

СХВАЛЕНО

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

"12" грудня 2022 року № 4

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

Михайло СОКОЛ



"12" грудня 2022 року

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Table with 2 columns: Field (підготовки, галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, форма навчання) and Value (фахового молодшого бакалавра, 18 Виробництво та технології, 181 Харчові технології, Харчові технології, денна).

Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Строк навчання 3 роки 5 місяців (роки і місяці)

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

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Large grid table showing the academic calendar by month (Veresень to Серпень) and week (1-52). Includes letters for lessons (K, E, P, A, DA) and empty boxes for theoretical lessons (U).

ПОЗНАЧЕННЯ: U - Теоретичне навчання; ЗТ - Заліковий тиждень; П - Практика; ПА - Підготовка до атестації; ДА - Державна атестація; У - Установча сесія; Е - Екзаменаційна сесія; К - Канікули; А - Атестація

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Summary table of budget hours by semester (I-IV) and total, categorized by lesson type (Теоретичні, Заліковий тиждень, Екзаменаційна сесія, Практика, Підготовка до атестації, Атестація, Канікули, Усього).

III. ПРАКТИКА

Table of practice hours by semester, categorized by type (Навчальна, Технологічна, Виробнича) and credit value (Семестр, Тижні, Кредити).

IV. АТЕСТАЦІЯ

Table of state final qualification exams (Форма атестації) by semester, including exam types (Технологія виробництва, Організація ресторанного господарства, Економіка підприємств) and their respective semesters.

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва навчального освітнього компоненту	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг					Кількість годин					Розподіл навчальних годин за курсами і семестрами																	
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти	к-ть годин	ЗОП		Підготовка мол. бак.			Всього	Аудиторних				Самостійна робота	I курс				II курс				III курс				IV курс			
						За ОПП	Кредити національні	за навчальним планом	Кредити	Години		Лекції	Практичні, семінарські	Лабораторні заняття	Семестр				Семестр				Семестр				Семестр					
		Кредити	Години	1	2	3	4				5				6	7	1	2	3	4	5	6	7	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				
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. ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ПІДГОТОВКА																																
1.1 Базові предмети (БП)																																
БП.1	Українська мова				140				140	2	138			34	2	46	2	32	2	28	1											
БП.2	Українська література				140				140	70	70			34	2	46	2	32	2	28	1											
БП.3	Іноземна мова*				140				140		140			34	2	46	2	32	2	28	1											
БП.4	Зарубіжна література				70				70	2	68			34	2	36	2	0		0												
БП.5	Історія України і світ				210				210	150	60			68	4	74	3	32	2	36	2											
БП.6	Громадянська освіта				70				70	46	24			34	2	36	2	0		0												
БП.7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)				210				210	90	120			68	4	74	3	32	2	36	2											
БП.8	Природничі науки (Екологія*)				280				280	172	68	40		68	4	120	5	64	4	28	2											
БП.9	Фізична культура*				210				210		210			34	2	46	2	64	4	66	4											
БП.10	Захист України				105				105	67	38			51	3	54	2	0		0												
1.2 Профільні предмети і спеціальні курси (ППСК)																																
ППСК.1	Устаткування закладів ресторанного господарства*				36				36	18	18									36	2											
ППСК.2	Історія України*				32				32	20	12									32	2											
ППСК.3	Вища математика*				54				54	24	30									54	3											
ППСК.4	Неорганічна хімія*				48				48	26	12	10						48	3													
ППСК.5	Харчова хімія (Органічна хімія)*				36				36	16	8	12								36	2											
ППСК.6	Мікробіологія та фізіологія*				46				46	24	22							46	2													
ППСК.7	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці*				32				32	20	12							32	2		2											
ППСК.8	Технічне креслення*				48				48	24	24							48	3													
ППСК.9	Технологія виробництва кулінарної продукції*				128				128	42	26	60						64	4	64	4											
ППСК.10	Товарознавство харчових продуктів*				48				48	30	18							48	3													
ППСК.11	Організація ресторанного господарства*				32				32	16	16									32	2											
ППСК.12	Основи правознавства*				32				32	22	10							32	2													
ППСК.13	Вступ до фаху*				30				30	16	14							30	2													
1.3 Вибірково-обов'язкові предмети (ВОП)																																
ВОП.1	Інформатика (Інформатика і компютерна техніка)*				150				150	60	90			34	2	46	2	32	2	38	2											
ВОП.2	Мистецтво				50				50	30	20			34	2	16																
	Подвояння				283				283		283																					
	Всього				2660				2660	987	1551	122	0	527	31	780	35	528	35	542	30	0	0	0	0	0	0	0	0			
2. ПІДГОТОВКА ЗА ОПП (ОК)																																
2.1. Освітні компоненти, які формують загальні компетентності																																
ОК.1	Українська мова (за проф. спрямуванням)		5			3,0	90	30	2	28		60										3	2									

