

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

"28" серпня 2023 року № 1

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра
(назва ступеню вищої освіти)

галузь знань 18 Виробництво та технології
(кодифікатор)

спеціальність 181 Харчові технології
(кодифікатор)

освітньо-професійна програма Харчові технології
(назва освітньої програми)

форма навчання денна
(денна, заочна (дистанційна))

Кваліфікація освіти фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
(назва)

Строк навчання 2 роки 5 місяців
(роки і місяці)

на основі повної загальної середньої освіти
(визначається освітній рівень або ступінь вищої освіти)

І. 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	П	П	П	П												16	ЗТ	Е	К	К										8	Е	Е	П	П	П	П	П	П	П	П	К	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	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	

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва 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	Товарознавство 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			
OK.20	Основи правознавства		2		3,0	90	32	22	10		58			3	2							
OK.21	Неорганічна хімія				3,0	90	48	26	12	10	42	3	3									

ОК.22	Технічне креслення		1		3,0	90	48	24	24		42	3	3			1	2	2	4		
ОК.23	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	4			3,0	90	60	30	30		30										
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								
1.3. Практична підготовка																					
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		
1.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																					
ОК.31	Кваліфікаційний іспит				1	30					30								1		
Всього		13	22	1	135	4050	1714	688	800	226	2336	21,5	21	30,5	25	27,5	28	29,5	26	26	21
2. ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ (ВК)																					
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"																				
Всього			5	0	15,0	450	184	114	70	0	266	0	0	0	0	3	2	3	4	9	9
Загальна кількість		13	27	1	150	4500	1898	802	870	226	2602	22	21	31	25	31	30	33	30	35	30
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, консультації 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.

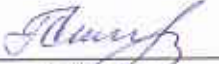
8. Час, відведений на керівництво і захист курсової роботи, планується поза розкладом занять.

9. Обсяг вибіркових 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, затвердженій 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

Голова випускової циклової комісії


(підпис)


(підпис)

Галина СМІРНОВА

Юлія ПОРТНА