

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

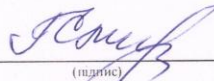
Код освітньої компоненти	Назва навчального освітнього компоненту	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Кількість годин					Розподіл навчальних годин за курсами і семестрами										
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти	Кредитів ECTS	Годин	Всього	Аудиторних				Самостійна робота	I курс			II курс			III курс			
								В тому числі					Семестр									
		Лекції	Практичні, семінарські	Лабораторні заняття	1	2	3	4	5	Кількість навчальних тижнів												
		16	18	14	8	14	кредит	годин	кредит	годин	кредит	годин	кредит	годин	кредит	годин	кредит	годин				
13	14	15	16	17	18	19	20	21	22													
1. ПІДГОТОВКА ЗА ОПШ (ОК)																						
1.1. Освітні компоненти, які формують загальні компетентності																						
OK.1	Українська мова (за проф. спрямуванням)		3		3,0	90	30	2	28		60					3	2					
OK.2	Історія України		2		3,0	90	32	20	12		58			3	2							
OK.3	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	4			6,0	180	88		88		92				3	4	3	4				
OK.4	Фізичне виховання		4		6,0	180	158	4	154		22	1	2	1	2	2	2	2	2			
OK.5	Вища математика	2			3,0	90	54	24	30		36			3	3							
OK.6	Харчова хімія													3	2							
	Органічна хімія	2			3,0	90	36	16	8	12	54			3	2							
	Фізична і колоїдна хімія		3		3,0	90	56	32	14	10	34				3	4						
	Аналітична хімія	4			3,0	90	48	20	6	22	42						3	6				
OK.7	Мікробіологія та фізіологія		2		3,0	90	46	24	22		44	3	2									
OK.8	Екологія		2		3,0	90	32	22	10		58			3	2							
OK.9	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці		3		3,0	90	60	34	26		30			1,5	2	1,5	2					
OK.10	Процеси та апарати харчових виробництв	3			3,0	90	56	36	20		34				3	4						
OK.11	Інформатика і комп'ютерна техніка		2		3,0	90	70	20	50		20	1,5	2	1,5	2							
1.2. Освітні компоненти, які формують спеціальні компетентності																						
OK.12	Технологія виробництва кулінарної продукції	3	2		10,0	300	184	52	36	96	116	4	4	4	4	2	4					
OK.13	Організація ресторанного господарства	3	2	5	4,0	120	60	30	30		60			1,5	2	1,5	2			1		
OK.14	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	5			3,0	90	56	32	24		34									3	4	
OK.15	Товарознавство харчових продуктів		1		3,0	90	48	30	18		42	3	3									
OK.16	Облік та звітність		5		3,0	90	42	16	26		48									3	3	
OK.17	Устаткування закладів ресторанного господарства	3			3,0	90	64	32	32		26			1,5	2	1,5	2					
OK.18	Економіка підприємств різних типів	5			3,0	90	60	32	28		30							1,5	2	1,5	2	
OK.19	Кухні країн світу	4			3,0	90	48	20	8	20	42							3	6			

Пояснення до навчального плану

1. Навчальний план складено відповідно до Закону України «Про фахову передвищу освіту».
2. Графік освітнього процесу щорічно може коригуватися в залежності від місцевих умов для кожної групи при обов'язковому дотриманні тривалості теоретичного навчання, екзаменаційних сесій, практик, а також терміну зимових канікул.
3. Навчальний план розроблений на основі освітньо-професійної програми Харчові технології.
4. Поточний та семестровий контроль знань, умінь, навичок здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється відповідно до діючого Положення про організацію освітнього процесу в коледжі. Оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти на базі ПЗСО здійснюється за 4-бальною шкалою.
5. Контрольні роботи, передбачені навчальним планом, проводяться за рахунок навчального часу, відведеного на вивчення дисциплін. Перевірка контрольних робіт, проведення заліків та екзаменів в період екзаменаційних сесій, керівництво, консультації і проведення захисту курсової роботи, консультацій до кваліфікаційного іспиту, рецензування курсових робіт та робота ЕК нормується згідно з наказом Міністерства освіти і науки України від 18.06.2021 р. №686.
6. Форма проведення консультацій та самостійної роботи здобувачів фахової передвищої освіти, передбачених навчальним планом, встановлюється безпосередньо закладом освіти.
7. Години, відведені на виконання курсової роботи, входять в загальний обсяг навчального часу на дисципліну, виділені окремою колонкою і зараховуються до годин самостійної роботи з дисципліни.
8. Час, відведений на керівництво і захист курсової роботи, планується поза розкладом занять.
9. Обсяг вибіркових навчальних дисциплін становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів СКТС, передбачених освітньо-професійною програмою.

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Харчові технології, затвердженої педагогічною радою (протокол №4 від 12.12.2022р.) та введеної в дію з 01.01.2023р. (наказ №19 від 12.12.2022р.)

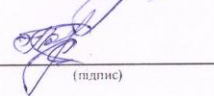
Завідувач відділення



(підпис)

Галина СМІРНОВА

Голова випускової циклової комісії



(підпис)

Юлія ПОРТНА