

РОЗГЛЯНУТО на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів виробничого навчання професій громадського харчування Приватного закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Центр професійно-технічної освіти імені Егана Еде» Протокол № 4 від 29 серпня 2025 р.	ПОГОДЖЕНО <i>Розроблено</i> <i>[Підпис]</i> 28 серпня 2025 р.	ЗАТВЕРДЖУЮ Директор ЦЗПО «ЦПТО ім. Егана Еде» <i>[Підпис]</i> 28 серпня 2025 р.
---	---	---

Освітня програма за СП(ПТ)О 5122.І.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 4 розряду

Загальний фонд навчального часу: 1400 годин

Навчальна програма

V. План освітнього процесу

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	К-сть год.	Із них ЛПЗ	Обсяг часу за результатами навчання											
				I курс											
				I семестр						II семестр					
				РН 1	РН 2	РН 3	РН 4	РН 5	РН 6	РН 7	РН 8	РН 9	РН 10	РН 11	РН 12
1	Фізична культура	52		10	4	2	6	4	4	4	4	4	4	4	4
2.1	Інформаційні технології	17	2	17											
2.2	Основи трудового законодавства	17			17										
2.3	Основи галузевої економіки і підприємництва	17			6	2	6	4							
2.4	Професійна етика та основи психології	33		22	2	1	3	2	2	2					
2.5	Іноземна мова з професійним спрямуванням	26		10	4	2	6	4	4	4					
2.6	Основи енергоефективності та екології	10		10											
3.1	Охорона праці	30		11	2	1	6	2	4	4					
3.2	Технологія приготування їжі	220	36	20	10	6	24	14	18	18	24	18	22	24	22
3.3	Товарознавство продовольчих товарів	31		7	2	1	3	4	2	2	2	2	2	2	2
3.4	Устаткування підприємств харчування	72	14	8	4	2	12	8	10	10	4	2	4	4	4
3.5	Організація виробництва та обслуговування	70		8	8	4	18	2	2	12	4	2	4	2	4

3.6	Облік, калькуляція і звітність	24	12								4	2	6	6	6
3.7	Санітарія і гігієна, фізіологія харчування	38		5	4	2	3	2	2	2	4	2	4	4	4
4.1	Виробниче навчання	276		30	24	12	18	24	24	12	24	36	24	24	24
4.2	Виробнича практика	448													448
5	Державна (поетапна) кваліфікаційна атестація	7													7

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Орієнтовна освітня програма з професії 5122 «Кухар» є підсумком роботи творчої групи викладачів та майстрів виробничого навчання Центру професійно-технічної освіти імені Егана Еде Закарпатського угорського інституту імені Ференца Ракоці II.

Орієнтовна освітня програма розроблена відповідно до:

Положення про Міністерство освіти і науки України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 16 жовтня 2014 р. № 630;

Державного стандарту професійної (професійно-технічної) освіти, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 20 жовтня 2021 р. № 1077;

Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів професійної (професійно-технічної) освіти за компетентнісним підходом, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 17 лютого 2021 р. № 216;

кваліфікаційної характеристики професії «Кухар», довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, Випуск 65 «Торгівля та громадське харчування», затвердженого наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України 30.11.1999;

Рамкової програми ЄС щодо оновлених ключових компетентностей для навчання протягом життя, схваленої Європейським парламентом і Радою Європейського Союзу 17 січня 2018 року; інших нормативно-правових актів.

Дана програма розроблена з метою дотримання закладами професійної (професійно-технічної) освіти єдиних вимог при плануванні освітньої діяльності з урахуванням вимог державних освітніх стандартів на основі компетентнісного підходу.

Відповідно до статті 34 Закону України «Про професійну (професійно-технічну) освіту»: «Освітня програма з навчального предмета – документ, що визначає зміст знань і умінь. Освітня програма з професійно-практичної підготовки – це документ, що визначає зміст професійних знань, умінь, навичок та способи і методи їх формування». Представлена орієнтовна освітня програма містить 14 освітніх програм з визначених творчою групою педагогів освітніх компонентів (навчальних предметів) та відповідні тематичні плани. Зкладам освіти рекомендується: виходячи з власного стану оснащення кабінетів та навчальних майстерень, лабораторій чи навчально-практичних центрів, скласти індивідуальний перелік необхідного навчального обладнання, устаткування, матеріалів, інструментів з професії 5122 «Кухар» за зразком, який надається.

План освітнього процесу з професії «Кухар» передбачає послідовне опанування здобувачем освіти **12 результатів навчання за професійними компетентностями.**