

**РОЗГЛЯНУТО**

на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів виробничого навчання професії кухар, кондитер  
Протокол №1 від 31.08. 2022 року

**СХВАЛЕНО**

Педагогічною радою  
Протокол № 1 від 31.08.2022 року  
Освітньо-професійна програма введена в дію з 01.09. 2022 року

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Директор ДНЗ «Мукачівський центр ПТО»  
Василь ПАНАС  
31.08. 2022 року



**Освітня програма за СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021,  
затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 26.10.2021 року № 1133**

**Професія:** 5122 Кухар

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

**Кваліфікація випускника:** кухар 4-го розряду

**Загальний фонд навчального часу:** 1275 годин

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети) за видами підготовки	Загальний обсяг навчального навантаження	у тому числі ЛПР	Заг. знання та вміння		Обсяг часу за результатами навчання																								
				усього	із них ЛПР	РН 1		РН 2		РН 3		РН 4		РН 5		РН 6		РН 7		РН 8		РН 9		РН 10		РН 11		РН 12		
						усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	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>79</b>	<b>6</b>	-	-	<b>45</b>	<b>6</b>	-	-	<b>1</b>	-	-	-	-	<b>2</b>	-	<b>1</b>	-	<b>3</b>	-	<b>3</b>	-	<b>3</b>	-	-	-	-	-	<b>21</b>	-
1.1	Основи трудового законодавства	17	-	-	-	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2	Основи галузевої економіки та підприємництва	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17	-	
1.3	Інформаційні технології	12	6	-	-	12	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
1.4	Професійна етика та основи психології	10	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
1.5	Іноземна мова за професійним спрямуванням	15	-	-	-	3	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	1	-	2	-	2	-	2	-	-	-	-	3	-	
1.6	Основи енергоефективності та екології	8	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	1	-	1	-	-	-	-	1	-		

<b>2</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>427</b>	<b>102</b>	<b>48</b>	<b>2</b>	<b>37</b>	<b>8</b>	<b>22</b>	<b>8</b>	<b>25</b>	<b>7</b>	<b>34</b>	<b>7</b>	<b>54</b>	<b>8</b>	<b>44</b>	<b>8</b>	<b>21</b>	<b>8</b>	<b>22</b>	<b>7</b>	<b>38</b>	<b>14</b>	<b>30</b>	<b>9</b>	<b>27</b>	<b>8</b>	<b>25</b>	<b>8</b>	
2.1	Технологія приготування їжі	220	78	4		15	6	13	6	12	6	20	6	33	6	28	6	11	6	14	6	27	12	15	6	16	6	12	6	
2.2	Товарознавство харчових продуктів	30	-	-	-	7	-	-	-	4	-	4	-	6	-	2	-	3	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-	
2.3	Устаткування підприємств харчування	62	12	-	-	7	2	5	1	2	-	5	1	6	1	9	1	3	1	2	-	6	1	7	2	5	1	5	1	
2.4	Охорона праці	30	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
2.5	Організація виробництва та обслуговування	35	-	3	-	3	-	2	-	2	-	3	-	5	-	2	-	2	-	2	-	2	-	3	-	4	-	2	-	
2.6	Санітарія та гігієна виробництва, фізіологія харчування	30	-	7	-	4	-	1	-	3	-	2	-	2	-	2	-	1	-	2	-	2	-	2	-	1	-	1	-	
2.7	Облік, калькуляція та звітність	20	12	4	2	1	-	1	1	2	1	-	-	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1
<b>3</b>	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>769</b>		<b>13</b>		<b>46</b>		<b>59</b>		<b>33</b>		<b>46</b>		<b>92</b>		<b>92</b>		<b>53</b>		<b>59</b>		<b>112</b>		<b>59</b>		<b>72</b>		<b>33</b>		
3.1	Виробниче навчання	300		6		18		24		12		18		36		36		18		24		42		24		30		12		
3.2	Виробнича практика	469		7		28		35		21		28		56		56		35		35		70		35		42		21		
<b>4</b>	<b>Консультації</b>	<b>50</b>				4		4		2		3		6		6		4		4		7		3		5		2		
<b>5</b>	<b>Кваліфікаційна атестація</b>	<b>7</b>																												
	<b>Загальний обсяг навчального часу (без п. 4, 5)</b>	<b>1275</b>	<b>108</b>	<b>61</b>	<b>2</b>	<b>128</b>	<b>14</b>	<b>81</b>	<b>8</b>	<b>59</b>	<b>7</b>	<b>80</b>	<b>7</b>	<b>146</b>	<b>8</b>	<b>138</b>	<b>8</b>	<b>75</b>	<b>8</b>	<b>84</b>	<b>7</b>	<b>153</b>	<b>14</b>	<b>92</b>	<b>9</b>	<b>99</b>	<b>8</b>	<b>79</b>	<b>8</b>	