|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | ПОГОДЖЕНО  Директор Навчально-методичного  Центрупрофесійно-технічної освіти  у Сумській області  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Наталія САМОЙЛЕНКО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 р. | ПОГОДЖЕНО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 р. | ЗАТВЕРДЖУЮ  Директор Департаменту освіти і науки  Сумської обласної державної адміністрації  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Вікторія ГРОБОВА  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 р. | | |
|  |  |

**РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН**

Державного професійно-технічного навчального закладу «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»

для підготовки кваліфікованих робітників на основі повної загальної середньої освіти

за професіями: 5220 «Продавець продовольчих товарів» 3розряду, 5122 «Кухар» 4 розряду

Ступінь навчання: другий

Вид професійної підготовки: первинна професійна підготовка

Форма навчання: денна

Термін навчання: 1 рік 21 тижні

**Розділ І. Графік освітнього процесу**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Місяці** | | **вересень** | | | | 5 | жовтень | | | 9 | **листопад** | | | | **грудень** | | | | 18 | **січень** | | | 22 | **лютий** | | | 26 | **березень** | | | | 31 | **квітень** | | | 35 | **травень** | | | | **червень** | | | | 44 | **липень** | | | 48 | **серпень** | | | |
| **Ступінь** | **Курс** | 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 7 | 8 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 19 | 20 | 21 | 23 | 24 | 25 | 27 | 28 | 29 | 30 | 32 | 33 | 34 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 45 | 46 | 47 | 49 | 50 | 51 | 52 |
| ІІ | І | Т | Т | Т | Т | Т | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | В | К | К | П | П | П | П | П | ППКА | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | Т  В | Т  В | Т  В | Т  В | Т  В | К | К | К | К | К | К | К | К | К |
| ІІ | ІІ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ | ТВ  П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | ПДКА |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Умовні позначення: Т – теоретичне навчання, В – виробниче навчання, П – виробнича практика, ПКА – поетапна кваліфікаційна атестація,

ДКА – державна кваліфікаційна атестація, К – канікули

**Розділ ІІ. Зведені дані за бюджетом часу (в тижнях і годинах)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ступінь навчання | Курси | Теоретична підготовка | | | | Професійно-практичнапідготовка | | | | | | Державна  кваліфікаційна атестація або поетапна кваліфікаційна атестація та інші форми контролю | | Святкові | Канікули | Кількість робочих тижнів | Усього тижнів в навчальному році |
| Загальнопро-  фесійна підготовка | | Професійно-  теоретична  підготовка | | Виробниче навчання  в закладі | | Виробниче навчання  на виробництві чи в сфері послуг | | Виробнича практика  на робочих місцях  на виробництві чи в сфері послуг | |
| тиж. | год. | тиж. | год. | тиж. | год. | тиж. | год. | тиж. | год. | тиж. | год. | тиж. | тиж. | тиж. | тиж. |
| ІІ | І | 5 | 79 | 29 | 559 | 24 | 426 | - | - | 6 | 232 | 1 | 7 | 1 | 11 | 40 | 52 |
| ІІ | ІІ | - | - | 10 | 115 | 10 | 156 | - | - | 12 | 440 | - | 7 | - | - | 21 | 21 |

**Розділ ІІІ. Рівні кваліфікації**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ступінь  навчання | Курс | Код | Професія | Кваліфікація |
| ІІ | І | 5220 | Продавець продовольчих товарів | 3 розряд |
| ІІ | ІІ | 5122 | Кухар | 4 розряд |

1. **Розділ ІV. Пояснення до плану освітнього процесу**

1. Робочий навчальний план розроблено відповідно до стандартів професійної (професійно-технічної) освіти з професій: 5220 «Продавець продовольчих товарів» (Наказ Міністерства освіти і науки України від 14.02. 2019 № 208), 5122 «Кухар» (Наказ Міністерства освіти і науки України від 26.10.2021 № 1133).

2. Планом передбачено проведення спільної практики перед присвоєнням відповідного кваліфікаційного розряду.

3. З метою вивчення сучасних виробничих технологій та новітнього торговельно-технологічного обладнання до навчального плану включено освітні компоненти вільного вибору «Мерчандайзинг» у кількості 14 годин та «Організація обслуговування за системою «Кейтеринг» у кількості 14 годин.

4. Навчальним планом передбачено до 70 годин консультацій. Форми проведення консультацій (групові, індивідуальні і т.д.) визначаються навчальним закладом. Консультації проводяться за окремим графіком.

5. Максимальне тижневе навантаження не перевищує 36 годин. Денне навантаження теоретичної підготовки не перевищує 8 годин, виробничого навчання – 6 годин, виробничої практики – 8 годин.

**Розділ V. План освітнього процесу**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **з/п** | **Освітні компоненти**  **(навчальні предмети)** | **Кількість годин** | **у т.ч. ЛПЗ** | Розподіл на курси і семестри (кількість годин на тиждень) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ІІ ступень | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| І курс | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ІІ курс | | | | | | | | | | | | |
| І семестр | | | | | | | | | | | | | | | | ІІ семестр | | | | | | | | | | | | | | ІІІ семестр | | | | | | | | | ІV семестр | | | |
| кваліфікація: продавець продовольчих товарів 3 розряду | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | кваліфікація: кухар 4 розряду | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 1 | 1 | **ЗПБ** | 1 | 3 | **ППТ-3.1** | 2 | 1 | **ППТ-3.2** | 1 | **ППТ-3.3** | 3 | 1 | **ППТ-3.4** | 5 | | 1 | **ППТ-3** | 2 | | 2 | 2 | 1 | **ОК 00, ОК 01** | 1 | 3 | 5 | 1 | **Усього годин за І курс** | | 5 | **ОК 02** | 2 | 1 | 1 | 1 | **ОК 03, ОК 04** | 10 | | 1 | **Кухар 4 р.** | **Усього годин за ІІ курс** |
| **1** | **Фізична культура** | **129** |  | 3 | 3 | 3 | **15** | 3 | 3 | **12** | 3 | 3 | **9** | 3 | **3** | 3 |  | **9** |  | |  | **48** | 3 | | 3 | 3 | 3 | **21** | 3 | 3 | 3 | 3 | **99** | | 3 | **45** | 3 | 3 | 3 | 3 | **15** |  | |  | **81** | **30** |
| **2.** | **Загальнопрофесійна підготовка-базовий блок (компетентності/**  **навчальні предмети** | **79** |  |  |  |  | **79** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | **79** |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | **79** | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| 2.1 | Основи правових знань | 12 |  | 2 | 3 | 3 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | 12 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| 2.2 | Основи галузевої економіки і підприємництва | 12 |  | 2 | 3 | 3 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | 12 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| 2.3 | Інформаційні технології | 13 | 4 | 3 | 2 | 2 | 13 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | 13 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | 13 | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| 2.4 | Психологія та етика ділових відносин | 12 |  | 2 | 4 | 2 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | 12 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| 2.5 | Охорона праці | 30 |  | 6 | 6 | 6 | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | 30 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | 30 | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| **3.** | **Професійно-теоретична підготовка** | **674** |  |  |  |  | **80** |  |  | **86** |  |  | **32** |  | **22** |  |  | **36** |  | |  | **256** |  | |  |  |  | **135** |  |  |  |  | **559** | |  | **233** |  |  |  |  | **50** |  | |  | **418** | **115** |
| 3.1 | Товарознавство продовольчих товарів | 71 | 10 | 7 | 8 | 8 | 37 | 10 | 8 | 34 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | 71 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | 71 | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| 3.2 | Організація та технологія торговельних процесів | 70 | 2 | 2 | 1 | 1 | 8 | 8 | 6 | 26 |  |  |  |  |  | 12 |  | 36 |  | |  | 70 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | 70 | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| 3.3 | Реєстратори розрахункових операцій | 32 | 10 | 2 | 1 | 1 | 8 |  |  |  | 8 | 8 | 24 |  |  |  |  |  |  | |  | 32 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| 3.4 | Харчова безпека товарів | 22 |  | 2 | 1 | 2 | 9 | 4 | 3 | 13 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | 22 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | 22 | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| 3.5 | Облік і звітність | 51 | 8 | 2 | 1 | 1 | 8 | 4 | 3 | 13 | 3 | 2 | 8 | 22 | 22 |  |  |  |  | |  | 51 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | 51 | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| 3.6 | Іноземна мова за професійним спрямуванням | 10 |  | 2 | 2 | 2 | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | 10 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| 3.7 | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | 310 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | 15 | | 15 | 15 | 11 | 101 | 20 | 17 | 9 | 10 | 227 | | 10 | 176 | 10 | 5 | 5 | 3 | 33 |  | |  | 310 | 83 |
| 3.8 | Санітарія, гігієна і фізіологія | 22 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | 2 | | 2 | 2 |  | 12 | 2 | 1 | 1 |  | 22 | |  | 10 |  |  |  |  |  |  | |  | 22 |  |
| 3.9 | Устаткування підприємств ресторанного господарства | 31 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | 2 | | 1 | 1 | 2 | 10 | 1 | 1 | 1 | 1 | 20 | | 1 | 15 | 1 | 2 | 2 |  | 6 |  | |  | 31 | 11 |
| 3.10 | Організація обслуговування та виробництва | 55 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | 2 | | 2 | 2 |  | 12 | 4 | 2 | 2 | 2 | 34 | | 2 | 32 | 3 | 3 | 2 |  | 11 |  | |  | 55 | 21 |
| **4.** | **Професійно-практична підготовка (професійні компетентності)** | **1254** |  |  |  |  |  |  |  | **42** |  |  | **54** |  | **6** |  |  | **84** |  | |  | **418** |  | |  |  |  | **90** |  |  |  |  | **658** | |  | **240** |  |  |  |  | **87** |  | |  | **836** | **596** |
| 4.1 | Виробниче навчання | 582 |  |  |  |  |  | 6 | 12 | **42** | 18 | 18 | **54** | 6 | **6** | 18 | 30 | **84** |  | |  | 186 | 12 | | 12 | 12 | 18 | **90** | 6 | 12 | 18 | 18 | 426 | | 18 | **240** | 12 | 18 | 18 | 6 | 66 |  | |  | 396 | 156 |
| 4.2 | Виробнича практика | 672 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 40 | | 32 | 232 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | 232 | |  |  |  |  |  | 24 | 21 | 40 | | 16 | 440 | 440 |
| **5.** | **Освітній компонент вільного вибору** | **33** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | **14** |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | **14** | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| 5.1 | Мерчандайзинг | 14 |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 3 | 7 | 4 | 4 | 1 |  | 3 |  | |  | 14 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | 14 | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| 5.2 | Організація обслуговування за системою «Кейтеринг» | 19 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | 5 | 3 | 4 | 2 | **19** |  | |  | **19** | **19** |
| **6.** | **Консультації** | **до 70** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| **7.** | **Державна кваліфікаційна атестація або поетапна кваліфікаційна атестація при продовженні навчання** | **14** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 7 | **7** |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | **7** | |  |  |  |  |  |  |  |  | | 7 | **7** | **7** |
| **8.** | **Загальний фонд навчального часу/тижневе навантаження (безп.6)** | **2183** |  | 35 | 35 | 34 | **174** | 35 | 35 | **140** | 34 | 34 | **102** | 35 | **35** | 34 | 30 | **132** | 40 | | 39 | **822** | 36 | | 35 | 35 | 34 | **246** | 36 | 36 | 34 | 34 | **1416** | | 34 | **518** | 34 | 34 | 34 | 35 | **171** | 40 | | 23 | **1361** | **767** |

1. Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Перевірено «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 р.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_