(назва ЗП(ПТ)О

**КОМПЛЕКТ**

**навчально-методичних документів з планування освітнього процесу**

**викладача \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Предмет: «Основи трудового законодавства» (ключова компетентність КК 4)**

**для навчання кваліфікованих робітників**

**за професією: 5122 Кухар**

**Рівень освітньої кваліфікації:** кухар 4 розряду

**Харків 2022**

(назва ЗП(ПТ)О

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПОГОДЖЕНО  Методист ЗП(ПТ)О  \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 року |  | ЗАТВЕРДЖУЮ  Заступник директора з НВР  \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 року |

#### **ОСВІТНЯ ПРОГРАМА**

**професійно-теоретичної підготовки**

**для навчання кваліфікованих робітників за професією:**

**5122 Кухар**

**Предмет: «Основи трудового законодавства» (ключова компетентність КК 4)**

**Рівень освітньої кваліфікації:** кухар 4 розряду

**Рівень професійної (професійно-технічної) освіти:** другий (базовий)

**Вид професійної підготовки:** первинна професійна підготовка

**Форма навчання:** денна

РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО

на засіданні методичної комісії

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_

від \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 року

**Харків 2022**

##### ЗМІСТ

1. Витяг із робочого навчального плану для підготовки кваліфікованих робітників за професією 5122 Кухар
2. Загальні знання та вміння за професією
3. Вимоги до результатів навчання та опис ключової компетентності КК 4
4. Навчальна програма з предмета
5. Зміст предмета
6. Поурочно-тематичний план з предмета
7. Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів професійної (професійно-технічної) освіти за 12 бальною шкалою із професійно-практичної підготовки
8. ККР (за необхідністю)
9. Список рекомендованої літератури для виробничого навчання.

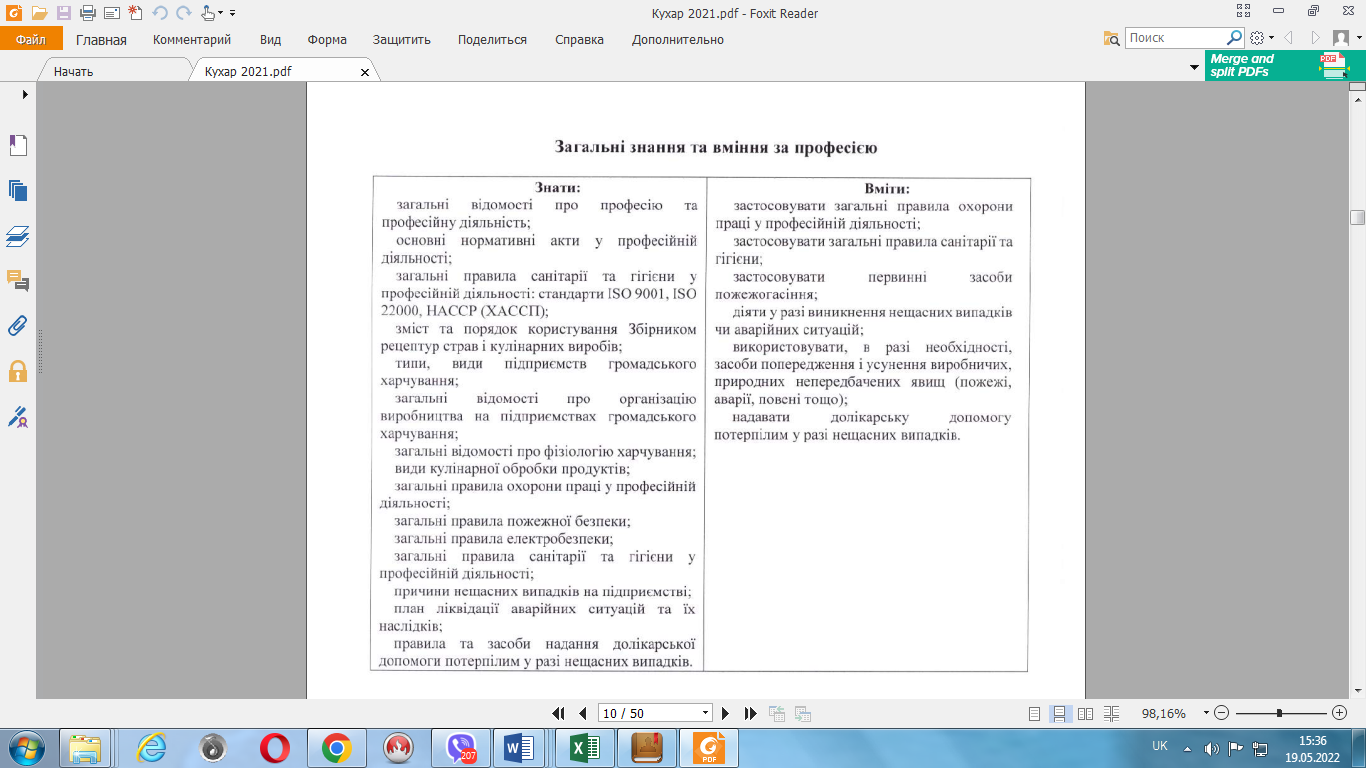
ДОДАТКИ

Зразки планів уроку, методичні розробки уроку тощо.

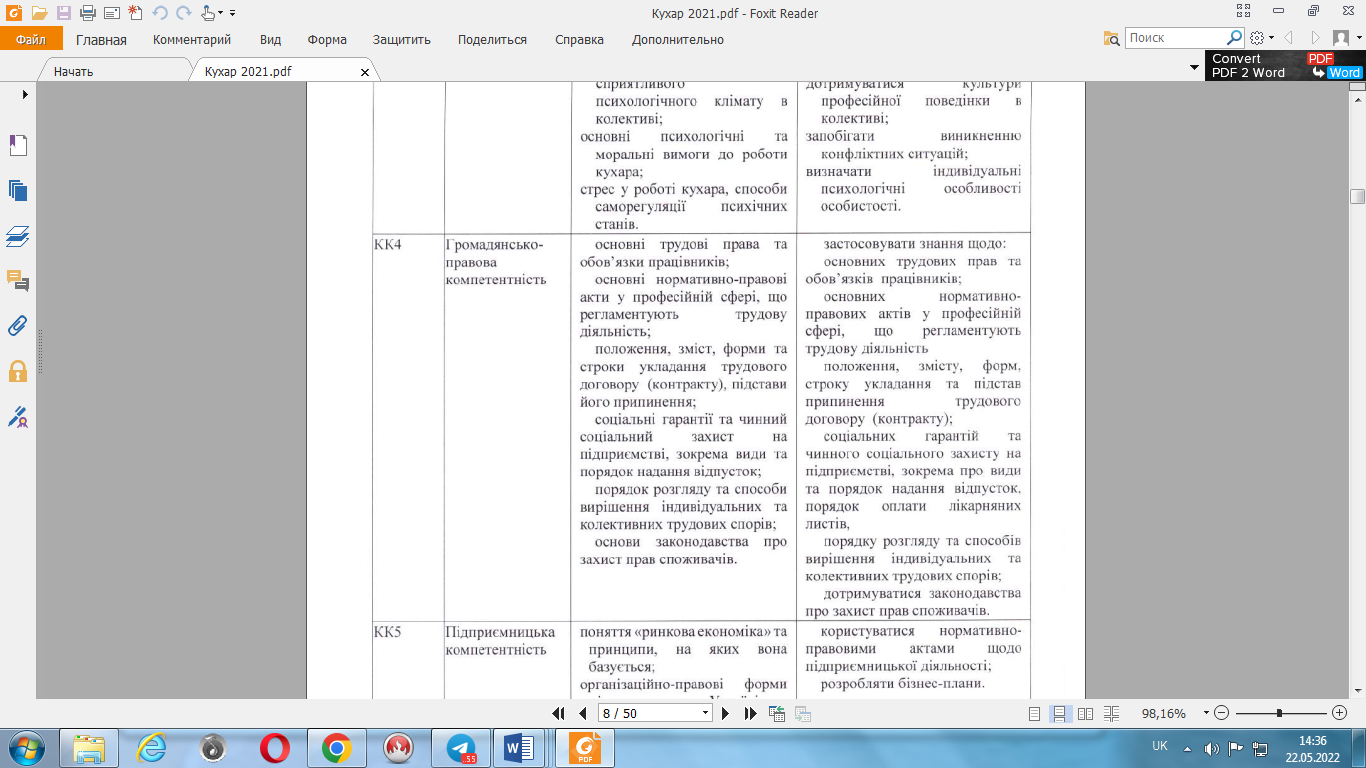
Інструкційно-технологічні карти, інструкційні карти, алгоритми виконання робіт (приготування страв, відпрацювання вправ тощо), опорні конспекти, кросворди інструментарій для контролю навчальних досягнень здобувачів освіти тощо.

**РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Розділ V. План освітнього процесу** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| **№ з/п** | | **Освітні компоненти (навчальні предмети)** | **Кількість годин** |  | **Розподіл кількості аудіторних годин на тиждень** | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Кілкість тижнів/результат навчання** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |
| **Всього** | **4** | **2** | **2** | **2** | **4** | **2** | **2** | **Усього за РН1-РН-7** | **1** | **2** | **2** | **2** | **2** | **12** | **1** | |
| **РН1** | **РН2** | **РН3** | **РН4** | **РН5** | **РН6** | **РН7** | **РН8** | **РН9** | **РН10** | **РН11** | **РН12** | **РН1-РН12 (Практика)** | **П/ДКА** | |
| **1** | | **Фізична культура** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| 2 | | **Загальнопрофесійна підготовка-базовий блок (ключаві компетентност/навчальні предметиі)** | **82** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| 2.1 | | Основи галузевої економіки і підприємницької діяльності | **12** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| 2.2 | | Інформаційні технології | **10** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| 2.3 | | Основи трудового законодавства | **10** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| 2.4 | | Основи екології та енергозбереження | **12** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| 2.5 | | Основи професійної етики та психології | **10** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| 2.6 | | Облік, калькуляція та звітність | **18** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| 2.7 | | Іноземна мова професійного спрямування кухаря | **10** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| 3 | | **Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності/навчальні предмети)** | **438** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| 3.1 | | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | **288** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| 3.2 | | Технічне оснащення галузі | **85** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| 3.3 | | Система ХАССП та основи здорового харчування | **35** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| 3.4 | | Охорона праці | **30** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| 4 | | **Професійно-практична підготовка (професійні компетентності)** | **748** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| 4.1 | | Виробниче навчання | **300** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| 4.2 | | Виробнича практика | **448** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **35** | 28 | |
| 5 | | **Державна кваліфікаційна атетстація** | **7** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 7 | |
| 6 | | **Загальний обсяг навчального часу** | **1275** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |



Вимоги до результатів навчання та опис ключової компетентності КК 4



**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА**:

**«Основи трудового законодавства» (ключова компетентність КК 4)**

**Професія:** 5122 Кухар

**Освітня кваліфікація:** кваліфікований робітник

**Рівень освітньої кваліфікації:** кухар 4 розряду

Загальна кількість годин відповідно до робочого навчального плану — 10 (вивчаються протягам опанування РН1-РН6

**Освітні компоненти ключової громадсько-правової компетентності для досягнення результатів навчання**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ теми** | **Назва/тема складової освітньої компоненти ключової компетентності КК 4.** | **Кількість годин на складову освітньої компоненти** | |
| **всього** | **з них практичних** |
| 1 | Вступ. Основні трудові права та обов' язки працівників | 1 | - |
| 2 | Основні нормативно- правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність | 2 | - |
| 3 | Трудовий договір (контракт), їх форма, зміст, строки його укладання та припинення | 3 | 1 |
| 4 | Соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві.  Види та порядок надання відпусток. | 2 | - |
| 5 | Способи вирішення трудових спорів.  Основи законодавства про захист прав споживачів. | 2 | - |
| ***Всього годин :*** | | ***10*** | 1 |

**Зміст ключової громадсько-правової компетентності**

***Тема 1. Вступ. Основні трудові права та обов' язки працівників***

Право - цінність - одна з засад державного та суспільного життя. Принципи права, його провідні основоположні ідеї. Морально-етична природа права. Загальна характеристика держави. Держава і громадянське суспільство.

***Тема 2. Основні нормативно- правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність***

Основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність. Іх складові та зміст.

***Тема 3. Трудовий договір (контракт), їх форма, зміст, строки його укладання та припинення***

Положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави припинення трудового договору.

***Тема4. Соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві. Види та порядок надання відпусток.***

Соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві. Види та порядок надання відпусток. Порядок оплати лікарняних листів.

***Тема5.. Способи вирішення трудових спорів. Основи законодавства про захист прав споживачів.***

Порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів. Основи законодавства про захист прав споживачів.