

**РОЗГЛЯНУТО**

на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів виробничого навчання кулінарного профілю  
 Протокол №10 від 16 травня 2022р.

**ПОГОДЖЕНО**

Директор ресторану «Татош»  
 Гересоляк  
 Михайло ПЕРЕСОЛЯК

**СХВАЛЕНО**

Педагогічною радою Ужгородського ВПУ торгівлі та технологій харчування  
 Протокол № 8 від 27 травня 2022р.  
 Освітньо-професійна програма введена в дію  
 01-09-2022 року

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Директор \_\_\_\_\_ Віктор КОЩАК  
 \_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022р.

Освітня програма за СП(ПТ)О 5122.1.56.10-2021,

затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 26.10.2021 року № 1133

**Професія:** 5122 Кухар

**Вимоги до особи, що здобуватиме освіту:** повна загальна середня освіта (базова середня освіта)

**Кваліфікація випускника:** кухар 4-го розряду

**Загальний фонд навчального часу:** 1275 годин

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети) за видами підготовки	Загальний обсяг навчального навантаження	у тому числі ЛПР	Загальні знання та вміння		Обсяг часу за результатами навчання																								
				РН 1		РН 2		РН 3		РН 4		РН 5		РН 6		РН 7		РН 8		РН 9		РН 10		РН 11		РН 12				
				усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР			
1	Загальнопрофесійна підготовка	79	6	-	-	45	6	-	-	1	-	-	-	-	-	2	-	1	-	3	-	3	-	3	-	-	-	-	21	-
1.1	Основи трудового законодавства	17	-	-	-	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2	Основи галузевої економіки та підприємництва	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17	-
1.3	Інформаційні технології	12	6	-	-	12	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.4	Професійна етика та основи психології	10	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.5	Іноземна мова за професійним спрямуванням	15	-	-	-	3	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	1	-	2	-	2	-	2	-	-	-	-	3	-
1.6	Основи енергоефективності та екології	8	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	1	-	1	-	-	-	-	1	-

2	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	427	102	52	2	36	8	22	8	25	7	34	7	54	8	44	8	19	8	22	7	38	14	29	9	27	8	25	8
2.1	Технологія приготування їжі	220	78	4		15	6	13	6	12	6	20	6	29	6	28	6	11	6	14	6	27	12	15	6	16	6	12	6
2.2	Товарознавство харчових продуктів	28	-	-	-	7	-	-	-	5	-	4	-	5	-	2	-	2	-	-	-	-	-	1	-	-	-	2	-
2.3	Устаткування підприємств харчування	62	9	4	-	7	2	5	-	2	-	4	-	6	1	8	1	3	-	2	-	6	1	7	2	5	1	5	1
2.4	Охорона праці	30	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.5	Організація виробництва та обслуговування	35	-	4	-	3	-	2	-	1	-	3	-	6	-	2	-	1	-	2	-	2	-	3	-	4	-	2	-
2.6	Санітарія та гігієна виробництва, фізіологія харчування	28	-	6	-	3	-	1	-	3	-	2	-	2	-	2	-	1	-	2	-	2	-	2	-	1	-	1	-
2.7	Облік, калькуляція та звітність	20	10	4	-	1	-	1	1	2	1	-	-	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	3	1
3	<b>Професійно-практична підготовка</b>	769		13		46		59		33		46		92		92		53		59		112		59		72		33	
3.1	Виробниче навчання	300		6		18		24		12		18		36		36		18		24		42		24		30		12	
3.2	Виробнича практика	469		7		28		35		21		28		56		56		35		35		70		35		42		21	
	<b>Загальний обсяг навчального часу</b>	1275	108	65	2	127	14	81	8	59	7	80	7	146	8	138	8	75	8	84	7	153	14	92	9	99	8	79	8