

СХВАЛЕНО

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

"28" серпня 2023 року

№ 1

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

Михайло СОКОЛ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки

фахового молодшого бакалавра

(назва ступеня вищої освіти)

галузь знань

18 Виробництво та технології

(код і назва галузі)

спеціальність

181 Харчові технології

(код і назва спеціальності)

освітньо-професійна програма

Харчові технології

(назва освітньої програми)

форма навчання

денна

(денна, вечірня (диспенсація))

Кваліфікація освіти

фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Строк навчання

3 роки з літнього

(років і місяців)

на основі

базової середньої освіти

(зазначається освітній рівень або ступінь 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	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
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																16	Е	К	К																		18	Е	ДА	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
III	П	П	П	П													14	Е	Е	К	К								8	Е	Е	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
III														14	Е	П	П	П	П	П	А																															

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	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

III. ПРАКТИКА

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

IV. АТЕСТАЦІЯ

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 освітнього компоненту	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг				Кількість годин					Самостійна робота	Розподіл навчальних годин за курсами і семестрами														
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти	к-ть годин	За ОПП кредити національні	Підготовка мол. бак. за навчальним планом		Всього	Аудиторних			I курс				II курс				III курс				IV курс				
							Кредити	Години		Лекції	В тому числі		Семестр																
											Практичні, семінарські	Лабораторні заняття	1		2	3	4	5	6	7									
																					Кількість навчальних тижнів								
																					17	23	16	18	14	8	14		
кредитів	годин	кредит	годин	кредит	годин	кредит	годин	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	23	24	25	26	27	28		
1. ЗАГАЛЬНООСВІТНЬОГО 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: Україна 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													
	Подвояння				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	0
2. ПІДГОТОВКА ЗА ОПП (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							

ОК.2	Історія України*		4				3,0	90	32	20	12		58						3								
ОК.3	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	6					6,0	180	88		88		92								3	4	3	4			
ОК.4	Фізичне виховання*	6					6,0	180	158	4	154		22				1	1		2	2	2	2				
ОК.5	Випли математика*	4					3,0	90	54	24	30		36					3									
ОК.6	Харчова хімія	4					3,0	90	36	16	8	12	54					3									
	Органічна хімія*																										
	Фізична і колоїдна хімія	5					3,0	90	56	32	14	10	34							3	4						
	Аналітична хімія	6					3,0	90	48	20	6	22	42										3	6			
ОК.7	Мікробіологія та фізіологія*		2				3,0	90	46	24	22		44			3											
ОК.8	Екологія*		2				3,0	90	32	22	10		58			3											
ОК.9	Безпека життєдіяльності та основні охорони праці*		5				3,0	90	60	34	26		30						1,5		1,5	2					
ОК.10	Процеси та апарати харчових виробництв	5					3,0	90	56	36	20		34									3	4				
ОК.11	Інформатика і комп'ютерна техніка*		4				3,0	90	70	20	50		20					1,5		1,5							
2.2. Освітні компоненти, які формують спеціальні компетентності																											
ОК.12	Технологія виробництва кулінарної продукції*	5	4				10,0	300	184	52	36	96	116					4		4		2	4				
ОК.13	Організація ресторанного господарства*	5	4	7			4,0	120	60	30	30		60					1,5		1,5	2				1		
ОК.14	Основні стандартизації та контролю якості харчової продукції	7					3,0	90	56	32	24		34											3	4		
ОК.15	Товарознавство харчових продуктів*		3				3,0	90	48	30	18		42				3										
ОК.16	Облік та звітність		7				3,0	90	42	16	26		48											3	3		
ОК.17	Устаткування закладів ресторанного господарства*	5					3,0	90	64	32	32		26					1,5		1,5	2						
ОК.18	Економіка підприємств різних типів	7					3,0	90	60	32	28		30									1,5	2	1,5	2		
ОК.19	Кухні країн світу	6					3,0	90	48	20	8	20	42									3	6				
ОК.20	Основні правовідомості*		2				3,0	90	32	22	10		58			3											
ОК.21	Неорганічна хімія*	3					3,0	90	48	26	12	10	42				3										
ОК.22	Технічне креслення*		3				3,0	90	48	24	24		42				3										
ОК.23	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	6					3,0	90	60	30	30		30							1	2	2	4				
ОК.24	Технологія кондитерських виробів		7				3,0	90	56	12	4	40	34											3	4		
ОК.25	Барна справа		7				3,0	90	56	30	10	16	34											3	4		
ОК.26	Основні нутриціології і дієтології		7				3,0	90	56	30	26		34											3	4		
ОК.27	Вступ до фаху*		2				3,0	90	30	16	14		60			3											
2.3. Практична підготовка																											
ОК.28	Навчальна практика		4, 5				10,5	315					315						4,5		6						
ОК.29	Технологічна практика		6				15,0	450					450										15				
ОК.30	Виробнича практика		7				7,5	225					225												7,5		
2.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																											
ОК.31	Кваліфікаційний іспит						1	30					30												1		
Всього		8	14	1			135	4050	1714	688	800	226	2336	0	0	12	0	15,5	0	24,5	0	27,5	28	29,5	26	26	21
3. ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ (ВК)																											
ВК.1.1	Основні філософських знань		5				3,0	90	28	20	8		62								3	2					
ВК.1.2	Соціологія																										
ВК.2.1	Психологія		6				3,0	90	30	16	14		60										3	4			
ВК.2.2	Психологія успіху																										

ВК.3.1	Фінансова грамотність		7			3,0	90	42	28	14		48												3	3	
ВК.3.2	Основи правового регулювання економічної діяльності																									
ВК.4.1	Психологія ділових відносин		7			3,0	90	42	28	14		48												3	3	
ВК.4.2	Тренінг-курс "Сучасні медіа"																									
ВК.5.1	Основи підприємницької діяльності		7			3,0	90	42	22	20		48												3	3	
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	35	30
Кількість екзаменів														0		0		1		2		4		4		2
Кількість заліків														0		4		2		5		5		3		8
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 I-II курсів на базі БЗСО здійснюється за 12-бальною шкалою, III 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, передбачених 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 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 30.08.2022 р.)

Завідувач відділення

Голова випускової циклової комісії


(підпис)

(підпис)

Галина СМІРНОВА

Юлія ПОРТНА