

Протокол засідання педагогічної ради
від 26 Серпня 2026 року № 01

Протокол засідання вченої ради від 27.08.2026 року
№ 1

ШУКАЛОВИ
Катерина
Миколаївна

Директор ВСП "Любешівський
технічний фахового коледжу ЛНУ"
Анатолій Хомич

Відокремлений структурний підрозділ “Любешівський технічний фаховий коледж Луцького національного технічного університету”

Строк навчання – 10 місяців

[illegible]

Теоретичне навчання – Т Виробниче навчання – В Виробнича практика – П Державна кваліфікаційна атестація – ДКА Модуль «Шкільне харчування» – ШК

Курс	II. Зведені дані за кількістю навчальних годин у тижнях												
	Теоретична підготовка		Професійно-практична підготовка						Державна атестація та інші форми контролю		Святкові	Канікули	Всього
			Виробниче навчання в закладі освіти		Виробниче навчання на виробництві чи в сфері послуг		Виробнича практика на робочих місцях на виробництві чи в сфері послуг						
	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Тиж.	Тиж.
I	28	574	28	456	-	-	11	378	-	7	1	2	43

Курс	Код	Назва професії	Кваліфікація
I	5122	Кухар	Кухар 4 розряду

1. Навчальний план розроблено на основі СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 з професії «Кухар», листа МОН України від 26.04.2018 р. №3-440 «Про методичний супровід упровадження стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентісного підходу», від 14.07.2026 №1/15187-26 «Про впровадження курсу «Основи національного спротиву» у закладах професійної освіти».
2. Предмет «Фізична культура» викладається у відповідності до Закону України «Про фізичну культуру і спорт» зі змінами, внесеними Законом України від 19.05.2015 р. № 453-VIII «Про внесення змін до деяких законів України щодо підтримки дитячо-юнацького спорту та фізичного виховання дітей».
3. Чергування теоретичного та виробничого навчання визначено, виходячи із вимог реалізації міжпредметних зв'язків, етапності навчання та вимог роботодавців.
4. Виробниче навчання здійснюється у кухнях-лабораторіях закладу освіти або на підприємствах ресторанного господарства, де тривалість його не перевищує 6 академічних годин на день.
5. Максимальне тижневе навантаження здобувача освіти у дні теорії не більше 36 академічних годин при денному навантаженні не більше восьми академічних годин. Тижневе навантаження під час виробничої практики – 35 годин.
6. У план освітнього процесу включено додаткову компетентність – модуль «Шкільне харчування» в кількості 86 год. по завершенні якого здобувачі освіти отримують сертифікат про проходження вищезазначеного курсу.

III. План освітнього процесу

№ з/п	Освітні компоненти /навчальні предмети	Всього за I курс	Розподіл годин за семестрами, результатами навчання, тижнями																								
			Кухар 4 розряду																								
			I семестр												II семестр												
			РН 1	РН 1/РН 2	РН 2/РН 3	РН 3	РН 4	РН 4/РН 5	РН 5		РН 6		РН 6/РН 7	РН 7/РН 8	РН 8	РН 8/РН 9	РН 9	РН 10	РН 10/РН 11	РН 11	РН 11/РН 12	РН 12/ПХ	ПХ		ПХ/В/П	Виробнича практика	
3	1	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	2	1	1	2	1	2	1	1	1	1	10	1		
1.	Загальнопрофесійна підготовка	88	14	6	1	2	3	3		1		3	2	1	3	4	4	3	2	1	2	1	1				
1.1.	Основи трудового законодавства	10	3	1																							
1.2.	Основи підприємництва	14												1	2	4	2	1									
1.3.	Іноземна мова професійного спрямування	24		2	1	2	2	/2			2	/2	/1	1	/2		1	1	1	2							
1.4.	Інформаційні технології	18	6																								
1.5.	Основи екології та енергозбереження	8	1	/1			1	/1			1			1													
1.6.	Професійна етика та основи психології	14	4	2																							
2.	Професійно – теоретична підготовка	392	8	23	13	14	19	14	16	8	10	24	21	13	12	18	10	17	19	14	15	22	22				
2.1.	Облік, калькуляція та звітність	16		1/1		2	1	/1				1	/1	/1		/1		1	/1		1	/2	1				
2.2.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	245	5	1/8	8/1	8	10	2/10	8	6	10	14	2/11	3/5	9	6/6	9	6	6/4	8	8	6/6	13				
2.3.	Фізіологія харчування	10															2	2	2	2							
2.4.	Організація виробництва та обслуговування	26		2	1	1	2		2		2	/1	/1	1	/2		2		1	1	/4	1					
2.5.	Устаткування підприємств харчування	40	1	1/2	1	2	4		2	2		2	/2	/1	1		1	2	2	2	2	/2	2				
2.6.	Гігієна та санітарія виробництва	25		2/1		1	1		2			3	/1	/1		/1		2		1	1	/2	5				
2.7.	Охорона праці	30	2	2	1/1		1	1/	2			2	/2	/1	1	/2		2	/4								
3.	Професійно – практична	834	12	6	18	18	12	18	18	24	24	6	12	18	18	12	18	12	12	1	18	12	12	30	6	35	28
3.1.	Виробниче навчання	456	12	/6	18	18	12	18	18	24	24	6	6/6	18/	18	12	18	12	12	18	6/12	12/	12	30	6		
3.2.	Виробнича практика	378																							35	28	
4.	Фізична культура	49	2	3	2	2	2	1	2	1	1	3	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2				
5	Додаткові компетентності	86																									
	Шкільне харчування																										
6	Основи національного спротиву	45							3	1				2	1		2	2	1	1					28		
7.	Державна кваліфікаційна атестація	7																								7	
8	Консультації	40																									
	Загальний обсяг часу (без п.5,8)	1415	36	36	34	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	35	36	36	36	30	34	35	35	

Заступник директора



Віктор Хвесик