

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

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

No 3

ПОГОДЖУЮ
 Директор
 М.
 «09» грудня 2021 року
 м.п.
 фаховий мо

Михайло СОКОЛ

“09” грудня 2021 року

фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Кваліфікація освітня

(назва)

Строк навчання 3 роки 5 місяців

(роки і місяці)

на основі базової загальної середньої освіти

(зазначається освітній рівень або ступінь вищої освіти)

освітня програма
(освітньо-професійна, освітньо-наукова)

Харчові технології
(назва освітньої програми)

форма навчання

денна
(денна, заочна (дистанційна))[illegible]

☐ - Теоретичне навчання
У - Установча сесія

ЗТ - Заліковий тиждень
Е - Екзменаційна сесія

П - Практика
К - Канікули

ПА - Підготовка до атестації
А - Атестація

ДА - Державна атестація

III. ПРАКТИКА

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,
Технологічна	6	10	1
Виробнича	7	5	7.

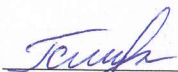
IV. АТЕСТАЦІЯ

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	
Організація виробництва в ЗРП	
Економіка підприємств різних типів	7

2.1. Освітні компоненти, які формують загальні компетентності (ОК)																									
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	112	4	140		68				1		1		2	2	2	2			
	Фізичне виховання (факультатив)*																			2		2			
ОК.5	Вища математика*	4			3,0	90	54	24	30		36					3									
ОК.6	Харчова хімія*																								
	Органічна хімія*	4			3,0	90	36	16	8	12	54					3									
	Фізична і колоїдна хімія		5		3,0	90	56	32	14	10	34							3	4						
	Аналітична хімія	7			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*		4		3,0	90	32	22	10		58			3											
ОК.9	Безпека життєдіяльності та основи 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							
Всього		6	15		45	1350	720	254	454	44	630	0	0	6	0	2,5	0	13	0	15,5	18	8	12	0	0
2.2. Освітні компоненти, які формують спеціальні компетентності (ОК)																									
ОК.12	Технологія виробництва кулінарної продукції*	5	4		10,0	300	184	52	36	96	116					4		4		2	4				
ОК.13	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства*	4	5	7	4,5	135	60	30	30		75						1,5		2	2					
ОК.14	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	7			4,0	120	56	32	24		64												4	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			4,0	120	64	32	32		56						2		2	2					
ОК.18	Економіка підприємств різних типів	7			4,0	120	88	36	52		32										1,5	4	2,5	4	
ОК.19	Кухні країн світу	6			3,0	90	48	20	8	20	42										3	6			
ОК.20	Основи правознавства		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	8	36	34												3	4	
ОК.25	Барна справа		7		3,0	90	56	30	10	16	34												3	4	
ОК.26	Вступ до фаху*		2		3,0	90	30	16	14		60			3											
2.3. Практична підготовка																									
ОК.27	Навчальна практика		6		10,5	315	180		180								4,5		6						
ОК.28	Технологічна практика				15,0	450															15				
ОК.29	Виробнича практика				7,5	225																	7,5		
2.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																									
ОК.30	Кваліфікаційний іспит				1	30																		1	

Всього		5	5	1	90,5	2715	1100	408	514	178	775	0	0	6	0	13	0	12	0	13	10	21,5	14	24	19
3. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																									
3.1. Освітні компоненти за вибором здобувача освіти (ВК)																									
ВК.1.1	Фінансова грамотність		7		3,0	90	30	16	14		60													3	2
ВК.1.2	Основи правового регулювання економічної діяльності																								
ВК.2.1	Основи нутриціології та дієтології		7		3,0	90	30	16	14		60													3	2
ВК.2.2	Комунікаційний менеджмент																								
ВК.3.1	Психологія		6		3,0	90	30	16	14		60											3	4		
ВК.3.2	Психологія успіху																								
ВК.4.1	Основи філософських знань		5		3,0	90	28	20	8		62								3	2					
ВК.4.2	Тренінг курсу "Сучасні медіа"		7																					3	2
ВК.5.1	Основи підприємницької діяльності		7		3,0	90	42	18	12		48													3	3
ВК.5.2	Тренінг курсу "Start up creation"																								
Всього		1	7	0	15,0	450	160	86	62	0	290	0	0	0	0	0	0	0	0	3	2	3	4	12	9
Загальна кількість		12	27	1	150,5	4515	1980	748	1030	222	1695	0	30	12	32	15,5	31	25	30	31,5	30	32,5	30	33	30
Кількість екзаменів																									
Кількість заліків													0		0		1		3		3		3		2
Кількість курсових робіт													1		3		2		4		5		3		9
																									1

Завідувач відділення


(підпис)

Галина СМІРНОВА

Голова випускової циклової комісії


(підпис)

Юлія ПОРТНА