

2025 p.



Заступник директора
департаменту освіти і науки
облдержадміністрації
Антон ДЕМУРА
2025 р.



з числа осіб, які мають базову загальну середню освіту,
з професії:

Кваліфікація: кухар 3 розряду;
кухар 4 розряду.

Кваліфікація: офіціант 3-го розряду;
офіціант 4-го розряду.

ФОРМА НАВЧАННЯ: денна

Загальний фонд навчального часу: 4870 годин

Рівень освітньої кваліфікації: другий (базовий)

Група – 3, курс навчання 3, 4 навчальний рік 2025/2026, 2026/2027

[illegible]

Виробниче навчання – В, Теоретичне навчання – Т, Виробнича практика – П, Канікули – К, Державна підсумкова атестація – ДПА, 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	Кількість робочих тижнів	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.	Тиж.
I	40	220	23	144	-	-	-	-	-	-	-	-	1	11	40	52
II	32	181	25	156	-	-	8	273	-	-	-	7	1	11	40	52
III	23	186	23	168	-	-	16	539	1	28	-	14	1	11	40	52
IV	4	89	5	66	-	-	11	378	-	-	-	7			16	

III. РІВНІ КВАЛІФІКАЦІЇ

Ступінь	КУРС	КОД	ПРОФЕСІЯ	КВАЛІФІКАЦІЯ (розряд)
II	II	5122	Кухар	Кухар 3 розряду
	III	5122	Кухар	Кухар 4 розряду
		5123	Офіціант	Офіціант 3-го розряду
	IV	5123	Офіціант	Офіціант 4-го розряду

IV. ПОЯСНЕННЯ ДО ПЛАНУ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

- Робочий навчальний план розроблено у відповідності до стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії «Кухар» СП(ПТ)О 5122.1.56.10-2021 (наказ Міністерства освіти і науки України № 1133 від 26.10.2021 року), «Офіціант» СП(ПТ)О 5123.1.56.10-2017 (Наказ Міністерства освіти і науки України від 27.12.2017 року), освітньої програми з професій в інтеграції, освітньої програми для здобувачів освіти 10-11 класу (I-III курс), схваленої педагогічною радою (протокол № 09 від 15.06.2023 р.); відповідно до Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних закладах (наказ Міністерства освіти і науки України від 13.10.2010 за № 947), методичних рекомендацій Міністерства освіти і науки України (Лист Міністерства освіти і науки України від 26.04.2018 №3-440), листа Міністерства освіти і науки України від 22.05.2018 №1/9-330 «Про виконання Державного стандарту базової і повної загальної середньої освіти у закладах професійної (професійно-технічної) освіти», наказу Міністерства освіти і науки України № 1369 від 07.12.2018 «Про затвердження Порядку проведення державної підсумкової атестації», наказу Міністерства освіти і науки України від 10.01.2017 року № 25 (зі змінами) «Деякі питання нормативного забезпечення зовнішнього незалежного оцінювання результатів навчання, здобутих на основі повної загальної середньої освіти».
- РНП інтегрований, освітні компоненти (навчальні предмети) з професій 5122 Кухар та 5123 Офіціант викладаються за модулями.
- Загальнопрофесійний блок вивчається один раз – перед оволодінням навчальним матеріалом навчальних модулів в кількості годин що відповідають кваліфікаційному рівню – Кухар 3 розряду.
- Виробниче навчання чергується з теоретичним навчанням.
- Планом передбачено проведення спільної практики за модулями РН1-РН7 перед присвоєнням кваліфікаційного розряду Кухар 3 розряду, РН8-РН12 перед присвоєнням кваліфікаційного розряду Кухар 4 розряду та спільної практики ОФ.3.1-ОФ.3.2 перед присвоєнням кваліфікаційного розряду Офіціант 3 розряду і ОФ.4.1 перед присвоєнням кваліфікаційного розряду Офіціант 4 розряду.
- Кваліфікаційні пробні роботи з професій 5122 Кухар та 5123 Офіціант виконуються за рахунок часу, відведеного на професійно-практичну підготовку.
- Для формування додаткових компетентностей до РНП включено предмети, що вільно обираються: «Введення в кібербезпеку», «Моя громадянська свідомість. Запобігання корупції», «Комплексна сексуальна освіта дітей та підлітків «Повага. Любов. Секс».
- Державна підсумкова атестація у формі ЗНО проводиться на III курсі з предметів: українська мова та література, математика, історія України, один з предметів за виробом здобувача освіти. III курс - * 4 дні ЗНО проводяться за графіком Українського центру оцінювання якості освіти (УЦОЯО). Години ДПА не тарифікуються.
- З вибірково-обов'язкових предметів обрано предмети: «Інформатика» і «Технології».
- Оплата годин, відведених на факультативи, здійснюється в межах наданого бюджетного фінансування.

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ з.п.	Навчальні предмети за видами підготовки	Кількість годин																																				
			1 курс								Всього за курс	2 курс								Всього за курс	3 курс								Всього за курс	4 курс								Всього за курс
Семестри								Семестри								Семестри								Семестри														
1				2				3				4				5					6				7													
Кухар 3 розряд								Кухар 3,4 розряд								Кухар 4 розряд PH8- PH12	Офіціант 3 розряд								Офіціант 4 розряд													
PH 1 – PH 7								PH 8 – PH12									ЗПК, ОФ.3.1-ОФ.3.2								ОФ.4.1													
7			10	10	3	1	8	1		7		10	9	5	1	6	1	1			4	1	2	10	8	2	1	10		1	1		3	1	1	10	1	
1.	Види підготовок для здобуття повної загальної середньої освіти	2151								955								748											436						12			
1.1	Базові предмети	1347								576								489											270						12			
1.1.1	Українська мова	140		1	1	1	1	1	1	40		2	1	3	1			56		2	1	2	2	2					44									
1.1.2	Українська література	140		2	2	1	1	1	1	2	58		3	1	1	1	1	46		2	1	2	1	2					36									
1.1.3	Іноземна мова	140		1	2	1	1	1	1	1	50		2	2	1	1	4	52		2	2	2	1	2					38									
1.1.4	Зарубіжна література	70		1	1	1	1	1	1		39		1	1	1	1		31																				
1.1.5	Історія України	105		1	1	1	1	1	1	1	40		1	1	1	1	1	32		1	1	1	2	2					33									
1.1.6	Всесвітня історія	70		1	1	1	1	1	1		39		1	1	1	1		31																				
1.1.7	Громадянська освіта	70		1	2	1					37		2	1	1			33																				
1.1.8	Математика	210		3	3	1	3	3	3	4	101		3	2	2			59					5	5					50									
1.1.9	Захист України	105		1	1	1	2	2	2	1	52		2	2	1	2		53																				
1.1.10	Фізична культура	297		3	3	3	3	3	3	3	120		3	3	3	3	3	96		3	3	3	3	3					69	3	3				12			
1.2	Природничі науки	594									250							178											166									
1.2.1	Фізика і астрономія	245		3	3	3	3	3	3	3	120		3	1	3	3		73			2	3	2	1					52									
1.2.2	Біологія і екологія	140		1	2	1	1	1	1	1	50		1	1	1	2	2	38			2	3	2	1					52									
1.2.3	Хімія	122		1	1	1	1	1	1	1	40		1	1	2	1	3	43		1	3	2	1	2					39									
1.2.4	Географія	87		1	1	1	1	1	1	1	40			1	1	1		24		1	2	1	1						23									

[illegible]

2.2.3	Гігієна та санітарія виробництва	22				1	1	2		15																		2	1				7
2.2.4	Організація виробництва та обслуговування	49			1	1	1			23		1	1	1	2			26															
2.2.5	Облік, калькуляція і звітність	27	зпк, оф 4.1	1	1					17																		3	1				10
2.2.6	Основи фізіології харчування	17										1					10											2	1				7
2.2.7	Організація обслуговування в ресторанах	123	зпк, оф 3.1, оф 3.2, оф 4.1																4	4	4	4						88	10	5			35
2.2.8	Основи товарознавства харчових продуктів	35	зпк, оф 3.1, оф 3.2, оф 4.1																2	1	1	1						24	3	2			11
2.2.9	Основи енергозбереження, торгово-технологічне обладнання	31	зпк, оф 3.1, оф 3.2, оф 4.1																1	1	1	1	1					23	2	2			8
2.2.10	Основи кулінарної характеристики страв	38	зпк, оф 3.1, оф 4.1																1	3	1	1	1					27	3	2			11
2.2.11	Основні терміни іноземної мови	24	зпк, оф 3.1																2	1	1	1						24					
2.3	Професійно-практична підготовка	1724								144							429											707					444
2.3.1	Виробниче навчання:	534								144							156											168					66
	Кухар (3 розряд)	204				6	6	6	6	12	144		6				60																
	Кухар (4 розряд)	96											6	6	12		96																

[illegible]

