

протокол засідання
педагогічної ради ВСП "ФКЕТ НУ
"Чернігівська політехніка"

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ "ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ "ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА"

№ 3

породжую
Директор
Михайло СОКОЛ

Кваліфікація освіти	фаховий молодший бакалавр з харчових технологій (назва)
---------------------	--

Строк навчання	<u>3 роки 5 місяців</u> (роки і місяці)
----------------	--

на основі базової загальної середньої освіти
(зазначається освітній рівень або ступінь вищої освіти)

денна
(денна, заочна (дистанційна))[illegible]

ДА - Державна атестація

IV. АТЕСТАЦІЯ

Курс	Теоретичне навчання	Заліковий тиждень	Екзаме нна ціна сесія	Практика	Підго тов ка до атастан ня	Атеста ція	Калікул и	Усього
I	40						12	52
II	34		2	3		1	12	52
III	22		4	14			12	52
IV	14		1	5		1	2	23
Разом	110	0	7	22	0	2	38	179

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити
Навчальна	4,5	3,4	10,5
Технологічна	6	10	1
Випробнича	7	5	7

Форма атестації (державна підсумкова атестація, кваліфікаційний іспит)	Семестр
Порядок, форми проведення і перелік навчальних предметів, з яких проводиться державна підсумкова атестація, визначає Міністерство освіти і науки України	4
Технологія виробництва кулінарної продукції	7
Організація виробництва в ЗРГ	
Економіка підприємств різних типів	

Шифр за ОПП	Назва навчальної дисциплін	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг				Кількість годин					Розподіл навчальних годин за курсами і семестрами														
					ЗОП	підготовка мол.бакалавра			Аудиторних				Самостійна робота	I курс			II курс			III курс			IV курс					
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи	К-сть годин	За ОПП кредити національні	за навч. планом		Всього	У тому числі				Семестр														
										Лекції	Практичні та семінарські заняття	Лабораторні заняття		1	2	3	4	5	6	7								
							Кількість навчальних тижнів																					
							17							23		16		18		14		8		14				
							кредитів	годин						кредитів	годин	кредитів	годин	кредитів	годин	кредитів	годин	кредитів	годин	кредитів	годин	кредитів	годин	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	
1. ЗАГАЛЬНООСВІТНІЯ ПІДГОТОВКА																												
1.1 Базові предмети (БП)																												
БП.1	Українська мова				140				140	2	138				2		2		2		1							
БП.2	Українська література				140				140	70	70				2		2		2		1							
БП.3	Іноземна мова*				140				140		140				2		2		2		1							
БП.4	Зарубіжна література				70				70	2	68				2		2											
БП.5	Історія:Україна і світ				210				210	150	60				4		3		2		2							
БП.6	Громадянська освіта				70				70	46	24				2		2											
БП.7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрії)				210				210	90	120				4		3		2		2							
БП.8	Природничі науки: екологія*				280				280	172	68	40			4		5		4		2							
БП.9	Фізична культура*				210				210		210				2		2		2		2							
	Фізична культура (факультатив)*																											
БП.10	Захист України				105				105	67	38					3		2										
1.2 Профільні предмети і спеціальні курси (ППСК)																												
ППСК.1	Устаткування закладів ресторанного господарства*				60				36	18	18									2								
ППСК. 2	Історія України*				45				32	20	12									2								
ППСК.3	Вища математика*				60				54	24	30									3								
ППСК.4	Неорганічна хімія*				90				48	26	12	10						3										
ППСК.5	Харчова хімія*				60				36	16	8	12								2								
ППСК.6	Мікробіологія та фізіологія*				90				46	24	22					2												
ППСК.7	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці*				60				32	20	12																	
ППСК.8	Технічне креслення*				90				48	24	24							3										
ППСК.9	Технологія виробництва кулінарної продукції*				150				128	42	26	60						4		4								
ППСК.10	Товарознавство харчових продуктів*				60				48	30	18							3										
ППСК.11	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства*				60				32	16	16									2								
ППСК.12	Вступ до фаху*				60				30	14	16						2											
1.3 Вибірково-обов'язкові предмети (ВОП)																												
ВОП.1	Інформатика (Інформатика і компютерна техніка)*				150				150	60	90				2		2		2		2							
ВОП.2	Мистецтво (Культурологія)*				50				50	30	20				1		1											
																					2							
	Всього				2660				2345	963	1260	122	0	0	30	0	32	0	31	0	30	0	0	0	0	0	0	0

2. ПІДГОТОВКА ЗА ОПШ																												
2.1. Дисципліни, які формують загальні компетентності (ОКЗК)																												
ОК.1	Українська мова (за проф. спрямуванням)		5				3,0	90	30	2	28		60								3	2						
ОК.2	Історія України*		4				3	90	32	20	12		58					3										
ОК.3	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	6					6,0	180	88		88		92							3	4	3	4					
ОК.4	Фізичне виховання*		6				6,0	180	112	4	140		68				1	1		2	2	2	2					
	Фізичне виховання																				2		2					
ОК.5	Вища математика*	4					3,0	90	54	24	30		36				3											
ОК.6	Харчова хімія*																											
	Органічна хімія*	4					3,0	90	36	16	8	12	54				3											
	Фізична і колоїдна хімія		5				3,0	90	56	32	14	10	34						3	4								
	Аналітична хімія	7					3,0	90	48	20	6	22	42									3	6					
ОК.7	Мікробіологія та фізіологія*		2				3,0	90	46	24	22		44		3													
ОК.8	Екологія*		4				3,0	90	32	22	10		58		3													
ОК.9	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці*		5				3,0	90	60	34	26		30						1,5		1,5	2						
ОК.10	Процеси та апарати харчових виробництв.	5					3,0	90	56	36	20		34							3	4							
ОК.11	Інформатика і комп'ютерна техніка*		4				3,0	90	70	20	50		20				1,5		1,5									
Всього		6	15				45	1350	720	254	454	44	630	0	0	6	0	2,5	0	13	0	15,5	18	8	12	0	0	
2.2. Дисципліни, які формують спеціальні компетентності (ОКСК)																												
ОК.12	Технологія виробництва кулінарної продукції*	5	4				10,0	300	192	50	32	108	108				4		4		2	4						
ОК.13	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства*	4	5	7			4,5	135	60	30	30		75					1,5		2	2							
ОК.14	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	7					4,0	120	56	32	24		64												4	4		
ОК.15	Товарознавство харчових продуктів*		3				3,0	90	48	30	18		42				3											
ОК.16	Облік та звітність		7				3,0	90	42	16	26		48												3	3		
ОК.17	Устаткування закладів ресторанного господарства*	5					4,0	120	64	32	32		56					2		2	2							
ОК.18	Економіка підприємств різних типів	7					4,0	120	88	36	52		32									1,5	4	2,5	4			
Всього		5	5	1			32,5	975	550	226	214	108	425	0	0	0	0	7	0	7,5	0	6	8	1,5	4	9,5	11	
3. ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ																												
ВК.1	Основи філософських знань		5				3,0	90	28	20	8		62							3	2							
ВК.2	Соціологія		7				2,0	60	28	16	12		32											2	2			
ВК.3	Основи правознавства		2				2,0	60	32	22	10		28		2													
ВК.4	Неорганічна хімія*	3					3,0	90	48	26	12	10	42				3											
ВК.5	Технічне креслення*		3				3,0	90	48	24	24		42				3											
ВК.6	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	6					3,5	105	60	30	30		45							1,5	2	2	4					
ВК.7	Технологія кондитерських виробів		7				3,0	90	56	12	4	40	34											3	4			
ВК.8	Барна справа		7				3,0	90	30	10	10	60												3	2			

[illegible]