

## СХВАЛЕНО

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

## МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

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

## ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

Михайло СОКОЛ

"30" серпня 2022 року

№ 1

## НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки

фахового молодшого бакалавра

(назва спеціальності вищої освіти)

галузь знань

18 Виробництво та технології

(напрямок галузі)

спеціальність

181 Харчові технології

(напрямок спеціальності)

освітньо-професійна програма

Харчові технології

(назва освітньої програми)

форма навчання

денна

(денна, вечірня (дистанційна))

Кваліфікація освіти

фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Строк навчання

2 роки 3 місяці

(роки і місяці)

на основі

повної загальної середньої освіти  
(зазначення освітньої рівня або ступеня вищої освіти)

## I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

| Курс | Вересень |    |    |    | Жовтень |    |    |    |    | Листопад |    |    |    |    | Грудень |    |    |    |    | Січень |    |    |    |    | Лютий |    |    |    |    | Березень |    |    |    |    | Квітень |    |    |    |    | Травень |    |    |    |    | Червень |    |    |    |    | Липень |    |    |  |  | Серпень |  |  |  |  |
|------|----------|----|----|----|---------|----|----|----|----|----------|----|----|----|----|---------|----|----|----|----|--------|----|----|----|----|-------|----|----|----|----|----------|----|----|----|----|---------|----|----|----|----|---------|----|----|----|----|---------|----|----|----|----|--------|----|----|--|--|---------|--|--|--|--|
|      | 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 | 30       | 31 | 32 | 33 | 34 | 35      | 36 | 37 | 38 | 39 | 40      | 41 | 42 | 43 | 44 | 45      | 46 | 47 | 48 | 49 | 50     | 51 | 52 |  |  |         |  |  |  |  |
|      | 1        | 8  | 15 | 22 | 29      | 6  | 13 | 20 | 27 | 3        | 10 | 17 | 24 | 1  | 8       | 15 | 22 | 29 | 5  | 12     | 19 | 26 | 2  | 9  | 16    | 23 | 30 | 6  | 13 | 20       | 27 | 4  | 11 | 18 | 25      | 1  | 8  | 15 | 22 | 29      | 6  | 13 | 20 | 27 | 3       | 10 | 17 | 24 | 31 |        |    |    |  |  |         |  |  |  |  |
| I    | 7        | 14 | 21 | 28 | 5       | 12 | 19 | 26 | 2  | 9        | 16 | 23 | 30 | 7  | 14      | 21 | 28 | 4  | 11 | 18     | 25 | 1  | 8  | 15 | 22    | 1  | 8  | 15 | 22 | 29       | 5  | 12 | 19 | 26 | 3       | 10 | 17 | 24 | 31 | 7       | 14 | 21 | 28 | 5  | 12      | 19 | 26 | 2  | 9  | 16     | 23 | 30 |  |  |         |  |  |  |  |
| II   | П        | П  | П  | П  |         |    |    |    |    |          |    |    |    |    |         | 16 | ЗТ | Е  | К  | К      |    |    |    |    |       |    |    |    |    |          |    |    | 16 | ЗТ | ЗТ      | Е  | П  | П  | П  | К       | К  | К  | К  | К  | К       | К  | К  | К  | К  | К      | К  |    |  |  |         |  |  |  |  |
| III  |          |    |    |    |         |    |    |    |    |          |    |    |    | 14 | Е       | П  | П  | П  | П  | П      | А  |    |    |    |       |    |    |    |    | 8        | Е  |    | П  | П  | П       | П  | П  | П  | П  | П       | П  | К  | К  | К  | К       | К  | К  | К  | К  | К      | К  | К  |  |  |         |  |  |  |  |

## 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

## II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

| Курс  | Теоретичне навчання | Заліковий тиждень | Екзаменаційна сесія | Практика | Підготовка до атестації | Атестація | Канікули | Усього |
|-------|---------------------|-------------------|---------------------|----------|-------------------------|-----------|----------|--------|
| I     | 32                  | 3                 | 2                   | 3        |                         |           | 12       | 52     |
| II    | 22                  |                   | 4                   | 14       |                         |           | 12       | 52     |
| III   | 14                  |                   | 1                   | 5        |                         | 1         |          | 21     |
| Разом | 68                  | 3                 | 7                   | 22       | 0                       | 1         | 24       | 125    |

## III. ПРАКТИКА

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

## IV. АТЕСТАЦІЯ

| Форма атестації (атестаційний іспит, кваліфікаційна робота, єдиний державний кваліфікаційний іспит) | Семестр |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Технологія виробництва кулінарної продукції                                                         | 5       |
| Організація ресторанного господарства                                                               |         |
| Організація обслуговування в ЗРГ                                                                    |         |
| Економіка підприємств різних типів                                                                  |         |

# У. 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 |  |
| 1                                                               | 2                                                           | 3                      | 4      | 5               | 6               | 7     | 8               | 9            | 10                     | 11                  | 12                | 13                                                | 14    | 15      | 16    | 17     | 18    | 19       | 20    | 21     | 22    |  |
| 1. ПІДГОТОВКА ЗА ОПП (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     |        |       |  |
|                                                                 |                                                             |                        |        |                 |                 |       |                 |              |                        |                     |                   |                                                   |       |         |       |        | 2     |          | 2     |        |       |  |
| OK.5                                                            | Вища математика                                             | 2                      |        |                 | 3,0             | 90    | 54              | 24           | 30                     |                     | 36                |                                                   |       | 3       | 3     |        |       |          |       |        |       |  |
| OK.6                                                            | Харчова хімія                                               |                        |        |                 |                 |       |                 |              |                        |                     |                   |                                                   |       |         |       |        |       |          |       |        |       |  |
|                                                                 | 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                                                           | Говарознавство 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     |        |       |  |

|                                                               |                                                                 |           |           |          |             |             |             |            |            |            |             |             |           |             |           |             |           |             |           |           |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------|-----------|----------|-------------|-------------|-------------|------------|------------|------------|-------------|-------------|-----------|-------------|-----------|-------------|-----------|-------------|-----------|-----------|-----------|
| ОК.20                                                         | Основи правознавства                                            |           | 2         |          | 3,0         | 90          | 32          | 22         | 10         |            | 58          |             |           | 3           | 2         |             |           |             |           |           |           |
| ОК.21                                                         | Неорганічна хімія                                               | 1         |           |          | 3,0         | 90          | 48          | 26         | 12         | 10         | 42          | 3           | 3         |             |           |             |           |             |           |           |           |
| ОК.22                                                         | Технічне креслення                                              |           | 1         |          | 3,0         | 90          | 48          | 24         | 24         |            | 42          | 3           | 3         |             |           |             |           |             |           |           |           |
| ОК.23                                                         | Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства | 4         |           |          | 3,0         | 90          | 60          | 30         | 30         |            | 30          |             |           |             |           | 1           | 2         | 2           | 4         |           |           |
| ОК.24                                                         | Технологія кондитерських виробів                                |           | 5         |          | 3,0         | 90          | 56          | 12         | 4          | 40         | 34          |             |           |             |           |             |           |             |           | 3         | 4         |
| ОК.25                                                         | Барна справа                                                    |           | 5         |          | 3,0         | 90          | 56          | 30         | 10         | 16         | 34          |             |           |             |           |             |           |             |           | 3         | 4         |
| ОК.26                                                         | Основи нутриціології і дієтології                               |           | 5         |          | 3,0         | 90          | 56          | 30         | 26         |            | 34          |             |           |             |           |             |           |             |           | 3         | 4         |
| ОК.27                                                         | Вступ до фаху                                                   |           | 2         |          | 3,0         | 90          | 30          | 16         | 14         |            | 60          | 3           | 2         |             |           |             |           |             |           |           |           |
| <b>1.3. Практична підготовка</b>                              |                                                                 |           |           |          |             |             |             |            |            |            |             |             |           |             |           |             |           |             |           |           |           |
| ОК.28                                                         | Навчальна практика                                              |           | 2, 3      |          | 10,5        | 315         |             |            |            |            | 315         |             |           | 4,5         |           | 6           |           |             |           |           |           |
| ОК.29                                                         | Технологічна практика                                           |           | 4         |          | 15,0        | 450         |             |            |            |            | 450         |             |           |             |           |             | 15        |             |           |           |           |
| ОК.30                                                         | Виробнича практика                                              |           | 5         |          | 7,5         | 225         |             |            |            |            | 225         |             |           |             |           |             |           |             |           | 7,5       |           |
| <b>1.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти</b>    |                                                                 |           |           |          |             |             |             |            |            |            |             |             |           |             |           |             |           |             |           |           |           |
| ОК.31                                                         | Кваліфікаційний іспит                                           |           |           |          | 1           | 30          |             |            |            |            | 30          |             |           |             |           |             |           |             |           | 1         |           |
| <b>Всього</b>                                                 |                                                                 | <b>13</b> | <b>22</b> | <b>1</b> | <b>135</b>  | <b>4050</b> | <b>1714</b> | <b>688</b> | <b>800</b> | <b>226</b> | <b>2336</b> | <b>21,5</b> | <b>21</b> | <b>30,5</b> | <b>25</b> | <b>27,5</b> | <b>28</b> | <b>29,5</b> | <b>26</b> | <b>26</b> | <b>21</b> |
| <b>2. ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ (ВК)</b> |                                                                 |           |           |          |             |             |             |            |            |            |             |             |           |             |           |             |           |             |           |           |           |
| ВК.1.1                                                        | Основи філософських знань                                       |           | 3         |          | 3,0         | 90          | 28          | 20         | 8          |            | 62          |             |           |             |           | 3           | 2         |             |           |           |           |
| ВК.1.2                                                        | Соціологія                                                      |           |           |          |             |             |             |            |            |            |             |             |           |             |           |             |           |             |           |           |           |
| ВК.2.1                                                        | Психологія                                                      |           | 4         |          | 3,0         | 90          | 30          | 16         | 14         |            | 60          |             |           |             |           |             | 3         | 4           |           |           |           |
| ВК.2.2                                                        | Психологія успіху                                               |           |           |          |             |             |             |            |            |            |             |             |           |             |           |             |           |             |           |           |           |
| ВК.3.1                                                        | Фінансова грамотність                                           |           | 5         |          | 3,0         | 90          | 42          | 28         | 14         |            | 48          |             |           |             |           |             |           |             |           | 3         | 3         |
| ВК.3.2                                                        | Основи правового регулювання економічної діяльності             |           |           |          |             |             |             |            |            |            |             |             |           |             |           |             |           |             |           |           |           |
| ВК.4.1                                                        | Психологія ділових відносин                                     |           | 5         |          | 3,0         | 90          | 42          | 28         | 14         |            | 48          |             |           |             |           |             |           |             |           | 3         | 3         |
| ВК.4.2                                                        | Тренінг курс "Сучасні медіа"                                    |           |           |          |             |             |             |            |            |            |             |             |           |             |           |             |           |             |           |           |           |
| ВК.5.1                                                        | Основи підприємницької діяльності                               |           | 5         |          | 3,0         | 90          | 42          | 22         | 20         |            | 48          |             |           |             |           |             |           |             |           | 3         | 3         |
| ВК.5.2                                                        | Тренінг курс "Start up creation"                                |           |           |          |             |             |             |            |            |            |             |             |           |             |           |             |           |             |           |           |           |
| <b>Всього</b>                                                 |                                                                 |           | <b>5</b>  | <b>0</b> | <b>15,0</b> | <b>450</b>  | <b>184</b>  | <b>114</b> | <b>70</b>  | <b>0</b>   | <b>266</b>  | <b>0</b>    | <b>0</b>  | <b>0</b>    | <b>0</b>  | <b>3</b>    | <b>2</b>  | <b>3</b>    | <b>4</b>  | <b>9</b>  | <b>9</b>  |
| <b>Загальна кількість</b>                                     |                                                                 | <b>13</b> | <b>27</b> | <b>1</b> | <b>150</b>  | <b>4500</b> | <b>1898</b> | <b>802</b> | <b>870</b> | <b>226</b> | <b>2602</b> | <b>22</b>   | <b>21</b> | <b>31</b>   | <b>25</b> | <b>31</b>   | <b>30</b> | <b>33</b>   | <b>30</b> | <b>35</b> | <b>30</b> |
| Кількість екзаменів                                           |                                                                 |           |           |          |             |             |             |            |            |            |             |             | 1         |             | 2         |             | 4         |             | 4         |           | 2         |
| Кількість заліків                                             |                                                                 |           |           |          |             |             |             |            |            |            |             |             | 2         |             | 9         |             | 5         |             | 3         |           | 8         |
| Кількість курсових проєктів                                   |                                                                 |           |           |          |             |             |             |            |            |            |             |             |           |             |           |             |           |             |           |           | 1         |

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 вибірових навчальних дисциплін становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених освітньо-професійною програмою.

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Харчові технології, затвердженої педагогічною радою (протокол №1 від 30.08.2022 р.) та введеної в дію з 01.09.2022 р. (наказ №12 від 30.08.2022р.)

Завідувач відділення

  
(підпис)

Галина СМІРНОВА

Голова випускової циклової комісії

  
(підпис)

Юлія ПОРТНА