинські
18. Котлета відбивна
19. Битки київські
20. Свинина під вишневим соусом
21. Січеники полтавські
22. Рулет картопляний з м'ясом
23. Печінка тушкована з яблуками
24. Качка (гуска) по-домашньому
25. Качка тушкована з вишнями
26. Котлета Дніпрянка
27. Котлета по-Київському
28. Філе куряче фаршироване

Вироби з тіста

29. Млинчики з різними начинками
30. Ватрушки

- 31. Кулеб'яка
- 32. Пиріг відкритий
- 33. Рулет з маком та вишнями
- 34. Завиванці з родзинками

Холодні страви та закуски

- 35. Бутерброди різних видів
- 36. Салат м'ясний
- 37. Риба заливна з гарніром
- 38. Риба смажена під маринадом
- 39. Паштет з печінки
- 40. Свинина запечена шпигована часником
- 41. Рулетки з куриці з чорносливом, курагою, сиром

Майстер виробничого навчання

Лариса СЕРДЮК

ПОГОДЖЕНО

Старший майстер

Переяслав-Хмельницького ЦПТО

_____Юлія РАДІОНЕНКО

«___»_____ 2022 рік

РОЗГЛЯНУТО і СХВАЛЕНО

На засіданні методичної комісії з професій громадського харчування

_____Вікторія КОЛОТКОВА

«___»_____ 2022 рік

Паспорт лабораторії

ДПТНЗ «Переяслав-Хмельницький центр професійно-технічної освіти»

Професія: _____

Завідуючий лабораторією: _____

1 Загальна характеристика

Юридична адреса _____

Номер лабораторії _____

Місце розташування (поверх) _____

Загальна площа:

лабораторії _____ м²лаборантської _____ м²**2 Меблі та обладнання**

№ з/п	Найменування	Кількість, шт
1	2	3
	Робоче місце викладача	
	Дошка	
	Столи аудиторні	
	Стільці	
	Шафи	

3 Перелік навчально-наочних посібників і навчального обладнання**3.1 Підручники та посібники**

№ з/п	Найменування	Кількість, шт
1	2	3

3.2 Навчально-методичне забезпечення

(робочі програми, освітня програма, державний стандарт)

№ з/п	Найменування	Кількість, шт
1	2	3

3.3 Роздатковий матеріал

(Картки контролю знань, інструкції до лабораторних та практичних робіт, методичні карти тощо)

№ з/п	Найменування	Кількість, шт
1	2	3

3.4 Наочні посібники

(Демонстраційні прилади, стенди, плакати, таблиці тощо)

№ з/п	Найменування	Кількість, шт
1	2	3

3.5 Електронні засоби освітнього процесу

(Відеоматеріали, слайди, мультимедійні презентації тощо)

№ з/п	Найменування	Кількість, шт
1	2	3

4 Засоби охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки

(Інструкції з ТБ, журнал з ТБ, куточок з ТБ, вогнегасник, пожежний щит, спецодяг тощо)

№ з/п	Найменування	Кількість, шт
1	2	3

Державний професійно-технічний навчальний заклад «Переяслав – Хмельницький центр професійно-технічної освіти» (08400, Київська область, м. Переяслав – Хмельницький, вул. Можайська, 5), в особі директора Лопати Миколи Петровича (далі навчальний заклад), який діє на підставі Статуту з однієї сторони, та

1.1. Надати здобувачам освіти, обладнані робочі місця або навчально-виробничі ділянки для проходження виробничої практики згідно з планом – графіком:

[illegible]

1.4. Забезпечити здобувачам освіти безпечні умови праці на кожному робочому місці або навчально – виробничій ділянці на рівні нормативних вимог. Проводити інструктажі з охорони праці, забезпечити здобувачів освіти та майстрів виробничого навчання спецодягом, іншими

засобами індивідуального захисту та лікувально – профілактичне обслуговування за нормами, встановленими для відповідних штатних працівників підприємства.

1.5. Надати здобувачам освіти та майстрам виробничого навчання можливість користуватися лабораторіями, кабінетами, майстернями, бібліотеками, технічною та іншою документацією необхідною для виконання навчальних програм та відповідних завдань.

1.6. Забезпечити облік виконаних кожним здобувачем робіт та оплату їх праці за фактично виконаний обсяг робіт згідно з установленими системами оплати праці за нормами, розцінками, ставками (окладами) з урахуванням коефіцієнтів, доплат і надбавок.

1.7. Повідомляти навчальний заклад про всі вчинені учнями порушення трудової дисципліни, правил внутрішнього трудового розпорядку, правил і норм охорони праці та нещасні випадки, що сталися з ними.

1.8. Після закінчення виробничої практики, надати виробничу характеристику на кожного здобувача освіти.

1.9. За домовленістю з навчальним закладом здійснити оплату проїзду здобувачів освіти та майстрів виробничого навчання до місць виконання робіт і назад.

1.10. Згідно з Законом України «Про освіту» розділ 3, ст. 53, п.4 може бути перераховано на рахунок центру професійно-технічної освіти заробітну плату здобувачів. 50% з якої виплачується учням, а 50% залишається на розвиток матеріально-технічної бази закладу.

р/р _____

2. Навчальний заклад зобов'язується:

2.1. Подати підприємству до початку виробничого навчання та виробничої практики, із зазначенням прізвищ майстрів виробничого навчання навчальних груп – керівників професійно – практичної підготовки від навчального закладу, навчальні програми з виробничого навчання та виробничої практики на виробництві чи в сфері послуг.

2.2. Забезпечити попередню професійно – технічну та професійно – практичну підготовку здобувачів освіти, які направляються для проходження виробничого навчання та виробничої практики, вивчення ними правил технічної експлуатації виробничого обладнання, правил внутрішнього трудового розпорядку та інших правил і норм, встановлених для відповідних професій, спеціальностей, спеціалізації та рівнів кваліфікації.

2.3. Здійснювати через майстрів виробничого навчання навчально – методичне керівництво виробничим навчанням та виробничою практикою здобувачів освіти.

2.4. Брати участь у розслідуванні в установленому порядку нещасних випадків, що сталися із здобувачами освіти.

3. Відповідальність сторін за невиконання договору:

3.1. Сторони відповідають за невиконання передбачених договором обов'язків щодо організації і проведення виробничого навчання і виробничої практики згідно із законодавством.

3.2. Усі суперечки, що виникають між сторонами договору, вирішуються в установленому законодавством порядку.

4. Договір набирає чинності після підписання його сторонами і діє до закінчення виробничого навчання та виробничої практики згідно з планом – графіком.

5. Договір укладено у двох примірниках, один з яких, зберігається на підприємстві, а другий – у навчальному закладі.

6. Адреси та розрахункові рахунки сторін:

ПІДПРИЄМСТВА

(підпис керівника підприємства)
закладу)

НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ

(підпис керівника навчального

М.П.

М.П.

ВИТЯГ З НАКАЗУ

по _____
(назва та адреса підприємства)

від « ____ » _____ 20 ____ р. № _____

Наказом керівника _____
(назва підприємства)

Здобувачі освіти ДПТНЗ «Переяслав-Хмельницький ЦПТО»

1. _____

2. _____

Зараховано на період проходження практики

з « ____ » _____ 20 ____ р. по « ____ » _____ 20 ____ р. і закріплені за

(посада, прізвище, ім'я, по батькові керівника практики)

Керівник _____

АКТ

обстеження робочого місця у відповідності з нормами та вимогами техніки безпеки

« ____ » _____ 20 ____ р. м. Переяслав-Хмельницький

КОМІСІЯ В СКЛАДІ

Зав. виробництвом _____

інженер по ТБ _____

майстер в\н ДПТНЗ «Переяслав-Хм. ЦПТО» _____

Який знаходиться на практиці (за професією) _____

Встановлено, що стан робочого місця відповідає вимогам охорони праці та техніки безпеки

Зав. виробництвом: _____

Інженер по ТБ: _____

Майстер в\н _____

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ

*Державний професійно-технічний
навчальний заклад*
**«Переяслав-Хмельницький центр професійно-
технічної освіти»**

ЩОДЕННИК

**Обліку навчально-виробничих робіт
під час виробничої практики**

Здобувач освіти _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

Група № _____
(професія)

Майстер виробничого навчання _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

Почато _____ 202_ р.

Закінчено _____ 202_ р.

Виробнича характеристика

на здобувача освіти _____ ДПТНЗ «Переяслав-Хмельницький ЦПТО»
(міського, сільського)

(прізвище, ім'я, по-батькові)

Група № _____ професія _____

Здобувач освіти _____
(прізвище, ім'я, по-батькові)

Виробничої практики _____
(назва підприємства)

фактично працював з _____ 20__ р.
По _____ 20__ р., виконував роботи _____ розряду на
робочих місцях _____
(перелік робіт і робочих місць)

1. Якість виконання робіт _____

2. Виконання норм за період з «_____» (відгук) _____
По «_____» _____
(виробничі показники)

3. Знання технологічного процесу, поводження з інструментом і обладнанням _____
(детальний відгук)

4. Трудова дисципліна _____
Здобувач освіти _____ заслуговує
присвоєння _____ тарифного розряду (звання) по спеціальності _____

Начальник цеху (керівник практики) _____

Майстер цеху (бригадир) _____

Майстер виробничого навчання _____

«_____» _____ 20__ р.

ВИСНОВОК

про якість виконання робіт здобувачем освіти,
ступінь оволодіння ним технологічного процесу
поводження з інструментом і устаткуванням за час
перебування на практиці в цеху підприємства.

М.П.

Начальник цеху (дільниці) _____
(підпис)

Майстер виробничого навчання _____
(підпис)

[illegible]

При необхідності для запису робіт, які виконуються здобувачем освіти, вклеюють або вшивають додаткові аркуші.

ЗАВДАННЯ

Здобувач освіти _____

Який навчається професії _____

повинен пройти виробниче навчання на робочих місцях _____

і виконати у відповідності з навчальною програмою такі роботи:

[illegible]**які виконуються здобувачем освіти**[illegible]

Облік робіт,

[illegible]

які виконуються здобувачем освіти

[illegible]

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора з НВР

«Переяслав-Хмельницького ЦПТО»

Ірина СЛЮСАР

«__»____ 2022 рік

ГРАФІК**Перевірки виробничої практики майстром виробничого навчання****Сердюк Лариси Володимирівни**

Група №____

Професія:_____

Рівень кваліфікації:_____

№ з/п	Прізвище, ім'я, по батькові	Назва підприємства	Число, місяць																Відмітка про перевірку

Майстер виробничого навчання

ПОГОДЖЕНО

Старший майстер

Лариса СЕРДЮК

Юлія РАДІОНЕНКО

ДЛЯ НОТАТОК

[illegible]