

Погоджено
Директор НМЦПТО
у Волинській області
_____ З.І.Парфенюк
« 31 » серпня 2022р.

3.1. Парфенюк

« 31 » *сентября* 2022г.

« 31 » сентября

2022p

Заступник начальника управління
освіти і науки

Волинської облдержадміністрації

О.О. Ткачук

« 31 » *сентя* 2022г.

2022р.

для підготовки кваліфікованих робітників на базі базової середньої освіти з отриманням повної загальної середньої освіти за професіями **5122 кухар,** рівень кваліфікації – кухар IV розряду
7412 кондитер, рівень кваліфікації – кондитер III-IV розрядів

Вид професійної підготовки – первинна професійна підготовка

Термін навчання: 3 роки 5 місяців

[illegible]

Умовні позначення: Теоретичне навчання – Т, Виробниче навчання – В, Виробнича практика – П, Канікули – К, Поетапна кваліфікаційна атестація – ПКА, Державна підсумкова атестація – ДПА, Державна кваліфікаційна атестація – ДКА,

Ступінь	Курс	Теоретична підготовка		Професійно-практична підготовка						Державна атестація та інші форми контролю		Святкові дні	Канікули	Всього тижнів
				Виробниче навчання в навчальному 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.	тиж.	тиж.
II	I	40	1148	37	252							1	11	52
	II	29	838	27	204			11	378		7	1	11	52
	III	29	790	26	252			9	308	2	77	1	11	52
	IV	13	192	13	246			7	240		7			20

III. Плановий рівень кваліфікації

Курс	Код	Професія	Кваліфікація
I			
II	5122	Кухар	Кухар IV розряду
III	5122	Кондитер	Кондитер III розряду
IV	7412	Кондитер	Кондитер IV розряду

IV. Пояснення до робочого навчального плану

1. Робочий навчальний план розроблено на основі СП(ПТ)О 5122.I.56.10-2021 з професії «Кухар», СП(ПТ)О 7412.C.10.70 – 2017 з професії Кондитер 3,4 розряду, листа МОН України від 26.04.2018 р. №3-440 «Про методичний супровід упровадження стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентісного підходу».

2. Предмет «Фізична культура» викладається у відповідності до Закону України «Про фізичну культуру і спорт» зі змінами, внесеними Законом України від 19.05.2015 р. № 453-VIII «Про внесення змін до деяких законів України щодо підтримки дитячо-юнацького спорту та фізичного виховання дітей».

3. Чергування теоретичного та виробничого навчання визначено, виходячи із вимог реалізації міжпредметних зв'язків, етапності навчання та вимог роботодавців.

4. Виробниче навчання здійснюється у майстерні кухарів та кондитерській майстерні закладу освіти або на підприємствах ресторанного господарства, де тривалість його не перевищує 6 академічних годин на день.

5. Максимальне тижневе навантаження здобувача освіти у дні теорії не більше 36 академічних годин при денному навантаженні не більше восьми академічних годин. Тижневе навантаження під час виробничої практики – 35 годин.

6. У план освітнього процесу включено додаткову компетентність – модуль «Шкільне харчування» в кількості 86 год. по завершенні якого здобувачі освіти отримують сертифікат про проходження вищеназваного курсу.

7. Державна підсумкова атестація проводиться згідно рекомендацій та у терміни визначені МОН України.

V. План освітнього процесу

[illegible]

