

**РОЗГЛЯНУТО**

на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів виробничого навчання професії кухар, кондитер  
Протокол №1 від 28.08. 2020 року

**СХВАЛЕНО**

Педагогічною радою  
Протокол № 1 від 28.08. 2020 року  
Освітньо-професійна програма введена в дію з 01.09. 2020 року

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Директор ДНЗ «Мукачівський центр ПТО»  
Василь ПАНАС  
28.08. 2020 року



**Освітня програма за СП(ПТ)О 7412.С.10.70-2017,  
затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 27.12.2017 року № 1691**

**Професія:** 7412 Кондитер

**Вимоги до особи, що здобуватиме освіту:** базова (або повна загальна) середня освіта

**Кваліфікація випускника:** кондитер 3-го розряду

**Загальний фонд навчального часу:** 998 годин *(враховується час, відведений на консультації)*

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети) за видами підготовки	Загальний обсяг навчального навантаження	у тому числі ЛПР	Обсяг часу за модулями											
				ЗПБ		КНД-3.1		КНД-3.2		КНД-3.3		КНД-3.4		КНД-3.5	
				усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР
<b>1</b>	<b>Загальнопрофесійна підготовка</b>	<b>69</b>	<b>12</b>	<b>69</b>	<b>13</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.1	Основи трудового законодавства	12	-	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2	Основи галузевої економіки та підприємництва	12	-	12	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.3	Правила дорожнього руху	8	-	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.4	Інформаційні технології	17	8	17	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.5	Професійна етика та основи психології	10	-	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.6	Англійська мова за професійним спрямуванням	10	4	10	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>2</b>	<b>Професійно-теоретична</b>	<b>225</b>	<b>58</b>	<b>65</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	-	<b>32</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>16</b>	<b>58</b>	<b>16</b>	<b>28</b>	<b>14</b>

	<b>підготовка</b>														
2.1	Устаткування підприємств харчування	47	7	5	–	2	–	13	2	9	1	15	4	3	–
2.2	Охорона праці	30	–	30	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
2.3	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	100	36	8	–	4	–	16	4	18	12	32	8	22	12
2.4	Організація виробництва та обслуговування	14	–	4	–	1	–	2	–	2	–	4	–	1	–
2.5	Гігієна та санітарія виробництва	13	–	10	–	1	–	1	–	1	–	–	–	–	–
2.6	Облік, калькуляція та звітність	10	5	2	–	–	–	–	–	4	3	4	2	–	–
2.7	Малювання та ліплення	11	10	6	6	–	–	–	–	–	–	3	2	2	2
<b>3</b>	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>668</b>	<b>–</b>	<b>44</b>	<b>–</b>	<b>26</b>	<b>–</b>	<b>84</b>	<b>–</b>	<b>134</b>	<b>–</b>	<b>272</b>	<b>–</b>	<b>108</b>	<b>–</b>
3.1	Виробниче навчання	234	–	18	–	12	–	18	–	66	–	78	–	42	–
3.2	Виробнича практика	434	–	26	–	14	–	66	–	69	–	194	–	66	–
<b>4</b>	<b>Кваліфікаційна пробна робота</b>	<b>7</b>	<b>–</b>	<b>–</b>	<b>–</b>	<b>–</b>	<b>–</b>	<b>–</b>	<b>–</b>	<b>–</b>	<b>–</b>	<b>–</b>	<b>–</b>	<b>–</b>	<b>–</b>
<b>5</b>	<b>Консультації</b>	<b>30</b>	<b>–</b>	<b>4</b>	<b>–</b>	<b>3</b>	<b>–</b>	<b>3</b>	<b>–</b>	<b>7</b>	<b>–</b>	<b>8</b>	<b>–</b>	<b>5</b>	<b>–</b>
<b>6</b>	<b>Державна (або поетапна) кваліфікаційна атестація</b>	<b>7</b>													
	<b>Загальний обсяг навчального часу (без п. 4, 5)</b>	<b>969</b>	<b>71</b>	<b>178</b>	<b>19</b>	<b>34</b>	<b>-</b>	<b>116</b>	<b>6</b>	<b>168</b>	<b>16</b>	<b>330</b>	<b>16</b>	<b>136</b>	<b>14</b>