

педагогічної ради ВСП "ФКЕТ НУ
"Чернігівська політехніка"

Директор
Михайло СОКОЛ
"03" червня 2025 року
М.П.
Ізразовий методичний кабінет з харчових
раціональних продуктів
Україна, м. Чернівці

“02” червня 2025 року №10

підготовки	фахового молодшого бакалавра (назва ступеню вищої освіти)
галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво (цифр і назва галузі)
спеціальність	G13 Харчові технології (цифр і назва спеціальності)
освітньо-професійна програма	Харчові технології (назва освітньої програми)
форма навчання	дienna (дienna, заочна (екстернатiвна))

[illegible]

ПА - Підготовка до атестації
А - Атестація
ДА - Державна атестація

IV. АТЕСТАЦИЯ

Курс	Теоретиче ские на	Зачетный требования	Экспертная сессия	Практика	Подготовка к аттестации	Аттестация	Качество	Успех
I	34		2	3		1	12	52
II	22		4	14			12	52
III	14		1	5		1	2	23
Разом	70	0	7	22	0	2	26	127

Назва практики	Семестр		Тижні		Кредити
	2, 3	3, 4	10, 5	15	
Навчальна		4	10	15	
Технологічна					
Виробнича	5	5	5	7, 5	

Семестр	Форма атестай (державна підсумкова атестація, кваліфікаційний іспит)
	Технологія виробництва кулінарної продукції
	Організація ресторанного господарства
	Організація обслуговування в ЗРГ
5	Економіка підприємств в різних типах

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	Назва освітнього компоненту	Розподіл за семестрами		Загальний обсяг ЗОП		Кількість годин																І курс			ІІ курс			ІІІ курс		
						Аудиторних		Самостійна робота																						
		Екзамени	Курсові проекти	К-ть годин	ФМБ	Всього	В тому числі				Самостійна робота з добування освіти				16	17	18	19	20	21	22	23	24	25						
							Лекції	Практичні, семінарські	Лабораторні заняття	Лекції	Підготовку та виконання	Самостійна робота																		
													Кредити	за навчальним планом											9	10	11	12	13	14
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						

І. ПІДГОТОВКА ЗА ОПП (ОК)																								
І.1. Освітні компоненти, які формують загальні компетентності																								
ОК.1	Українська мова (за проф. спрямуванням)	1				3,0	90	30	2	28		60		60	3	2								
ОК.2	Історія України	2				3,0	90	32	22	10		58		58		3	2							
ОК.3	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	4				6,0	180	104		104		46	30	76				3	4	3	6			
ОК.4	Фізичне виховання	4				0,0	0	0	0	0		0		0										
ОК.5	Харчова хімія																							
	Органічна хімія	2				4,0	120	36	16	8	12	54	30	84		4	2							
	Фізична і колоїдна хімія	3				3,0	90	56	32	14	10	34		34				3	4					
	Аналітична хімія	4				4,0	120	60	30	6	24	30	30	60				2	2	2	4			
ОК.6	Мікробіологія та фізіологія	2				3,0	90	36	20	16		54		54		3	2							
ОК.7	Основи маркетингу	2				3,0	90	32	16	16		58		58		3	2							
ОК.8	Безпека життєдіяльності, цивільний захист та основи охорони праці	1				3,0	90	30	16	14		60		60	3	2								
ОК.9	Процеси та апарати харчових виробництв	2				3,5	105	54	34	20		21	30	51		3,5	4							
ОК.10	Інформатика і комп'ютерна техніка	2				3,0	90	60	20	40		30		30	1	1	2	2						
І.2. Освітні компоненти, які формують спеціальні компетентності																								
ОК.11	Технологія виробництва кулінарної продукції	3	2			8,0	240	156	52	40	64	54	30	84	4	4	2	2	2	4				
ОК.12	Організація ресторанного господарства	3	2	5		6,0	180	60	30	30		90	30	120			2	2	3	2			1	
ОК.13	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	5				4,0	120	56	32	24		34	30	64								4	4	
ОК.14	Товарознавство харчових продуктів	1				3,0	90	32	22	10		58		58	3	2								
ОК.15	Облік та звітність	5				3,0	90	56	20	36		34		34								3	4	
ОК.16	Устаткування закладів ресторанного господарства	3				4,0	120	56	28	28		34	30	64				4	4					
ОК.17	Економіка підприємств різних типів																							
ОК.18	Кухні країн світу	4				3,0	90	48	28	20		42		42						3	6			
ОК.19	Основи правознавства					4,0	120	48	20	8	20	42	30	72						4	6			
ОК.20	Неорганічна хімія	1				3,0	90	32	22	10		58		58	3	2								
ОК.21	Технічне креслення	1				4,0	120	40	20	10	10	50	30	80	4	2								
ОК.22	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	3				3,0	90	32	16	16		58		58	3	2				4	4			
						4,0	120	56	30	26		34	30	64										
ОК.23	Технологія кондитерських виробів	5				4,5	135	56	18	10	28	49	30	79								4,5	4	
ОК.24	Барна справа		5			3,0	90	56	30	10	16	34		34								3	4	
ОК.25	Основи нутриціології		5			3,0	90	56	26	30		34		34								3	4	
ОК.26	Вступ до фаху		1			3,0	90	30	16	14		60		60	3	2								

1.3. Практична підготовка																			
ОК 27	Навчальна практика	2, 3	10,5	315						315			4,5		6				
ОК 28	Технологічна практика	4	15,0	450						450						15			
ОК 29	Виробнича практика	5	7,5	225						225								7,5	
1.4. Атестацій здобувачів фахової передвищої освіти																			
ОК 30	Кваліфікаційний іспит	5	1	30						30									1
	Всього	12	24	1	135	4050	1400	618	598	184	2290	360	2650						20
2. ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ (ВК)																			
ВК.1	Вибірковий освітній компонент №1	1	3,0	90	30	16	14			60	60		3	2					
ВК.2	Вибірковий освітній компонент №2	2	3,0	90	30	16	14			60	60				3	2			
ВК.3	Вибірковий освітній компонент №3	3	3,0	90	30	16	14			60	60					3	2		
ВК.4	Вибірковий освітній компонент №4	4	3,0	90	30	16	14			60	60						3	4	
ВК.5	Вибірковий освітній компонент №5	5	3,0	90	30	16	14			60	60								
	Всього	0	15,0	450	150	80	70	0	300		300		3	2	3	2	3	4	3
	Всього за навчальним планом	12	29	1	0	150	4500	1550	698	184	2590	360	2950	30	30	30	30	30	30
Кількість годин на тиждень														21	20	26	26	22	
Кількість екзаменів														1	2	4	3	2	
Кількість заліків														7	8	5	4	5	
Кількість курсових проєктів																		1	

Пояснення до навчального плану

- Навчальний план складено відповідно до Закону України «Про фахову передвищу освіту».
- Зміст циклу загальноосвітньої підготовки визначений відповідно до наказу МОН України від 01.06.2018 р. № 570.
- Вивчення предметів циклу загальноосвітньої підготовки, позначених «*», інтегруються за інтегрованою з нею освітньою програмою профільної середньої освіти спеціальності.
- 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 канкул.
- Навчальний план розроблений на основі освітньо-професійної програми Харчові технології.
- 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.
- 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, консультацій до кваліфікаційного іспиту, рецензування курсових проєктів та робота ЕК нормується згідно з наказом Міністерства освіти і науки України від 18.06.2021 р. №686.
- Форма проведення консультацій та самостійної роботи здобувачів фахової передвищої освіти, передбачені навчальним планом, встановлюється безпосередньо закладом освіти.
- Години, відведені на виконання курсових проєктів, входять в загальний обсяг навчального часу наосвітній компонент, виділений окремою колонкою і зараховуються до годин самостійної роботи з освітнього компонента.
- Час, відведений на керівництво і захист курсових проєктів, планується поза розкладом занять.
- 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. Перерахування оцінок загальноосвітньої підготовки здійснюється за шкалою: 12-10 балів – 5, 9-7 балів – 4, 6-4 бали – 3, 3-1 бал – 2.
- Обсяг вибіркових освітніх компонентів становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЕКТС, передбачених освітньо-професійною програмою.
- 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

Завідувач відділення

Голова випускової циклової комісії

Людмила ІЛІЯШЕНКО

Галина СМІРНОВА

Аліна СМАГЛЮК