ОГОДЖУЮ
В. о. директора НМЦ ПТО
у Закарпатській області
_____ Наталія ПАЛОШ
«__»_____08_____2026 р.

ПОГОДЖУЮ
ФОП Ілошвай Марія Золтанівна
_____**Марія ІЛОШВАЙ**
«___» _____2026 р.
БЕЗ ПЕЧАТКИ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор департаменту освіти і науки, молоді та спорту Закарпатської облдержадміністрації – обласної військової адміністрації
_____ Мар'яна МАРУСИНЕЦЬ
«___» _____2026 р.

РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
ПРИВАТНОГО ЗАКЛАДУ ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ «ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ ІМЕНІ ЕГАНА ЕДЕ»

для підготовки кваліфікованих робітників на основі повної загальної середньої освіти
за професією: 7412 Кондитер
перелік рівнів кваліфікацій: кондитер 3 розряду

Рівень освіти: другий (базовий)
Вид професійної підготовки: первинна професійна підготовка
Форма навчання: денна
Строк навчання: 8 місяців

РОЗДІЛ І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Рівень	Курс	вересень				29.09-05.10	жовтень			27.10 – 02.11	листопад				грудень				29.12 – 04.01	січень			26.01 – 01.02	лютий			23.02 – 01.03	березень				30.03 – 05.04	квітень			27.04 – 03.05
		1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 – 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 – 28		5 - 11	12 - 18	19 – 25		2 - 8	9 - 15	16 – 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 – 29		6 - 2	13 - 19	20 – 26	
Тижні		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
другий	1	Т В	Т В	Т В	Т В	Т В	Т В	Т В	Т В	Т В	Т В	Т В	Т В	Т В	Т В	Т В	Т В	Т В	К	К	Т В	Т В	Т В	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П/ДКА

Позначення: **Т** - Теоретичне навчання **В** - Виробниче навчання **ДКА** – Державна кваліфікаційна атестація **П** - Виробнича практика **К** - Канікули

РОЗДІЛ ІІ. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ЗА БЮДЖЕТОМ ЧАСУ (В ТИЖНЯХ І ГОДИНАХ)

Рівень	Курс	Професійно-теоретична підготовка		Професійно-практична підготовка						Державна кваліфікаційна атестація		Святкові	Канікули	Усього навчального часу	Усього часу
				Виробниче навчання в закладі освіти		Виробниче навчання на виробництві чи у сфері послуг		Виробнича практика на робочих місцях на виробництві чи у сфері послуг							
		тижні	години	тижні	години	тижні	години	тижні	години	тижні	години	тижні	тижні	тижні	тижні
другий	1	19	225	19	222	-	-	13	448	-	7	1	2	32	35

РОЗДІЛ ІІІ. РІВНІ КВАЛІФІКАЦІЇ

Рівень	Курс	Семестр	Професія	Кваліфікація
другий	1	I, II	7412 Кондитер	Кондитер 3 розряду

РОЗДІЛ ІV. ПОЯСНЕННЯ ДО ПЛАНУ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

1. Робочий навчальний план складений за Стандартом професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 7412.С.10.70–2017 з професії кондитер, затвердженим наказом МОН України від 27.12.2017 р. № 1691, Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у ПТНЗ, затвердженої МОН України від 13.10 2010 р. № 947, Положення про організацію навчально-виробничого процесу у професійно-технічних навчальних закладах, затвердженого наказом МОН України від 30.05.2006 р. № 419, зі змінами (наказ МОН України від 10.07.2015 р. № 746) та затверджених освітніх програм з врахуванням законів України «Про освіту», «Про професійно-технічну освіту». Відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 30 червня 2026 року № 1003 «Про затвердження навчальної програми курсу «Основи національного спротиву для здобувачів професійної освіти» з 01 вересня 2026 року у закладі освіти впроваджено обов'язковий освітній компонент «Основи національного спротиву» (листа МОН України від 14.07.2026 № 1/15187-26).
2. Графік освітнього процесу включає чергування теоретичного і виробничого навчання, виробничу практику, державну кваліфікаційну атестацію.
3. Тижневе навантаження становить 32-35 годин, денне – 6-8 академічних годин.
4. На предмет «Фізична культура» відводиться 38 годин: по 2 години на тиждень під час теоретичного навчання.
5. На вивчення курсу «Основи національного спротиву» передбачено 45 годин.
6. Професійна підготовка здобувачів освіти складається із загальнопрофесійної (81 год.), професійно-теоретичної (225 год.) та професійно-практичної підготовок (670 год.). Відхилень від СП(ПТ)О у кількості годин на професійно-теоретичну та професійно-практичну підготовки немає. На загальнопрофесійну підготовку (предмет «Професійна етика та основи психології») відведено на 12 годин більше з метою кращого опанування здобувачами освіти комунікативної компетентності: знань професійної лексики та термінології, правил ділового спілкування.
Всі зміни в кількості годин порівняно з СП(ПТ)О розглянуті та погоджені на засіданні методичної комісії з професії кондитер (протокол № 1 від 26 серпня 2026 року).
7. У робочому навчальному плані передбачено 45 годин на вивчення додаткових компетентностей «Українська мова професійного спрямування».
9. На проведення консультацій відводиться 30 годин, які не входять до загального фонду навчального часу, визначених освітньою програмою. Консультації, передбачені навчальним планом, проводяться за окремим графіком, форми їх проведення визначаються закладом освіти.
10. Після завершення навчання проводиться державна кваліфікаційна атестація з присвоєнням кваліфікації кондитера 3 розряду.

РОЗДІЛ V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин		Розподіл годин по курсах, семестрах, тижнях												
		Усього	з них ЛПР	1 курс												Усього
				1 семестр						II семестр						
				Кількість годин у тижнях												
				Кондитер 3 розряду												
				ЗПБ		кнд 3.1	кнд 3.2	кнд 3.3		кнд 3.4		кнд 3.5				
	Кількість тижнів			4	2	2	1	2	1	3	2	1	1	12	1	
1.	**Фізична підготовка: Фізична культура**	**38**	**12**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			**38**
2.	**Основи національного спротиву**	**45**		2	2	4	2	3	4	3	2					**45**
3.	**Загальнопрофесійна підготовка**	**81**		14	4	4	2	2	3							**81**
3.1	Інформаційні технології	17	8	2	1	2	1	1								17
3.2	Основи галузевої економіки та підприємництва	12		3												12
3.3	Основи трудового законодавства	12		3												12
3.4	Англійська мова за професійним спрямуванням	10	4	2	1											10
3.5	Професійна етика та основи психології	22		2	2	2	1	1	3							22
3.6	Правила дорожнього руху	8		2												8
4.	**Професійно-теоретична підготовка**	**225**	**58**	**10**	**19**	**15**	**15**	**14**	**18**	**8**	**9**	**11**	**3**			**225**
4.1	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	100	36	3	7	8	4	5	7	5	6	7	3			100
4.2	Устаткування підприємств харчування	47	7	1	4	2	4	4	3	2	3	4				47
4.3	Гігієна та санітарія виробництва	13		1	1	1	1	1	2							13
4.4	Організація виробництва та обслуговування	14		1	1	1	1	1	3							14
4.5	Облік, калькуляція та звітність	10	5				2	2	1	1						10
4.6	Охорона праці	30		4	4	2	2									30
4.7	Малювання та ліплення	11	10		2	1	1	1	2							11
5.	**Професійно-практична підготовка**	**670**		**6**	**6**	**6**	**12**	**12**	**6**	**18**	**18**	**18**	**24**	**35**	**28**	**670**
5.1	Виробниче навчання	222		6	6	6	12	12	6	18	18	18	24			222
5.2	Виробнича практика	448												35	28	448
6.	**Додаткові компетентності**	**45**		**1**	**2**	**4**	**2**	**2**	**2**	**3**	**3**	**3**	**3**			**45**
6.1	Українська мова професійного спрямування	45		1	2	4	2	2	2	3	3	3	3			45
7.	**Державна кваліфікаційна атестація**	**7**													**7**	**7**
8.	**Консультації**	**30**														**30**
9.	**Загальний обсяг навчального часу (без п. 8)**	**1111**	**71**													**1111**
10.	**Тижневе навантаження**			**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**34**	**34**	**34**	**32**	**35**	**35**	

Директор ПЗПО «ЦПТО ім. Егана Еде» **Золтан ЧІРПАК**

Закарпатська обл., Берегівський р-н, с.Пийтерфолво
ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ
«ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ ІМЕНІ ЕГАНА ЕДЕ»
46140340
УКРАЇНА

Зауважень немає
Інспектор (Войценко Л. П.)