

РОЗГЛЯНУТО на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів виробничого навчання професій громадського харчування Приватного закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Центр професійно-технічної освіти імені Егана Еде» Протокол № _____ від _____ серпня 202__ р.	ПОГОДЖЕНО _____ _____ _____ _____ 202__ р.	ЗАТВЕРДЖУЮ Директор ПЗПО «ЦПТО ім. Егана Еде» _____ 3. ЧІРПАК _____ 202__ р.
--	--	---

**Освітньо-професійна програма
з підготовки кваліфікованих робітників**

**Професія - 7412 «Кондитер»
Кваліфікація - Кондитер 3-го розряду**

Загальні положення

Освітньо-професійна програма (далі –ОПП) з професії 7412 Кондитер розроблено відповідно до Конституції України, законів України «Про освіту», «Про професійно-технічну освіту», «Про професійний розвиток працівників», «Про зайнятість населення», «Про організації роботодавців, їх об'єднання, права і гарантії їх діяльності», постанови Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій», розпорядження Кабінету Міністрів України від 14.12.2016 № 1077 «Про затвердження Плану заходів із впровадження Національної рамки кваліфікацій на 2016-2020 роки», розпорядження Кабінету Міністрів України від 03.04.2017 № 275-р «Про затвердження середньострокового плану пріоритетних дій Уряду до 2020 року», Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників: Випуску 65 «Торгівля і громадське харчування», затвердженого наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 20.08.1999 № 918, та інших нормативно-правових документів і є обов'язковим для виконання всіма закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями, незалежно від їх підпорядкування та форми власності, що здійснюють (або забезпечують) підготовку (підвищення професійної кваліфікації, перепідготовку) кваліфікованих робітників.

1. Зведений навчальний план підготовки кваліфікованих робітників

Професія - 7412 «Кондитер»

Кваліфікація - Кондитер 3-го розряду

№№ з/п	Навчальні предмети	Кількість годин		Розподіл аудиторних годин на тиждень по курсах і семестрах	
				I курс	
		Всього	З них на ЛПР	I семестр	2 семестр
				Кількість тижнів у семестрі	
				17	13
	Фізична культура	32	12	32	
1.	Загально-професійна підготовка (ЗПК)	81		81	
	Інформаційні технології	17	8	17	
1.1.	Основи галузевої економіки та підприємництва	12		12	
1.2.	Основи трудового законодавства	12		12	
1.3.	Англійська мова (за професійним спрямуванням)	10	4	10	
1.4	Професійна етика та основи психології	22		22	
1.5	Правила дорожнього руху	8		8	
2.	Професійно-теоретична підготовка	225	58	225	
2.1.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	100	36	100	

2.2.	Устаткування підприємств харчування	47	7	47	
2.3.	Гігієна та санітарія виробництва	13		13	
2.4.	Організація виробництва та обслуговування	14		14	
2.5.	Облік, калькуляція та звітність	10	5	10	
2.6.	Охорона праці	30		30	
2.7.	Малювання та ліплення	11	10	11	
3.	Професійно-практична підготовка	694		246	448
3.1.	Виробниче навчання	246		246	
3.2.	Виробнича практика	448			448
4.	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)	7			7
5.	Консультації	30			
6.	Загальний обсяг навчального часу (без п.5)	1039	71	614	455