

ПОГОДЖЕНО:

В.о. директора НМЦ ПТО
у Дніпропетровській обл.

Олена ГРИШАЄВА

" 05 "

2024



24/17

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Заступник директора департаменту
освіти і науки облдержадміністрації
Антон ДЕМУРА

" 15 "

2024

**РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
МІЖРЕГІОНАЛЬНОГО ЦЕНТРУ ПРОФЕСІЙНОЇ ПЕРЕПІДГОТОВКИ ЗВІЛЬНЕНИХ У ЗАПАС ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ
М. КРИВОГО РОГУ ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

для підготовки кваліфікованих робітників на другому ступені навчання (з отриманням повної загальної середньої освіти)
з числа осіб, які мають базову загальну середню освіту,
з професії:

5122 Кухар 3, 4 розряд;

5123 Офіціант 3 розряд

Вид професійної підготовки: первинна професійна підготовка

Форма навчання: денна

Термін навчання - 3 роки

Загальний фонд навчального часу: 4294

Рівень освітньої кваліфікації: (другий) базовий

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Курс	II ступінь	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень			Травень				Червень				Липень				Серпень										
		01-07	08-14	15-21	22-28	29.09-05.10	06-12	13-19	20-26	27.10-02.11	03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28	29.12-04.01	05-11	12-18	19-25	26.01-01.02	02-08	09-15	16-22	23-29	30.03-05.04	06-12	13-19	20-26	27.04-03.05	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	29-05	06-12	13-19	20-26	27-02	03-09	10-16	17-23	24-31						
1		ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	К	К	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К				
2		ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	К	К	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	Т	Т	Т	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П		
3		П	П	П	П	ПП КА	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	К	К	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П

Виробниче навчання - В Теоретичне навчання - Т Виробнича практика - П Канікули - К Державна підсумкова атестація - ДПА* (згідно графіка УЦОЯО)

Поетапна кваліфікаційна атестація - ПКА Державна кваліфікаційна атестація - ДКА

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ЗА КІЛЬКІСТЮ ГОДИН І ТИЖНІВ

Курс	Професійно-теоретична підготовка		Професійно-практична підготовка						Державна підсумкова атестація		Державна кваліфікаційна атестація		Святкові	Канікули	Всього навчального часу
			Виробниче навчання в навчальному закладі		Виробниче навчання на виробництві		Виробнича практика на робочих місцях на виробництві								
	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Тиж.	Тиж.		
1	40	255	34	204	-	-	-	-	-	-	-	-	1	11	52
2	33	223	30	180	-	-	7	238	-	-	-	7	1	11	52
3	26	168	26	234	-	-	13	441	1	28	-	14	1	2	43

Handwritten signature or mark.

III. ПЛАНОВИЙ РІВЕНЬ КВАЛІФІКАЦІЇ

Ступінь навчання	Курс	Код ДК	ПРОФЕСІЯ	КВАЛІФІКАЦІЯ (категорія)
II	2	5122	Кухар	3 розряд
	3	5122	Кухар	4 розряд
	3	5123	Офіціант	3 розряд

IV. ПОЯСНЕННЯ ДО ПЛАНУ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

1. Робочий навчальний план розроблено у відповідності до: стандартів професійної (професійно-технічної) освіти з професії: Кухар СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 (Наказ Міністерства освіти і науки України від 26 жовтня 2021 № 1133); Офіціант СП(ПТ)О 5123.І.56.10-2023 (Наказ Міністерства освіти і науки України від 13 грудня 2023 № 1515) та освітніх програм, схвалених педагогічною радою (протокол № 7 від 10.06.2024)
2. За пропозицією та погодженням замовників робітничих кадрів планом передбачено проведення виробничої практики на кваліфікацію Кухар 3 р. в період з 11.05.2026 по 28.06.2026, Кухар 4 р. в період з 01.09.2026 по 05.10.2026
3. На державну підсумкову атестацію передбачено 28 годин (4 дні по 7 годин), години ДПА педагогам не тарифікуються ДПА у формі ЗНО (НМТ) проводиться за графіком Українського центру оцінювання якості освіти.
4. Рішенням педагогічної ради протокол № 7 від 10.06.2024 визначена змішана форма проведення освітнього процесу.
5. Оплата годин відведених на факультативи (українська мова і література, математика, історія України), здійснюється у разі наявності бюджетного фінансування.

Години, які переносяться:

Курс	З якого модуля або предмету	Кількість годин	На який модуль або предмет	Кількість годин
1	Гігієна і санітарія виробництва	2	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2
1	Організація виробництва та обслуговування	1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	1
1	Громадянська освіта	1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	1

