

ПОГОДЖЕНО
Директор
Науково-методичного центру
професійно-технічної освіти у
Харківській області
Тетяна РУСПАНОВА
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

**Робочий навчальний план
для підготовки кваліфікованих робітників з професії 5122 Кухар
у Відокремленому структурному підрозділі «Харківський фаховий коледж харчової промисловості
Державного біологічного університету»
Вид професійної підготовки: перепідготовка
Рівень професійної (професійно-технічної) освіти: перший (початковий)
Професійна кваліфікація: 3 розряд
Строк навчання: 23 тижні**

I. Графік освітнього процесу

| Тижні | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|----|----|----|----|----|
| | T/B | T/B | T/B | T/B | T/B | T/B | T/B | T/B | T/B | T/B | T/B | T/B | T/B | T/B | T/B | T/B | П | П | П | П | П | П | П |

Умовні позначення: Виробниче навчання - **В**; Теоретичне навчання - **Т**; Виробнича практика - **П**; Державна кваліфікаційна атестація - **ДКА**

II. Зведені дані за кількістю годин і тижнів

| Професійно-теоретична підготовка | | Професійно-практична підготовка | | | | Державна кваліфікаційна атестація | | Кількість робочих тижнів | Всього часу |
|----------------------------------|------|---------------------------------|------|---|------|-----------------------------------|------|--------------------------|-------------|
| | | Виробниче навчання | | Виробнича практика на робочих місцях на виробництві чи в сфері послуг | | | | | |
| Тиж. | Год. | Тиж. | Год. | Тиж. | Год. | Тиж. | Год. | Тиж. | Год. |
| 16 | 337 | 16 | 192 | 7 | 238 | | 7 | 23 | 774 |

III. Плановий рівень кваліфікації

| КОД | Професія | Професійна кваліфікація |
|------|----------|-------------------------|
| 5122 | Кухар | 3 розряд |

IV Пояснення до робочого навчального плану

- Навчальний план розроблено відповідно до СП(ПТ)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

V. План освітнього процесу

| № з/п | Освітні компоненти/навчальні предмети | Кількість годин | | | Розподіл по тижням/кількість годин на тиждень | | | | | | | | | | | | | | | | | | Курар 3 розряд | | |
|-------|--|-----------------|--------------------|-----|---|----|--------|------|--------|------|--------|------|--------|------|----|--------|------|----|--------|------|--------|-------------|----------------|----|-----|
| | | Всього | Теоретичні заняття | ЛПР | PH-1 | | | PH-2 | | PH-3 | | PH-4 | | PH-5 | | | PH-6 | | | PH-7 | | PH-1 - PH-7 | | | |
| | | | | | 1 | 2 | Всього | 2 | Всього | 1 | Всього | 2 | Всього | 2 | 1 | Всього | 2 | 1 | Всього | 2 | Всього | 1 | | 5 | 1 |
| 2 | Загальнопрофесійна підготовка - (ключові компетентності/навчальні предмети) | 73 | 66 | 7 | | | 26 | | 8 | | 4 | | 6 | | | 11 | | 8 | | 10 | | | | | 73 |
| 2.1. | Інформаційні технології | 10 | 7 | 3 | 4 | 3 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 |
| 2.2. | Іноземна мова з проф. спрямуванням | 10 | | | 1 | | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 2 | | | | 10 |
| 2.3. | Основи трудового законодавства | 10 | | | 4 | 3 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 |
| 2.4. | Основи галузевої підприємницької діяльності | 12 | | | | | | | | | | | | 1 | 2 | 4 | 1 | 2 | 4 | 2 | 4 | | | | 12 |
| 2.5. | Основи екології та енергозбереження | 12 | | | | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | | 2 | 2 | | 1 | 1 | 1 | 2 | | | | 12 |
| 2.6. | Облік, калькуляція, звітність | 9 | 5 | 4 | | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 1 | | | | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 2 | | | | 9 |
| 2.7. | Професійна етика та психологія | 10 | | | 1 | | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 3 | | 1 | 1 | | | | | | 10 |
| 3 | Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності/навчальні предмети) | 264 | 249 | 15 | | | 37 | | 34 | | 17 | | 36 | | | 52 | | 56 | | 32 | | | | | 264 |
| 3.1. | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | 156 | 146 | 10 | 4 | 6 | 16 | 10 | 20 | 8 | 8 | 11 | 22 | 12 | 8 | 32 | 14 | 12 | 40 | 9 | 18 | | | | 156 |
| 3.2. | Технічне оснащення галузі | 55 | 50 | 5 | 3 | 4 | 11 | 4 | 8 | 5 | 5 | 4 | 8 | 3 | 3 | 9 | 2 | 2 | 6 | 4 | 8 | | | | 55 |
| 3.3. | Система HACCP та основи здорового харчування | 23 | 23 | | 2 | 1 | 4 | 1 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 1 | 3 | 5 | 2 | | 4 | 2 | 4 | | | | 23 |
| 3.4. | Охорона праці | 30 | 30 | | 2 | 2 | 6 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 4 | 3 | | 6 | 2 | 2 | 6 | 1 | 2 | | | | 30 |
| 5 | Професійно-практична підготовка (професійні компетентності) | 430 | | | | | 36 | | 24 | | 12 | | 24 | | | 36 | | 36 | | 24 | | | | | 430 |
| 5.1. | Виробниче навчання | 192 | | | 12 | 12 | 36 | 12 | 24 | 12 | 12 | 12 | 24 | 12 | 12 | 36 | 12 | 12 | 36 | 12 | 24 | | | | 192 |
| 5.2. | Виробнича практика | 238 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 35 | 35 | 28 | 238 |
| 6 | Державна кваліфікація атестація | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 7 | 7 |
| 7 | Консультації | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Загальний обсяг навчального часу (без П.7)/Тижневе навантаження | 774 | 315 | 22 | 36 | 36 | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | 36 | | 36 | 36 | | 35 | | 35 | 35 | 35 | | 774 |

Директор



Ольга БОЦДАРЕНКО