



**ПОГОДЖЕНО**  
 Директор НМЦ ПТО  
 у Закарпатській області  
 О.В. Слюсарєва  
 2020р.  
 М.П.



**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
 Директор департаменту освіти і науки  
 Закарпатської обласної державної адміністрації  
 Г.І. Сопкова  
 2020р.  
 М.П.

**СКОРИГОВАНИЙ РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН**  
 Ужгородського вищого професійного училища торгівлі та технологій харчування  
 для підготовки кваліфікованих робітників із числа дорослого населення  
 з професії: 5122 кухар; кваліфікація: кухар 3 розряду

Ступінь навчання: перший  
 Вид підготовки: перепідготовка  
 Форма навчання: очно-заочна  
 Термін навчання: 2,5 місяці

**РОЗДІЛ I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**

Етапи	I (очний) етап	II (заочний) етап	III (очний) етап
	Т	Т, В, П	Т, ДКА

Позначення: В - Виробниче навчання      Т - Теоретичне навчання  
 П - Виробнича практика      ДКА - Державна кваліфікаційна атестація

**II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ЗА БЮДЖЕТОМ ЧАСУ (В ТИЖНЯХ І ГОДИНАХ)**

Етапи	Професійно-теоретична підготовка		Професійно-практична підготовка				Державна кваліфікаційна атестація		Святков.	Канікули	Всього навчального часу
			Виробниче навчання		Виробнича практика		Тижні	Години			
	Тижні	Години	Тижні	Години	Тижні	Години			Тиж.	Тиж.	Години
I	1	36	-	-	-	-	-	-	-	-	36
II	2	48	2	32	7	280	-	-	-	-	360
III	1	32	-	-			1	8	-	-	40

**III. РІВЕНЬ КВАЛІФІКАЦІЇ**

Професія	Рівень кваліфікації
5122 кухар	кухар 3 розряду

**IV. ПОЯСНЕННЯ ДО ПЛАНУ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**

- Робочий навчальний план розроблений для здійснення підготовки кваліфікованих робітників з числа дорослого населення за очно-заочною формою навчання відповідно до Державного стандарту професійно-технічної освіти (ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007 з професії кухар), затвердженого наказом МОН України від 29.08.2007 р. № 771.
- Графік освітнього процесу включає теоретичне і виробниче навчання, виробничу практику та державну кваліфікаційну атестацію.
- Тижневе навантаження становить 36-40 годин.
- Відповідно до наказу Міністерства освіти науки України від 06.06.2014 р. № 688 «Про затвердження Порядку проведення вхідного контролю знань, умінь та навичок для осіб, які приймаються на навчання за програмами перепідготовки або підвищення кваліфікації до професійно-технічних навчальних закладів» навчання розпочинається з проведення вхідного контролю, який складається з комплексного кваліфікаційного завдання: тести з предметів загальнопрофесійної та професійно-теоретичної підготовки (2 год.) та виконання практичної роботи (6 год.).
- Обсяг навчального часу, зарахованого у зміст вхідного контролю складає 428 год., а саме: загальнопрофесійна підготовка – 59 год., професійно-теоретична підготовка – 131 год. та професійно-практична підготовка – 238 год.
- Професійна підготовка складається із трьох етапів:
  - I очний етап включає професійно-теоретичну підготовку (36 год.), у тому числі 8 год. лабораторно-практичних робіт;
  - II заочний етап включає професійно-теоретичну (48 год.) та професійно-практичну (312 год.) підготовки;
  - III заключний очний етап – професійно-теоретичну підготовку (32 год.), у тому числі 12 год. лабораторно-практичних робіт та державну кваліфікаційну атестацію (8 год.) з присвоєнням робітничого розряду кухаря 3 розряду.
- Робочий навчальний план погоджений методичною комісією майстрів виробничого навчання та викладачів кулінарного профілю (протокол №5 від 20.01.2020 року).

## V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети) за видами підготовки	Всього годин за ДСПГО	Обсяг навчального часу, зарахований за результатами вхідного контролю	Всього годин	3 них:		I (очний) етап	III (очний) етап	
					аудиторні години (I, II етапи)	самостійне вивчення (III етап)			
	Кількість тижнів					2	7	1	1
<b>1</b>	<b>Загальнопрофесійна підготовка</b>	<b>59</b>	<b>59</b>						
1.1	Інформаційні технології	17	17						
1..2	Основи галузевої економіки і підприємництва	17	17						
1..3	Основи правових знань	17	17						
1.4	Правила дорожнього руху	8	8						
<b>2</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>247</b>	<b>131</b>	<b>116</b>	<b>68</b>	<b>24</b>		<b>36</b>	<b>32</b>
2.1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	103	35	68	40	14		24	16
2.2	Устаткування підприємств харчування	70	46	24	16	4		4	12
2.3	Охорона праці	10	8	2	2			2	
2.4	Організація виробництва та обслуговування	27	15	12	8	2		4	4
2..5	Гігієна та санітарія виробництва	27	23	4		2			
2.6	Облік, калькуляція та звітність	10	4	6	2	2		2	
<b>3</b>	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>550</b>	<b>238</b>	<b>312</b>		<b>16</b>	<b>40</b>		
3.1	Виробниче навчання	198	166	32		16			
3.2	Виробнича практика	352	72	280			40		
<b>4</b>	<b>Державна кваліфікаційна атестація</b>	<b>8</b>		<b>8</b>	<b>8</b>				<b>8</b>
<b>5</b>	<b>Загальний обсяг часу</b>	<b>864</b>	<b>428</b>	<b>436</b>					
	<b>Тижневе навантаження:</b>				<b>36/40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>36</b>	<b>40</b>

Директор Ужгородського ВПУ  
торгівлі та технологій харчування



*[Handwritten signature]*

В.Й. Кошак

*Зауважень немає. Всеїць*