

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"

"27" серпня 2024 року

№ 1

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

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

Кваліфікація освітня

Строк навчання 2 роки 5 місяців
(роки і місяці)

на (основі) повної загальної середньої освіти
(за наявності освіти рівня або ступеня 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	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24				
I																16	Е	К	К																																	
II	П	П	П	П														14	Е	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	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

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				Самостійна робота	Розподіл навчальних годин за курсами і семестрами															
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти	Кредитів ECTS	Годин	Всього	Аудиторних				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								
OK 5	Вища математика	2			3,0	90	54	24	30		36						2		2								
OK 6	Харчова хімія													3	3												
	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	1			3,0	90	48	26	12	10	42	3	3														
OK 22	Технічне креслення		1		3,0	90	48	24	24		42	3	3														
OK 23	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	4			3,0	90	60	30	30		30					1	2	2	4								
OK 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	Вибірковий освітній компонент №1		3		3,0	90	28	20	8		62					3	2				
ВК 2	Вибірковий освітній компонент №2		4		3,0	90	30	16	14		60							3	4		
ВК 3	Вибірковий освітній компонент №3		5		3,0	90	42	28	14		48								3	3	
ВК 4	Вибірковий освітній компонент №4		5		3,0	90	42	28	14		48								3	3	
ВК 5	Вибірковий освітній компонент №5		5		3,0	90	42	22	20		48								3	3	
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

- Навчальний план складено відповідно до Закону України «Про фахову передвищу освіту».
- 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 на базі ПЗСО здійснюється 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 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, 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.
- Обсяг вибіркового навчального дисципліни 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 27.08.2024 р.) та введеної в дію з 01.09.2024 р. (наказ №20 від 27.08.2024 р.)

Завідувач відділення

Галина СМІРНОВА

Голова випускової циклової комісії

Аліна СМАГІЛЮК