

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

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

Директор

Мисайло СОКОЛ

"30" серпня 2022 року № 1

підготовки	фахового молодшого бакалавра (назва ступеню вищої освіти)
галузь знань	18 Виробництво та технології (кодифікована назва галузі)
спеціальність	181 Харчові технології (кодифікована назва спеціальності)
освітньо-професійна програма	Харчові технології (назва освітньої програми)
форма навчання	денна (денна, заочна, екстернатна)

Кваліфікація освіти

Строк навчання 3 роки 5 місяців
(роки і місяці)

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

[illegible]

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

Курс	Теоретичні навчання	Заліковий тиждень	Експертна сесія	Практика	Підготовка до ягестації	Атестація	Канікули	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	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	

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																
		Екзамен	Заліки	Курсові проекти	к-ть годин	За ОПП кредити національні	Підготовка мол. бак. за навчальним планом		Всього	Аудиторних				Самостійна робота	I курс				II курс				III курс				IV курс			
										В тому числі					Семестр															
										Лекції	Практичні, семінарські	Лабораторні заняття	I		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	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			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 комп'ютерна техніка)*				150				150	60	90			34	2	46	2	32	2	38	2									
ВОП 2	Мистецтво				50				50	30	20			34	2	16														
	Подвостини				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		
2. ПІДГОТОВКА ЗА ОПІІ (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							

ВК.3.1	Фінансова грамотність		7			3,0	90	42	28	14		48												3	3
ВК.3.2	Основи правового регулювання економічної діяльності																							3	3
ВК.4.1	Психологія ділових відносин		7			3,0	90	42	28	14		48													
ВК.4.2	Тренінг-курс "Сучасні медіа"																							3	3
ВК.5.1	Основи підприємницької діяльності		7			3,0	90	42	22	20		48													
ВК.5.2	Тренінг курс "Start up creation"																								
Всього		0	5	0		15,0	450	184	114	70	0	266	0	0	0	0	0	0	0	3	2	3	4	9	9
Загальна кількість		8	19	1	2660		150	4500	1898	802	870	226	2602	0	31	12	35	15,5	35	24,5	30	30,5	30	32,5	30
Кількість екзаменів														0		0			1		2		4		4
Кількість заліків														0		4			2		5		5		3
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 професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або 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 канікул.
- 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 БЗСО здійснюється за 12-бальною шкалою, ІІІ курсу – за 4-бальною шкалою.
- 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 нормуються 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 курсової роботи, входять в загальний обсяг навчального часу на дисципліну, виділені окремою колонкою і зараховуються до годин самостійної роботи з дисципліни.
- Час, відведений на керівництво і захист курсової роботи, планується поза розкладом занять.
- Оцінка з предметів, позначених «*», які були вивчені за програмою профільної середньої освіти, зараховуються, як оцінки з відповідних навчальних дисциплін освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра.
- Перезарахування оцінок загальноосвітньої підготовки здійснюється за шкалою: 12-10 балів – 5; 9-7 балів – 4; 6-4 бали – 3; 3-1 бал – 2.
- Обсяг вибіркового навчальних дисциплін становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЕКТС, передбачених освітньо-професійною програмою.

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Харчові технології, затвердженої педагогічною радою (протокол №І від 30.08.2022 р.) та введеної в дію з 01.09.2022 р. (наказ №12 від 30.08.2022 р.)

Завідувач відділення


(підпис)

Галина СМІРНОВА

Голова випускової циклової комісії


(підпис)

Юлія ПОРТНА