

4.5	Кулінарна характеристика страв	30		16	14	6									2	2			16						2	4							14		
4.6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	32		32											4	4			32																
4.7	Фізіологія харчування	17			17																				5	4							17		
5	Професійно-практична підготовка (офіціант)	776		470	306														198														578		
5.1	Виробниче навчання																																		
5.2	в майстерні (лабораторії)	90		60	30										6	6	12		60						6	6	6						30		
5.3	на виробництві	294		186	108												18	30	138	30	18						18	30					156		
5.4	Виробнича практика	392		224	168																14	35							35	28			392		
6	Фізична культура	60								2	2	2			2	2			50						2	2	2						10		
7	Предмети, які вільно обираються*	45																	45																
7.1	Основи підприємницької діяльності									1	2	1							25																
7.2	Основи енергоефективності														2	7			20																
8	Державна кваліфікаційна атестація та інші форми контролю	21	7	7	7														7															14	
9	Консультації	100																																	
	Загальний обсяг навчального часу (без п. 9)	2083	879	679	420					35	34	36																							709

IV Перелік кабінетів, лабораторій, майстерень для підготовки кваліфікованих робітників за професією 5122"Кухар" 5123 "Офіціант"

Кабінети:

- організації обслуговування;
- охорони праці;
- фізіології харчування, санітарії;
- облікових дисциплін;
- професійної етики і психології;
- технології приготування їжі;
- товарознавства продовольчих товарів;
- устаткування підприємств харчування;
- інформатики та комп'ютерної техніки.

Лабораторії:

- організації обслуговування;
- кухня-лабораторія з дегустаційним залом;
- інформаційних технологій.

Майстерні:

- кафе-майстерня;
- майстерня обслуговування.

V. Плановий рівень кваліфікації

Курс	Код	Професія	Кваліфікація
I	5122	Кухар	3 розряд
I	5123	Офіціант	
II	5123	Офіціант	3, 4 розряд

VI. Пояснення до навчального плану

Робочий навчальний план розроблений на основі ДСПТО з професій 5122 Кухар (ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007), 5123 Офіціант (ДСПТО 5123.ОН.55.50-2013) та відповідно до Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у ПТНЗ, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України від 13 жовтня 2010 року № 947.

Для запобігання дублюванню навчального матеріалу при вивченні професії «Офіціант» вилучені предмети професійно-теоретичної підготовки «Санітарія і гігієна» та «Товарознавство продовольчих товарів», які вивчаються при опануванні професії «Кухар» 3 розряду.

На 1 курсі навчання 2 години з предмета «Охорона праці» переносяться на предмет «Устаткування підприємств харчування».

Мінімальне тижневе навантаження учнів в дні теоретичного та виробничого навчання становить 30 годин, максимальне -36 годин, під час виробничої практики тижневе навантаження – 35 годин.

Професійно-практична підготовка здійснюється в кухні-лабораторії, кафе-майстерні, лабораторії обслуговування та безпосередньо на робочих місцях підприємств.

Робочим навчальним планом передбачено проведення проміжного та вихідного контролю знань, умінь і навичок учнів.

Іспити, заліки з предметів професійно-теоретичної підготовки проводяться за рахунок часу, відведеного на вивчення предмета.

Поетапна атестація учнів проводиться після завершення кожного рівня підготовки учнів з присвоєнням кваліфікації «Кухар» 3 розряду на I курсі, «Офіціант» 3,4 розряду на II курсі, а ДКА по завершенню повного терміну навчання за рахунок годин передбачених ДСПТО.

Перевіряв
методист НМЦ ПТО ПК

Соленцова Г.М.

Розглянуто на засіданні педагогічної ради 22.08.2017 р., протокол № 7
Директор



Г.В. Станіслав