

ПОГОДЖЕНО

Директор

Науково-методичного центру професійно-технічної освіти у Харківській області

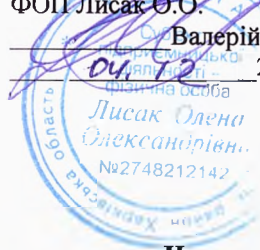
Тетяна РУСЛАНОВА  
2024 року



ПОГОДЖЕНО

ФОП Лисак О.О.

Валерій ДРАЧОВ  
2024 року



ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора

Департаменту науки і освіти

Харківської обласної державної адміністрації  
начальник управління науки, вищої, професійної освіти та кадрового забезпечення

Андрій ВАСИЛЬЄВ  
2024 року



**Навчальний план**

для підготовки кваліфікованих робітників

у Відокремленому структурному підрозділі «Харківський фаховий коледж харчової промисловості Державного біологічного університету»

Вид професійної підготовки: перепідготовка

Рівень професійної (професійно-технічної) освіти: перший (початковий)

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: 3 розряд

Строк навчання: 22 тижні

№ ЗП	Освітні компоненти/ навчальні предмети	Результати навчання								Кухар
		Всього годин	РН-1	РН-2	РН-3	РН-4	РН-5	РН-6	РН-7	
1	Загальнопрофесійна підготовка (ключові компетентності/навчальні предмети)	64	24	6	3	6	10	7	8	
1.1.	Інформаційні технології	10	10							1
1.2.	Іноземна мова з проф. спрямуванням	10	1	2	1	2	1	1	2	1
1.3.	Основи трудового законодавства	10	10							1
1.4.	Основи підприємницької діяльності	12					4	4	4	1
1.5.	Основи екології та енергозбереження	12	2	2	1	2	2	1	2	1
1.6.	Професійна етика та психологія	10	1	2	1	2	3	1		1
2	Професійно-теоретична підготовка професійні компетентності/навчальні предмети)	273	39	36	18	36	53	57	34	
2.1.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	156	11	20	8	22	32	40	18	15
2.2.	Технічне оснащення галузі	55	11	8	5	8	9	6	8	5
2.3.	Вимоги ХАССП та основи здорового харчування	23	4	2	2	2	5	4	4	2
2.5.	Облік, калькуляція, звітність	9	2	2	1		1	1	2	9
2.6.	Охорона праці	30	6	4	2	4	6	6	2	3
3	Професійно-практична підготовка (професійні компетентності)	430	71	59	47	59	71	71	52	
3.1.	Виробниче навчання	198	36	24	12	24	36	36	24	19
3.2.	Виробнича практика	238	35	35	35	35	35	35	28	23
4	Державна кваліфікація атестація	7							7	7
5	Консультації	10								
6	Загальний обсяг навчального часу (без п.5)	774	134	101	68	101	134	135	94	77

**Перелік кабінетів, лабораторій та майстерень:**

Кабінети: Інформаційні технології, Іноземна мова, Основи правових знань, Основ підприємницької діяльності, Охорона праці, Технологія приготування їжі з основами товарознавства, Технічне оснащення галузі, Облік, калькуляція, звітність,

Лабораторії: Кухарська лабораторія.

**Пояснення до навчального плану:**

- Навчальний план розроблено відповідно до СП(П)О 5122.1.56.10 - 2021 з професії «Кухар», затвердженого наказом МОН України від 26.10.2021 № 1133.
- Назви освітніх компонентів/навчальних предметів, кількість годин на їх вивчення, розподіл кількості годин між компетентностями та результатами навчання розглянуто та схвалено на засіданні методичної комісії за участю роботодавців (протокол від 03.12.2024 № 7).

В.о. директора



Ольга БОНДАРЕНКО