

В.о. директора НМЦ ПТО
у Дніпропетровській області
Олена ГРИШАЄВА

ФОП Троник Є.М.
 _____ Євгенія ТРОНИК
 «_____» _____ 2025 р.

Заступник директора
департаменту освіти і науки
облдержадміністрації
АНТОН ДЕДУРА

Поетапна кваліфікаційна атестація – ПКА, Державна кваліфікаційна атестація –ДКА

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ЗА КІЛЬКІСТЮ ГОДИН І ТИЖНІВ

Курс	Професійно-теоретична підготовка		Професійно-практична підготовка						Державна підсумкова атестація		Державна кваліфікаційна атестація		Святкові	Канікули	Всього навчального часу
			Виробниче навчання в навчальному закладі		Виробниче навчання на виробництві		Виробнича практика на робочих місцях на виробництві								
	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Тиж.	Тиж.
I	26	441	27	330			13	420			2	14	1	2	42

III. ПЛАНОВИЙ РІВЕНЬ КВАЛІФІКАЦІЇ

Ступінь навчання	Курс	Код ДК	Професія	Кваліфікація (категорія)
II	I	5122	Кухар	Кухар 3-го розряду
	I	5122	Кухар	Кухар 4-го розряду

IV. ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

1. Робочий навчальний план розроблено відповідно до стандартів професійної (професійно-технічної) освіти з професії: «Кухар» СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 (наказ Міністерства освіти і науки України № 1133 від 26.10.2021 року), освітньої програми з професії, схваленої педагогічною радою закладу (протокол №21 від 02.06.2025 року).
2. Планом передбачено проходження практики за модулями РН 1 – РН 7 перед присвоєнням 3 кваліфікаційного розряду та за модулями РН 8 – РН 12 перед присвоєнням 4 кваліфікаційного розряду з професії «Кухар».
3. Рішенням педагогічної ради протокол №21 від 02.06.2025 року визначена змішана форма проведення освітнього процесу.
4. Години, які переносяться:

Курс	З якого модуля або предмету	Кількість годин	На який модуль або предмет	Кількість годин
I	Основи трудового законодавства	2	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2
	Інформаційні технології	1	Предмети, які вільно обираються (Додаткові компетентності)	1
	Гігієна та санітарія виробництва	2	Облік, калькуляція і звітність	2
	Основи енергоефективності	1	Професійна етика та основи психології	1

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ з/п	Освітні компоненти (Навчальні предмети)	Кількість годин	Розподіл годин по курсах										Всього
			кухар 3 розряд			кухар 4 розряд							
			I семестр			II семестр							
			ЗПП, РН 1- РН 7			РН 8- РН 12			РН 1- РН 7		РН 8-РН-12		
	Кількість тижнів		7	5	5	5	4	1	6	1	4	1	
1	Фізична культура	78	3	3	3	3	3						78
2	Загальнопрофесійна підготовка	40											40
2.1	Основи трудового законодавства	17	2	1									17*
2.2	Основи галузевої економіки та підприємництва	12	1	1									12
2.3	Інформаційні технології	11	1	1									11*
3	Професійно-теоретична підготовка	441											441
3.1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	227	8	8	8	9	11						227*
3.2	Устаткування підприємств ресторанного господарства	72	1	2	3	4	5						72
3.3	Організація виробництва та обслуговування на ПРГ	41	1	1	3	2	1						41
3.4	Гігієна та санітарія виробництва	15	1	1	1								15*
3.5	Облік, калькуляція і звітність	17		1	2								17*
3.6	Охорона праці	30	3	1	1								30
3.7	Основи фізіології харчування	10				2							10
3.8	Основи енергоефективності	7					2						7*
3.9	Іноземна мова з професійним спрямуванням	12	1	1									12
3.10	Професійна етика та основи психології	10				1	1						10*
4	Професійно-практична підготовка	750											750
4.1	Виробниче навчання	330											330
4.1.1	Кухар 3 розряд	204	12	12	12								204
	Кухар 4 розряд	126				12	12	18					126
4.2	Виробнича практика	420											420
4.2.1	Кухар 3 розряд	238						14	35	14			238
	Кухар 4 розряд	182								14	35	28	182
5	Предмети, які вільно обираються (Додаткові компетентності)	45											45*
5.1	Шлях до ЄС	15		1	2								15
5.2	Фінансова грамотність. Фінанси. Що, чому, як?	15		2	1								15

5.3	Моя громадянська свідомість. Запобігання корупції	15	2										15*
6	Державна кваліфікаційна атестація або поетапна кваліфікаційна атестація	14								7		7	14
7	Загальний обсяг навчального часу/тижневе навантаження	1368	36	35	35	35	35	32	35	35	35	35	1368
8	Консультації	30											

Директор КЗО «СПТУ»ДОР»

МП _____ Ілона МАЗУР

Звірив

методист НМЦ ПТО у Дніпропетровській області

«_____» _____ 2025 р.

_____ Вікторія КЛЮЧНИК

Робочий навчальний план підписаний на основі Розпорядження голови ОДА №Р-208/0/3-25 від 29.04.2025 "Про затвердження обсягів регіонального замовлення на підготовку робітничих кадрів для закладів освіти Дніпропетровської області на 2025 рік".