ПОГОДЖЕНО

ТОВ «Експромсервіс»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Регіонального центру
професійно-технічної освіти № 1
м.Кременчука
Валентина КРУТЬКО

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

Регіонального центру професійно-технічної освіти №1 м.Кременчука
підготовки кваліфікованих робітників
на основі базової середньої освіти

5120 "Майстер ресторанного обслуговування",
кваліфікація: майстер ресторанного обслуговування 4-го розряду;
5122 "Кухар", кваліфікація: кухар 4 розряду

Схвалено
педагогічною радою
протокол № 96 від 30.08.2023

Розглянуто на засіданні методичної
комісія викладачів та майстрів в/н
сфери обслуговування
протокол № 1 від 29.08.2023

ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ
(загальноосвітня підготовка кваліфікованих робітників)
Професія: 5120 "Майстер ресторанного обслуговування",
5122 "Кухар"

Складено на основі Державного стандарту базової і повної загальної середньої освіти (Постанова КМУ від 23.11.2011 №1392)

Предмети	Кількість годин
Базові предмети	**1050**
Українська мова	140
Українська література	140
Іноземна мова	140
Зарубіжна література	70
Історія України	105
Всесвітня історія	70
Громадянська освіта	70
Математика	210
Захист України	105
Фізична культура	**225**
Природничі науки	**594**
Фізика і астрономія	245
Біологія і екологія	140
Хімія	122
Географія	87
Вибірково-обов'язкові предмети	**145**
Інформатика	95
Технології	50
Загальна кількість годин	**2014**

ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ
(професійна підготовка кваліфікованих робітників)
Професія: 5120 «Майстер ресторанного обслуговування»
Кваліфікація: майстер ресторанного обслуговування 4-го розряду
Складено на основі СП(ПТ)О 5220.G.47.1-2-2018 (наказ МОН України від 04.03.2019 № 296 з урахуванням пропозицій замовників кадрів)
Загальний фонд навчального часу - 951 година

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Всього годин	З них ЛПР	Кількість годин на модулі		
				ЗПК	**МРО-4.1**	**МРО-4.2**
1.	***Загальнопрофесійна підготовка***	***52***		***52***		
1.1	Основи інформаційних технологій	**16**		16		
1.2	Основи трудового законодавства	**16**		16		
1.3	Основи галузевої економіки і підприємництва	**20**		20		
2.	***Професійно-теоретична підготовка***	***293***		***150***	***128***	***15***
2.1.	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	89		25	54	10
2.2.	Технологія приготування закусок, страв, напоїв з основами товарознавства	59		23	36	
2.3.	Устаткування торгово-технологічного обладнання з основами енергоефективності	32		10	22	
2.4.	Основи рекламного маркетингу і дизайну	10		10		
2.5.	Облік, калькуляція і звітність	21		10	6	5
2.6.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	26		22	4	
2.7	Основи професійної етики й етикету	26		22	4	
2.8	Охорона праці	30		28	2	
3.	***Професійно-практична підготовка***	***599***		***30***	***429***	***140***
3.1.	Виробниче навчання	186		30	114	42
3.2.	Виробнича практика	413		-	315	98
4.	**Додаткові компетентності**	**12**				**12**
4.1	Сучасні тенденції в формленні страв	12				12
5.	Кваліфікаційна пробна робота	7				
6.	**Консультації**					
7.	**Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)**	**7**				**7**
8	***Загальний обсяг навчального часу (без п.4,5,6)***	***951***		***232***	***557***	***162***

ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ
(професійна підготовка кваліфікованих робітників)
Професія: 5122 «Кухар»
Кваліфікація: кухар 4-го розряду
Складено на основі СП(ПТ)О 5122.56.10-2021 (наказ МОН України від 26.10.2021 №1133 з урахуванням пропозицій замовників кадрів)
Загальний фонд навчального часу - 1223 годин

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Всього годин	З них ЛПР	Кількість годин на модулі											
				РН-1	**РН-2**	**РН-3**	**РН-4**	**РН-5**	**РН-6**	**РН-7**	**РН-8**	**РН-9**	**РН-10**	**РН-11**	**РН-12**
1.	***Професійно-теоретична підготовка***	***393***		***48***	***22***	***18***	***35***	***42***	***48***	***25***	***31***	***34***	***32***	***34***	***24***
1.1.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	220		16	12	9	18	24	33	17	18	22	18	21	12
1.2.	Устаткування підприємств харчування з основами енергоефективності	76		6	6	2	8	8	9	2	6	6	8	8	7
1.3.	Гігієна та санітарія виробництва	18		2	1	1	2	2	1	2	2	1	1	1	2
1.4.	Організація виробництва та обслуговування	35		4	2	4	3	4	3	2	3	3	3	2	2
1.5.	Облік, калькуляція і звітність	14		2	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	
1.6	Фізіологія харчування	14		2		1	2	2	1	1	1	1	1	1	1
1.7	Іноземна мова за професійним спрямуванням	8		8											
1.8	Основи професійної етики і етикету	8		8											
2.	***Професійно-практична підготовка***	***823***		***47***	***78***	***40***	***74***	***73***	***106***	***39***	***73***	***100***	***94***	***54***	***45***
2.1.	Виробниче навчання	270		12	36	12	18	24	36	18	24	30	24	12	24
2.2.	Виробнича практика	553		35	42	28	56	49	70	21	49	70	70	42	21
3.	**Додаткові компетентності**	**33**													
3.1	Сучасні тенденції в оформленні страв	18		8		3	4	3							
3.2	Навички для успішної кар'єри	15										4	4	4	3
4.	Кваліфікаційна пробна робота	7													
5.	**Консультації**	***20***													
6	**Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)**	***7***													**7**
7	***Загальний обсяг навчального часу (без п. 3,4, 5)***	***1223***		***95***	***100***	***58***	***109***	***115***	***154***	***64***	***104***	***134***	***126***	***88***	***76***