



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР
ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ
У ЗАКАРПАТСЬКІЙ ОБЛАСТІ
(НМЦ ПТО У ЗАКАРПАТСЬКІЙ ОБЛАСТІ)

✉ вул. Будителів, 3/1, м. Ужгород, 88006 ☎/факс (0312) 66-83-09
web-сайт: <http://zpto.in.ua/>, e-mail: nmcptouzhhorod@gmail.com, код ЄДРПОУ 22115778

05.03.2026 № 104/01-14

Директорам закладів
професійної освіти

**Про організацію стажування педагогічних
працівників ЗПО з професії кухар на базі
Навчально-практичного центру Ужгородського
ВПУ ТТХ**

Повідомляємо, що **23 березня 2026 року** розпочинається стажування майстрів виробничого навчання ЗПО на базі **Навчально-практичного центру сучасних технологій харчування та ресторанного сервісу Ужгородського вищого професійного училища торгівлі та технологій харчування**. Дистанційний етап триватиме з 23 по 24 березня 2026 року. Під час цього етапу слухачі повинні самостійно ознайомитися з навчальними матеріалами за програмою стажування (додаток 1), які розміщені на GOOGLE-диску за посиланням:

<https://drive.google.com/drive/folders/1ISn582TpEFu8r2oqCd9w2jvqOAXEhCiW>

Для проходження очного етапу стажування (**25-26 березня 2026 р.**) слухачі повинні прибути до НПЦ Ужгородського вищого професійного училища торгівлі та технологій харчування (м. Ужгород, вул. Капушанська, 142). Стажування організовується на договірних засадах: вартість навчання відповідно до затвердженого кошторису складає **605,00 грн.** (додаток 2). Для оформлення договорів про проведення стажування просимо повідомити адміністрацію Ужгородського ВПУ ТТХ про платника освітніх послуг (заклад професійної освіти чи фізична особа).

По завершенню стажування слухачі отримають сертифікати про опанування новітніх виробничих технологій та довідки про проходження стажування встановленого зразка.

Просимо директорів закладів освіти забезпечити проходження стажування педагогічними працівниками за списком (додаток 3), у визначені терміни.

Додатки: на 3 арк. в 1 прим.

В. о. директора

Наталія ПАЛОШ



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Ужгородського ВПУ
торгівлі та технологій харчування
Віктор КОЩАК
2026 р.

ПРОГРАМА СТАЖУВАННЯ

педагогічних працівників на базі Навчально-практичного центру
сучасних технологій харчування та ресторанного сервісу
Ужгородського ВПУ торгівлі та технологій харчування
Професія: кухар
Кваліфікація: кухар п'ятого розряду
Форма навчання: очно-дистанційна

Навчальні теми	Кількість годин	Форма проведення
Дистанційний етап		
Вивчення сучасних технологій харчування (з використанням електронної бази навчальних матеріалів, розміщеної на GOOGLE-диску за посиланням: https://drive.google.com/drive/folders/1ISn582TpEFu8r2oqCd9w2jvqOAXEhCiW	16 (2 робочі дні)	
1. Ознайомлення із прогресивними підходами щодо організації технологічного процесу на підприємствах галузі	8	Самостійне вивчення
1.1. Нові види технологічного устаткування підприємств харчування	4	
1.2. Сучасна (міжнародна) термінологія способів та методів теплової обробки продуктів при приготуванні страв у закладах ресторанного господарства	2	
1.3. Використання високотехнологічного обладнання на підприємствах галузі: підвищення продуктивності праці та створення загрози зростання професійних ризиків.	2	
2. Фьюжи-кухня – поєднання елементів різних кулінарних традицій в одній страві	6	Самостійне вивчення
2.1. Використання нестандартних інгредієнтів при приготуванні закусок: види страв, складові, технології приготування	4	
2.2. Сучасні підходи до оздоблення та подачі закусок	2	
3. Цензор для кулінара: професійна етика та культура кухаря	2	Самостійне вивчення
Очний етап		
Підвищення професійної майстерності шляхом освоєння сучасних технологій харчування	16 (2 робочі дні)	
1. Тенденції та перспективи застосування сучасного технологічного обладнання закладів ресторанного господарства	4	Теоретична частина
2. Безпека праці при роботі з високотехнологічним обладнанням: вимоги, небезпечні фактори, травми та їх наслідки	2	Теоретична частина
3. Відпрацювання сучасних технологій приготування страв	10	Практична частина
3.1. Сучасні тенденції поєднання інгредієнтів та текстур при приготуванні страв: «Закуси з оселедця» (майстер-клас)	6	
3.2. Оригінальні способи подачі закусок з оселедця (практичне виконання робіт)	4	
Загальний фонд навчального часу	32	

Обговорено на засіданні методичної комісії
майстрів в/н та викладачів кулінарного профілю
Протокол №07 від 16 лютого 2026 року



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Ужгородського вищого професійного
училища фахові та технологій харчування

Кошак В.Й.

32

Плановий кошторис витрат на стажування педагогічних працівників на базі навчально-практичного центру сучасних технологій харчування та ресторанного сервісу Ужгородського ВПУ ТТХ	605,00
"Вивчення сучасних технологій харчування (з використанням електронної бази навчальних матеріалів)"	2026 рік
(підготовка кваліфікованих робітників з числа дорослого населення)	
Назва професії:	кухар
Код	5122
Чисельність слухачів (чол.)	12
Кваліфікаційна атестація	
Кількість годин професійно-теоретичної підготовки (в т.ч.самостійне вивчення- 10 год.)	16
Кількість годин практичних робіт	16
Оплата праці педагогічного персоналу	3451,29
Нарахування на зарплату	759,28
Безпосередні витрати та оплата послуг інших організацій	3 044,83
ЗАГАЛЬНА ВАРТІСТЬ (грн.)	7 255,41
Вартість навчання 1 слухача , грн.	604,62

додаток №1 до кошторису

Пояснення до ст. "Безпосередні витрати та оплата послуг інших організацій"

Всього: 3 044,83

Витрати за надані послуги з водопостачання.

період	за м3	к-сть м3	к-сть учн	період навчання год.	Сума
16 год.	74,75	0,02	12	4	71,76
Всього:	74,75	0,02	12	4	71,76

71,76

Витрати за надані послуги з водовідведення.

період	за м3	к-сть м3	к-сть учн	період навчання	Сума
16 год.	74,750	0,02	12	4	71,76
Всього:	74,750	0,02	12	4	71,76

71,76

Витрати на оплату вартості електроенергії.

період	вартість кВт	к-ть ламп	кВт	кількість год	кільк днів	сума	Сума
6 год	14,2053	8	0,075	4	1	34,09	290,58
Всього:							290,58

Витрати на опалення аудиторії

Період	вартість кВт	к-ть годин	За 1м2	Площ (м2)	Сума	Прим.
1 день	14,2053	6	0,031	126,50	55,71	
Всього:						

Витрати на оплату електроенергії на навчальні цілі

кількість год	Кількість плит	кВт	вартість 1 кВт	сума
0,5	2	5,00	14,2053	71,03

Вартість продуктів харчування для проведення практичних робіт буде врахована окремою калькуляцією на момент початку навчання

Кількість слухачів	Сума на 1 слухача	Загальна сума
12	207,00	2484,00

Головний бухгалтер

Любомира ТУРАНЧИК

**Список
педагогічних працівників ЗПО
для проходження стажування на базі НПЦ сучасних технологій харчування та ресторанного сервісу
Ужгородського вищого професійного училища торгівлі та технологій харчування у 2026 році**

23-24 березня 2026 року (дистанційний етап); 25-26 березня 2026 року (очний етап)

№ з/п	Назва ЗПО, який направляє слухача	ПІБ слухача	Професія групи, за якою закріплений	Спеціальність, кваліфікація за дипломом	Робітнича кваліфікація (наявний робітничий розряд з професії)	Професія, з якої потребує стажування
1	ДНЗ «Мукачівський центр професійно-технічної освіти»	Береш Мар'яна Михайлівна	Кухар, кондитер	технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, спеціаліст	кухар 6 розряду, кондитер 4 розряду	Кухар
2		Бекер Олеся Миколаївна	Кухар, кондитер	кондитерське виробництво, технік-технолог	кухар 6 розряду, кондитер 4 розряду	Кухар
3		Бойко Іванна Іванівна	Кухар, кондитер	технологія приготування їжі, технік-технолог	кухар 6 розряду, кондитер 4 розряду	Кухар
4	КЗ «Тячівський професійний ліцей» ЗОР	Григоренко Ганна Петрівна	Кухар, офіціант	технологія громадського харчування, інженер-технолог	кухар 6 розряду; офіціант 5 розряду	Кухар
5		Лигирда Катерина Пантелеймонівна	Кухар, офіціант	технологія консервування, інженер-технолог	кухар 4 розряду; офіціант, бармен 5 розряду	Кухар
6		Кубинець Василь Васильович	Кухар, офіціант	виробництво та технології; харчові технології	-	Кухар
7		Мадай Віталія Іванівна	Кухар, офіціант	торгівля, бакалавр торгівлі	кухар 5 розряду; офіціант 4 розряду	Кухар
8	КЗ «Міжгірський професійний коледж» ЗОР	Савчур Ігор Михайлович	Кухар, офіціант	харчові технології, ресторани технології	кухар 5 розряду, офіціант 4 розряду	Кухар
9		Фурдь Галина Михайлівна	Кухар, офіціант	професійне навчання (технологія харчової промисловості та організації громадського харчування), майстер виробничого навчання	кухар 5 розряду, офіціант 5 розряду	Кухар
10	КЗ «Берегівський професійний ліцей сфери послуг» ЗОР	Кречковська Оксана Олексіївна	Кухар, офіціант	організація кооперативної торгівлі і товарознавство продовольчих товарів, товарознавець-організатор	кухар 4 розряду	Кухар
11	КЗ «Свалявський професійний коледж» ЗОР	Комарницький Роман Вікторович	Кухар, кондитер	технології в ресторанному господарстві, магістр з технологій в ресторанному господарстві, інженер-технолог	кухар 4 розряду, кондитер 3 розряду	Кухар
12	Ужгородське ВПУ торгівлі та технологій харчування	Васіч Ольга Олексіївна	Кухар, кондитер	бакалавр з харчових технологій та інженерії; технік-технолог	кухар 5 розряду	Кухар