

<p>РОЗГЛЯНУТО</p> <p>на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів виробничого навчання професії ресторанних справ Центру професійно-технічної освіти ім. Еган Еде Протокол № 1 від 28 серпня 2024 р.</p>	<p>ПОГОДЖЕНО</p> <p>Директор ТОВ “ЗАХІД ФЕР-ТРЕЙД” _____ Л.Й. Чотарі _____ 2024 р.</p>	<p>СХВАЛЕНО</p> <p>Педагогічною радою Закарпатського угорського інституту ім. Ференца Ракоці II Протокол № _____ від _____ р. Освітньо-професійна програма введена в дію з 01.09.2024 року</p> <p>ЗАТВЕРДЖУЮ</p> <p>Ректор _____ С.Черничко _____ 2024 р.</p>
--	---	---

Освітня програма за СП(ПТ)О 5122.I.56.10-2021

затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від «26» жовтня 2021 р. № 1133

Професія: 5122 Кухар

Вимоги до особи, що здобуватиме освіту: повна загальна середня освіта

Кваліфікація випускника: Кухар 3 розряду

Загальний фонд навчального часу: 1053 година (враховується час, відведений на консультації)

<i>№№ з/п</i>	<i>Навчальні предмети</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
1.	Загально-професійна підготовка	54	14

1.1.	Інформаційні технології	18	12
1.2.	Основи правових знань	18	2
1.3.	Основи галузевої економіки і підприємництва	18	
2.	Професійно-теоретична підготовка	288	81
2.1.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	108	54
2.2.	Устаткування підприємств харчування	72	18
2.3.	Гігієна та санітарія виробництва	36	
2.4.	Організація виробництва та обслуговування	36	
2.5.	Облік, калькуляція і звітність	18	9
2.6.	Охорона праці	18	
3.	Місцеві компетентності	108	18
3.1.	Українська професійна мова	54	
3.2.	Регіональне краєзнавство	18	
3.3.	Особливості закарпатської кулінарії (гастрономії)	36	18
4.	Професійно-практична підготовка	576	
4.1.	Виробниче навчання	216	
4.2.	Виробнича практика	360	
5.	Консультації	20	
6.	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)	7	
7.	Загальний обсяг навчального часу (без п.5)	1033	113

Навчальна програма з виробничого навчання

Професія - 5122 Кухар
(код, назва професії)

Кваліфікація - 3 розряд
(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

Загальний фонд навчального часу – 576 годин

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>
I. Виробниче навчання		
1.	Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні-лабораторії)	6
2.	Робота в цеху для миття посуду	6
3.	Механічна кулінарна обробка овочів, грибів	24
4.	Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів	24
5.	Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів	36
6.	Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових	18
7.	Приготування супів	18
8.	Приготування страв з яєць	12
9.	Приготування страв і гарнірів з овочів	36

10.	Приготування прісного тіста та виробів з нього	36
	Всього годин:	216
II. Виробнича практика		
1.	Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Організація охорони праці на підприємстві	7
2.	Самостійна робота кухаря 3 розряду	345
3.	Кваліфікаційна пробна робота	8
	Всього годин:	360
	Разом:	576