МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ, ВИКОНАВЧОГО ОРГАНУ КИЇВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ (КИЇВСЬКОЇ МІСЬКОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ)

УПРАВЛІННЯ ЗАКЛАДІВ ВИЩОЇ ОСВІТ, ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ ТА ПРОГНОЗУВАННЯ ЦІЛЬОВИХ ПРОГРАМ

Комунальний заклад професійної (професійно-технічної) освіти

«Київський професійний коледж технологій та дизайну»

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

з підготовки кваліфікованих робітників

Професія: 5123, Офіціант

Кваліфікація: Офіціант 3-го розряду

|  |  |
| --- | --- |
| РОЗГЛЯНУТО  на засіданні методичної комісії  харчових технологій  протокол № 12 від 15 травня 2023 р. | СХВАЛЕНО  Педагогічною Радою Комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний коледж технологій та дизайну»  протокол № 5 від 16 травня 2023 р. |
| ПОГОДЖУЮ  Директор комунального  підприємства «Школярик»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Микола БОЙКО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 | ЗАТВЕРДЖУЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Наталія ФЕСУН  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  | Освітня програма вводиться в дію  з \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 р. \_\_\_\_\_\_  (наказ № \_\_\_\_\_\_ від\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) |

**Розробники освітньої програми**

Бондаренко В.В. – викладач предмету «Основи професійної етики та психології» Комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти

«Київський професійний коледж технологій та дизайну»

Даневич О.Г. – викладач предмету «Малювання та ліплення» Комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний коледж технологій та дизайну»

Олійник Т.А. – старший майстер Комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний коледж технологій та дизайну»

Кодолбенко Т.Я. – голова методичної комісії харчових технологій, викладач предмету «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства» Комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний коледж технологій та дизайну»

Войтко Н.М. – викладач предмету «Інформаційні технології» Комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти«Київський професійний коледж технологій та дизайну»

Орловська Н.О. – викладач предмету «Організація виробництва та обслуговування» та предмету «Охорона праці» Комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти«Київський професійний коледж технологій та дизайну»

Даневич Д.І. – викладач предмету «Іноземна мова за професійним спрямуванням» Комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний коледж технологій та дизайну»

Поп О.Ю. – викладач предмету «Устаткування підприємств харчування» Комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти

«Київський професійний коледж технологій та дизайну»

Шевчук-Сусліна М.С. – викладач предмету «Гігієна та санітарія виробництва» Комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний коледж технологій та дизайну»

Сергієнко О.С. – методист, викладач предмету «Облік, калькуляція та звітність» Комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти

«Київський професійний коледж технологій та дизайну»

Міщук В.В. – викладач предмету «Основи трудового законодавства» Комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний коледж технологій та дизайну»

Плаксюк О.А. – викладач предмету «Основи галузевої економіки і підприємництва» Комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний коледж технологій та дизайну»

# **Пояснювальна записка**

Підготовка кваліфікованих робітників з професії «Кухар, офіціант» включає первинну професійну підготовку з освітніх компонентів, які входять до складу професій. Освітня програма має модульну структуру та визначає три групи компетентностей: загальнопрофесійні, професійно-теоретичні і професійно-практичні.

До загально-професійної компетентності включені предмети, які є загальними для професії: «Основи трудового законодавства», «Основи галузевої економіки і підприємництва», «Правила дорожнього руху» та «Інформаційні технології».

Професійно-теоретичні компетентності містять вимоги до рівня знань, умінь і навичок відповідно до кваліфікаційної характеристики, що дають змогу здобувачу освіти виконувати трудові функції, швидко адаптуватися до змін у професійній діяльності та є складовими відповідної професійної кваліфікації.

Професійно-практична підготовка здійснюється у навчальних майстернях та безпосередньо на робочих місцях підприємств.

Навчальний час слухача – академічна година тривалістю 45 хвилин. Урок виробничого навчання не перевищує 6 академічних годин, навчальний день не перевищує 8 академічних годин, навчальний тиждень не перевищує 36 академічних годин. Навчальний час слухача в період проходження виробничої практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства відповідно до законодавства.

Робочі навчальні програми з предметів для підготовки кваліфікованих робітників за професією «Кухар, офіціант» для професійної кваліфікації визначають зміст навчальних предметів відповідно до компетентностей та тематичний погодинний розподіл відповідно до робочого навчального плану.

Робочий навчальний план включає розподіл навчального навантаження між загальнопрофесійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовкою, додатковими компетентностями, консультації та кваліфікаційна атестація. У робочому навчальному плані визначено загальну кількість годин для оволодіння професійною кваліфікацією та розподіл годин між навчальними модулями.

Кількість годин з професійно-практичної підготовки збільшено на 1% (7 год.) з метою приведення робочого навчального плану до тижневого навантаження 35 годин відповідно до Положення про організацію навчально-виробничого процесу у професійно-технічних навчальних закладах, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 30.05.2006 № 419, із змінами внесеними згідно з наказами Міністерства освіти і науки України від 05.08.2008 № 731, від 10.11.2008 № 1019, від 10.07.2015 № 746.

2 години предметів, що вільно обираються перенесено на предмет «Охорона праці».

Робочий навчальний план та робочі навчальні програми з предметів відповідають Стандартам професійної (професійно-технічної) освіти 5122 Кухар ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007, код 7412 Кондитер СП(ПТ)О 7412.С.10.70 - 2017.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику.

Обладнання навчальних майстерень та кабінетів відповідає технічним, санітарно-гігієнічним, педагогічним вимогам.

Методика проведення уроку теоретичного навчання визначається кожним викладачем.

Умовні позначення:

ЗПК – загальнопрофесійна компетентність;

КК – ключова компетентність;

ПК – професійна компетентність;

КНД 3 – кондитер 3-го розряду.

*ІV. Загальна характеристика*

|  |  |
| --- | --- |
| Професія | 5123, Офіціант |
| Рівні кваліфікації | Офіціант 3-го розряду |
| Ступінь навчання | Зазначаються відповідно Постанови КМУ  від 3 червня 1999 р. N 956«Про затвердження Положення про ступеневу професійно-технічну освіту» |
| Вид професійної підготовки | Первинна професійна підготовка робітників |
| Форма навчання | Денна |
| Квалiфiкацiя в диплoмi | Офіціант |
| Вимоги до рiвня ociб, якi можуть розпочати навчання за цією програмою | Базова загальної середньої освіти |

*V.Перелік компетентностей*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Позна-чення** | **Найменування компетентності та навчального модуля** | **Професійні компетент-**  **ності** | **Назва освітнього компоненту (навчального предмету)** | **Зміст професійних компетентностей** | **Кіль-**  **кість годин** | **Кон-**  **суль-**  **тації** |
| **Загальнопрофесійна підготовка – базовий блок** | | | | | | |
| ЗПК-1 | Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва |  | Основи галузевої економіки і підприємництва | **Знати:** основні економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та виникають між суб'єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами); роль економіки в суспільному житті, виробництві і споживанні;  форми суспільного господарювання; порядок створення приватного підприємства;  порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства); порядок ліквідації підприємства; структура та механізми функціонування ринкової економіки; конкуренція (її види та прояви в економічних відносинах); основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, пільги, дотації) | 27 |  |
| ЗПК-2 | Оволодіння основами трудового законодавства |  | Основи трудового законодавства | **Знати:** основи трудового законодавства**;** основні трудові права та обов'язки працівників; положення, зміст, форми та терміни укладання трудового договору;  соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві; основи законодавства про захист прав споживачів | 17 |  |
| ЗПК-3 | Оволодіння основами  інформаційних  технологій |  | Інформаційні технології | **Знати:** системи автоматизованого керування закладами ресторанного господарства; автоматизоване робоче місце офіціанта, його технічне та програмне забезпечення  **Уміти:** користуватися автоматизованою системою типу RKeeper;  проводити замовлення та розрахунки за допомогою електронних контрольно-касових систем відповідно до встановленого програмного забезпечення | 24 |  |
| ЗПК-4 | Оволодіння основами  професійною  етикою |  | Основи професійної етики | **Знати:** основні поняття професійної етики та психології; індивідуальні психічні властивості особистості; особливості спілкування в сфері послуг; психологічні властивості поведінки людини; характер, причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; основні психологічні та моральні вимоги до офіціанта; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.  **Уміти:** визначати індивідуальні психологічні особливості;  дотримуватись професійної етики офіціанта | 5 |  |
| ЗПК-5 | Дотримання та  виконання вимог  охорони праці,  промислової і пожежної безпеки,  виробничої  санітарії та гігієги |  | Охорона праці | **Знати:** загальні питання охорони праці, основні законодавчі акти з охорони праці; права працівників з охорони праці на підприємстві; правила галузевої безпеки; вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування; основи електробезпеки; загальні правила безпечної експлуатації устаткування; параметри й властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища, первинні засоби пожежогасіння; поняття про виробничу санітарію як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів; основи мікробіологічних знань; засоби та методи захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів; правила проходження медичних оглядів.  **Уміти:** володіти засобами і методами індивідуального та колективного захисту від небезпечних та шкідливих виробничих факторів; надавати першу допомогу потерпілим від нещасного випадку; користуватися первинними засобами пожежогасіння | 16 |  |
| Санітарія та гігієна | 4 |  |
| ЗПК6 | Оволодіння основами  енергозбереження, раціональної  роботи  торговельно-технологічного  обладнання |  | Основи енергозбереження, раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання | **Знати:** основи енергозбереження; принципи раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання.  **Уміти:** раціонально використовувати електроенергію; раціонально і ефективно експлуатувати торговельно-технологічне обладнання | 1 |  |
| ЗПК-7 | Оволодіння основами  організації  обслуговування в ресторанах |  | Організація обслуговування в ресторанах | **Знати:** основні типи закладів ресторанного господарства; виробничі приміщення, їх характеристику, обладнання; торговельні приміщення, обладнання; меню, його призначення та види; столовий посуд, прибори, білизну, їх характеристику та призначення; підготовку до обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства; обслуговування відвідувачів.  **Уміти:** готувати торговельну залу до обслуговування відвідувачів; отримувати посуд, прибори, столову білизну; полірувати столовий посуд, прибори; складати серветки простими способами; здійснювати попередню сервіровку столів; надати кулінарну характеристику страв згідно з меню; приймати замовлення від відвідувачів; подавати страви і напої; оформляти рахунки і розраховуватися зі споживачами; прибирати використаний посуд та прибори | 3 |  |
| ЗПК-8 | Оволодіння основами  товарознавства  харчових продуктів |  | Товарознавство продовольчих товарів | **Знати:** задачі товарознавства харчових продуктів; хімічний склад харчових продуктів; класифікацію та характеристику харчових продуктів; споживні властивості харчових продуктів.  **Уміти:** визначати якість харчових продуктів; дотримуватися умов та термінів зберігання харчових продуктів | 4 |  |
| ЗПК-9 | Оволодіння основами  обліку, обчислень,  калькуляції та  звітності |  | Основи обліку, обчислень, калькуляції та звітності | **Знати:** основні поняття господарського обліку; скорочені прийоми усного підрахунку; процентні обчислення; вимоги до оформлення документації на виробництві; нормативно-технологічну документацію закладів ресторанного господарства, порядок проведення інвентаризації на виробництві.  **Уміти:** користуватися обліковими вимірниками; володіти прийомами усного підрахунку; виконувати процентні обчислення; користуватися нормативно-технологічною документацією | 1 |  |
| ЗПК-10 | Оволодіння основними  термінами  іноземної мови |  | Іноземна мова за професійним спрямуванням | **Знати:** основні поняття та терміни форм звертання (зустріч, вітання, знайомство, прийом замовлення, розрахунок, прощання, ствердження, схвалення, згода, відмова, співчуття, побажання, подяка, вибачення, прохання, складові меню) іноземною мовою; назви предметів сервірування столу до сніданку, обіду, вечері; назви продуктів харчування.  **Уміти:** володіти основними поняттями та термінами форм звертання; володіти іноземною мовою в межах розмовного та професійного мінімуму | 4 |  |
| ЗПК-11 | Оволодіння  основами  маркетингу та  менеджменту |  | Основи маркетингу та менеджменту | **Знати:** основи маркетингу і менеджменту; правила роздрібної торгівлі; основні джерела постачання; управління структурним підрозділом; організація рекламної діяльності.  **Уміти:** володіти основними поняттями та термінами маркетингу і менеджменту; організовувати рекламну діяльність | 4 |  |
| ЗПК-12 | Оволодіння  основами  кулінарної  характеристики  страв |  | Кулінарна характеристика страв | **Знати:** технологію приготування страв з м’яса, риби, птиці технологію приготування бутербродів, салатів, холодних закусок; вимоги до оформлення страв; терміни зберігання страв; технологію нескладного приготування солодких страв і напоїв.  **Уміти:** працювати на обладнанні; підготувати компоненти для приготування страв; дотримуватися вимог техніки безпеки і санітарії | 2 |  |
| **Професійно-теоретична підготовка** | | | | | | |
| ОФ-3.1 | Підготовка торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства | ОФ – 3.1.1 Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами | Основи професійної етики | **Знати:** правила роботи закладів ресторанного господарства; санітарні правила для закладів ресторанного господарства; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту; вимоги виробничої санітарії та особистої гігієни; іноземну мову в межах розмовного мінімуму; основи оформлення інтер’єру торгових та банкетних залів; загальні правила і послідовність сервірування столів; правила і порядок підготовки спецій і приправ, етапи підготовки залів до обслуговування.  **Уміти:** виконувати роботи з підготовки залів до обслуговування споживачів; оформляти букети, квіткові композиції, використовувати елементи декору тощо; підбирати посуд, прибори, столову білизну з урахування виду обслуговування; виконувати сервірування столів; готувати спеції і приправи; застосовувати кращий досвід роботи вітчизняних закладів та підприємств інших країн відповідного фаху; розвивати творчу активність, займатися самоосвітою | 2 |  |
| Охорона праці | 2 |  |
| Санітарія та гігієна | 1 |  |
| Основи енергозбереження, раціональної роботи торгівельно-технологічного обладнання | 2 |  |
| Організація обслуговування в ресторанах | 3 |  |
| Товарознавство продовольчих товарів | 2 |  |
| Іноземна мова за професійним спрямуванням | 1 |  |
| Основи маркетингу та менеджменту | 2 |  |
| Кулінарна характеристика страв | 3 |  |
| ОФ – 3.1.2 Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни | Охорона праці | **Знати:** сучасне обладнання; правила експлуатації відповідних видів торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; асортимент сучасного посуду та його призначення; види столової білизни, способи її зберігання; нові види сировини, її походження, характеристику; способи поєднання смаків.  **Уміти:** експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; визначати види посуду, приборів, столової білизни; отримувати столову білизну, посуд, прибори; виконувати додаткове протирання; контролювати санітарний стан посуду, приборів та білизни; застосовувати доцільні способи зберігання | 2 |  |
| Санітарія та гігієна | 2 |  |
| Основи енергозбереження, раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання | 1 |  |
| Організація обслуговування в ресторанах | 4 |  |
| Товарознавство продовольчих товарів | 2 |  |
| Кулінарна характеристика страв | 2 |  |
| ОФ – 3.1.3 Вивчення меню і прейскурантів | Основи професійної етики | **Знати:** види меню закладів ресторанного господарства; порядок запису страв і напоїв у меню; структуру меню різних видів; рецептури, технологію виготовлення страв і напоїв; кулінарну характеристику страв і напоїв; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; правила роздрібної торгівлі кондитерськими виробами  **Уміти:** враховувати відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв; складати меню різних видів; володіти професійною термінологією; застосовувати правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями і кондитерськими виробами;  консультувати стосовно страв та напоїв, запропонованих у меню;  пропонувати фірмові і особливі страви | 3 |  |
| Охорона праці | 1 |  |
| Основи енергозбереження, раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання | 1 |  |
| Організація обслуговування в ресторанах | 6 |  |
| Товарознавство продовольчих товарів | 2 |  |
| Основи обліку, обчислень, калькуляції та звітності | 3 |  |
| Іноземна мова за професійним спрямуванням | 2 |  |
| Кулінарна характеристика страв | 3 |  |
| ОФ – 3.1.4 Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування | Охорона праці | **Знати:** правила отримання посуду, приборів, столової білизни; норми оснащення закладів ресторанного господарства столовим посудом та білизною; правила підготовки посуду, приборів, столової білизни.  **Уміти:** полірувати прибори, посуд; підбирати та розраховувати необхідну кількість столового посуду, білизни | 1 |  |
| Основи енергозбереження, раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання | 1 |  |
| Організація обслуговування в ресторанах | 6 |  |
| Товарознавство продовольчих товарів | 2 |  |
| Кулінарна характеристика страв | 2 |  |
| ОФ – 3.1.5 Здійснення попередньої сервіровки столів | Охорона праці | **Знати:** ази флористики; способи складання серветок з різноманітних матеріалів з використанням аксесуарів; сервірування столів різними стилями відповідно до інтер’єру та екстер’єру.  **Уміти:** складати серветки креативними способами; виконувати попередню сервіровку столів; оформляти стіл квітами | 1 |  |
| Основи енергозбереження, раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання | 2 |  |
| Організація обслуговування в ресторанах | 6 |  |
| Товарознавство продовольчих товарів | 1 |  |
| Кулінарна характеристика страв | 3 |  |
| ОФ-3.2 | Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів | ОФ – 3.2.1 Організація процесу обслуговування | Основи професійної етики | **Знати:** основи психології; принципи професійної етики; види банкетів і особливості їх організації; організацію обслуговування свят, сімейних обідів, конференцій тощо.  **Уміти:** застосовувати діловий етикет та культуру спілкування; обслуговувати неофіційні банкети; підтримувати позитивний імідж закладу; обирати тактику поведінки, мати високий рівень професійної культури мовлення і володіти транслітерацією вимови | 1 |  |
| Охорона праці | 1 |  |
| Організація обслуговування в ресторанах | 3 |  |
| Товарознавство продовольчих товарів | 2 |  |
| Основи маркетингу та менеджменту | 1 |  |
| Кулінарна характеристика страв | 2 |  |
| ОФ – 3.2.2 Прийом і оформлення замовлення | Основи професійної етики | **Знати:** назви страв, напоїв в оригіналі.  **Уміти:** приймати замовлення від споживачів; використовувати правила підбору страв і вино-горілчаних виробів та коктейлів до страв; надавати вичерпну інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів тощо; використовувати різні типи мовного етикету та іноземну мову у своїй професійній діяльності | 1 |  |
| Охорона праці | 2 |  |
| Організація обслуговування в ресторанах | 3 |  |
| Товарознавство продовольчих товарів | 1 |  |
| Основи обліку, обчислень, калькуляції та звітності | 1 |  |
| Іноземна мова за професійним спрямуванням | 1 |  |
| Кулінарна характеристика страв | 2 |  |
| ОФ – 3.2.3 Отримання та подача страв і напоїв | Охорона праці | **Знати:** правила отримання і подачі страв та напоїв із роздавальні та буфету; вимоги до їх оформлення і температури;знати етикет споживання окремих страв; правила подачі страв і напоїв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів; правила поведінки за столом, правила користування приборами, серветками.  **Уміти:** дотримуватися правил і технічних прийомів обслуговування споживачів; застосовувати техніки подачі страв: «порційно», «в обнос», «у стіл», з використанням приставного (підсобного) столика; документально оформляти отримання страв, напоїв з кухні та буфету | 1 |  |
| Організація обслуговування в ресторанах | 3 |  |
| Санітарія та гігієна | 2 |  |
| Товарознавство продовольчих товарів | 2 |  |
| Основи обліку, обчислень, калькуляції та звітності | 1 |  |
| Іноземна мова за професійним спрямуванням | 2 |  |
| Кулінарна характеристика страв | 2 |  |
| ОФ – 3.2.4 Здійснення розрахунку з відвідувачами | Охорона праці | **Знати:** порядок оформлення рахунків; діючі програми знижок у певні дні або години.  **Уміти:** проводити розрахунки з відвідувачами в торговельній залі та за барною стійкою через РРО, через комп’ютерно-касові системи: за готівку, за допомогою пластикових та кредитних карток; естетично та безпечно пакувати готові страви та напої, призначені для виносу | 1 |  |
| Організація обслуговування в ресторанах | 4 |  |
| Товарознавство продовольчих товарів | 1 |  |
| Основи обліку, обчислень, калькуляції та звітності | 2 |  |
| Кулінарна характеристика страв | 2 |  |
| ОФ – 3.2.5 Збирання використаного посуду і приборів | Охорона праці | **Знати:** правила і прийоми прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни.  **Уміти:** використовувати сучасні засоби малої механізації під час прибирання використаного посуду, приборів | 2 |  |
| Організація обслуговування в ресторанах | 4 |  |
| Санітарія та гігієна | 1 |  |
| Товарознавство продовольчих товарів | 1 |  |
| Основи обліку, обчислень, калькуляції та звітності | 2 |  |
| Кулінарна характеристика страв | 2 |  |
| **Професійно-практична підготовка** | | | | | | |
|  |  |  | Виробниче навчання |  | 210 |  |
|  |  |  | Виробнича практика |  | 371 |  |
|  |  |  | Кваліфікаційна пробна робота |  | 7 |  |
|  |  |  | Державна кваліфікаційна атестація |  | 7 |  |

*VІ. Контроль за освітнім процесом та форми атестації*

**Поточний контроль**

**Тематичний контроль**

**Проміжний контроль**

**Державна підсумкова атестація**

**Поетапна кваліфікаційна атестація**

**Державна кваліфікаційна атестація**

*VІІ. Вимоги стандартів професійної (професійно-технічної) освіти*

* Повна назва стандартів професійної (професійно-технічної) освіти.

*Відповідальна особа за розробку освітньої програми ПІБ*