

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор

Директор

“03” червня 2025 року

фахового молодшого бакалавра

(назва ступеню вищої освіти)

Г Інженерія, виробництво та будівництво

(цифр і назва галузі)

13 Харчові технології

Харчові технології

(назва освітньої програми)

денна

(денна, заочна (дистанційна))

ІІ. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

3Т - Заліковий тиждень

Е - Екзамінаційна сесія

ПА - Підготовка до атестації

А - Атестація

ДА - Державна атестація

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити
Навчальна	4,5	3,4	10,5
Технологічна	6	10	15
Виробнича	7	5	7,5

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 ресторанного господарства	
Організація обслуговування в ЗРГ	
Економіка підприємств різних типів	

У. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	Назва освітнього компоненту	Розподіл за семестрами		Загальний обсяг ЗОП		Кількість годин								Розподіл навчальних годин за курсами і семестрами															
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти	К-ть годин	ФМБ	Аудиторних		Самостійна робота		I курс			II курс			III курс			IV курс									
							Всього	Лекції	Практичні, семінарські	Лабораторні заняття	Самостійна робота з джерелами освіти	Літературна підготовка	Екзамени	Всього	1	2	3	4	5	6	7								
																						Всього	Лекції	Практичні, семінарські	Лабораторні заняття				
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	29	
1. ЗАГАЛЬНООСВІТНІЯ ПІДГОТОВКА																													
1.1 Базові предмети (БП)																													
БП.1	Українська мова (Укр. мова за ПС)*				170			170	2	168					34	2	46	2	90	5									
БП.2	Українська література				140			140	70	70					34	2	46	2	32	2	28	1							
БП.3	Іноземна мова				140			140							34	2	46	2	32	2	28	1							
БП.4	Зарубіжна література				70			70	34	36					34	2	36	2											
БП.5	Історія України і світу				210			210	150	60					68	4	74	3	32	2	36	2							
БП.6	Громадянська освіта				70			70	46	24					34	2	36	2											
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				280			280	172	68	40				68	4	120	5	32	2	60	3							
БП.9	Фізична культура (Фізичне виховання)*				210			210		210					34	2	46	2	64	4	66	4							
БП.10	Захист України				105			105	67	38					51	3	54	2											
1.2 Профільні предмети і спеціальні курси (ШПСК)																													
ШПСК.1	Процеси та апарати харчових виробництв*				54			54	34	20											54	3							
ШПСК.2	Історія України*				32			32	22	10											32	2							
ШПСК.3	Неорганічна хімія*				40			40	20	10	10								40	2									
ШПСК.4	Харчова хімія (Органічна хімія)*				36			36	16	8	12										36	2							
ШПСК.5	Мікробіологія та фізіологія*				36			36	20	16											36	2							
ШПСК.6	Безпека життєдіяльності, цивільний захист та основи охорони праці*				30			30	16	14									30	2									
ШПСК.7	Технічне креслення*				32			32	16	16									32	2									
ШПСК.8	Технологія виробництва кулінарної продукції*				100			100	42	26	32								64	4	36	2							
ШПСК.9	Товарознавство харчових продуктів*				32			32	22	10									32	2									
ШПСК.10	Організація ресторанного господарства*				32			32	16	16								32	2			32	2						
ШПСК.11	Основи правознавства*				32			32	22	10																			
ШПСК.12	Вступ до фаху*				30			30	16	14								30	2										
ШПСК.13	Основи маркетингу*				32			32	16	16											32	2							
	Природничі науки (лабораторні роботи)				40			40		40																			
	Технологія виробництва кулінарної продукції (лабораторні роботи)				32			32		32																			
	Інформатика				125			125		125																			
	Іноз. мова				140			140		140																			
1.3 Вибіркові-обов'язкові предмети (ВОП)																													
ВОП.1	Мистецтво				50			50	30	20					17	1	33	1											
ВОП.2	Інформатика (Інформатика і КТ)*				150			150	60	90					34	2	46	2	16	1	54	3							
	Всього				2660			2660	999	1567	94				510	30	719	32	528	32	566	31	0	0	0	0	0	0	0
2. ПІДГОТОВКА ЗА ОПН (ОК)																													
2.1. Освітні компоненти, які формують загальні компетентності																													
ОК.1	Українська мова (за проф. спрямуванням)*		3			3,0	90	30	2	28									3										
ОК.2	Історія України*		4			3,0	90	32	22	10					58							3							

[illegible]

Пояснення до навчального плану

1. Навчальний план складено відповідно до Закону України «Про фахову передвищу освіту».
2. Зміст циклу загальноосвітньої підготовки визначений відповідно до наказу МОН України від 01.06.2018 р. № 570.
3. Вивчення предметів циклу загальноосвітньої підготовки, позначених «*», інтегрується за інтегрованою з нею освітньою програмою профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності.
4. 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.
5. Навчальний план розроблений на основі освітньо-професійної програми Харчові технології.
6. 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 І-ІІ курсів на базі БСО здійснюється за 12-бальною шкалою, ІІІ курсу – за 4-бальною шкалою.
7. Контрольні роботи, передбачені навчальним планом, проводяться за рахунок навчального часу, відведеного на вивчення освітнього компонента. Перевірка контрольних робіт, проведення заліків та екзаменів в період екзаменаційних сесій, керівництво, консультації і проведення захисту курсових проєктів, консультації до кваліфікаційного іспиту, рецензування курсових проєктів та робота ЕК нормується згідно з наказом Міністерства освіти і науки України від 18.06.2021 р. №686.
8. Форма проведення консультацій та самостійної роботи здобувачів фахової передвищої освіти, передбачені навчальним планом, встановлюється безпосередньо закладом освіти.
9. Години, відведені на виконання курсових проєктів, входять в загальний обсяг навчального часу на освітній компонент, виділені окремою колонкою і зараховуються до годин самостійної роботи з освітнього компонента.
10. Час, відведений на керівництво і захист курсових проєктів, планується поза розкладом занять.
11. Оцінка з предметів, позначених «*», які були вивчені за програмою профільної середньої освіти, зараховуються, як оцінки з відповідних освітніх компонентів освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра. Перезарахування оцінок загальноосвітньої підготовки здійснюється за шкалою: 12-10 балів – 5; 9-7 балів – 4; 6-4 балів – 3; 3-1 бал – 2.
12. Обсяг вибірових освітніх компонентів становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених освітньо-професійною програмою.
13. Заняття з фізичного виховання є обов'язковими і включені до навчального плану як позакредитний освітній компонент.

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Харчові технології, затвердженої педагогічною радою (протокол №10 від 02.06.2025 р.) та введеної в дію з 01.09.2025 р. (наказ №14 від 03.06.2025 р.)

Заступник директора з навчальної роботи

Людмила ІЛІЯШЕНКО

Завідувач відділення

Галина СМІРНОВА

Голова випускової циклової комісії

Аліна СМАГЛЮК