

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"



Михайло СОКОЛ

"09" грудня 2021 року

№ 3

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

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

Кваліфікація освітня фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
(назва)

Строк навчання 2 роки 5 місяців
(роки і місяці)

на основі повної загальної 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	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31

ПОЗНАЧЕННЯ:



□ - Теоретичне навчання
У - Установча сесія

ЗТ - Заліковий тиждень
Е - Екзаменаційна сесія

П - Практика
К - Канікули

ПА - Підготовка до атестації
А - Атестація

ДА - Державна 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

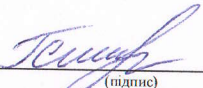
Форма атестації (атестаційний іспит, кваліфікаційна робота, єдиний державний кваліфікаційний іспит)	Семестр
Технологія виробництва кулінарної продукції	5
Організація ресторанного господарства	
Організація обслуговування в ЗРГ	
Економіка підприємств різних типів	

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва 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				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							3	6	
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 виробництва в закладах ресторанного господарства	3	2	5	4,5	135	60	30	30		75			1,5	2	2	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			4,0	120	88	36	52		32								2	4	2	4

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											
OK.25	Барна справа		5		3,0	90	56	30	10	16	34								3	4		
OK.26	Вступ до фаху		2		3,0	90	30	16	14		60	3	2							3	4	
1.3. Практична підготовка																						
OK.27	Навчальна практика		2, 3		10,5	315					315			4,5		6						
OK.28	Технологічна практика		4		15,0	450					450											
OK.29	Виробнича практика		5		7,5	225					225							15			7,5	
1.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																						
OK.30	Кваліфікаційний іспит				1	30					30											
Всього		13	22	1	133,5	4005	1686	662	798	226	2319	21,5	21	30,5	25	28	28	30	28	23,5	19	
2. ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ (ВК)																						
ВК.1.1	Фінансова грамотність		5		3,0	90	30	16	14		60									3	2	
ВК.1.2	Основи правового регулювання економічної діяльності																					
ВК.2.1	Основи нутриціології та дієтології		5		3,0	90	30	16	14		60									3	2	
ВК.2.2	Комунікаційний менеджмент																					
ВК.3.1	Психологія		4		3,0	90	30	16	14		60											
ВК.3.2	Психологія успіху																3	4				
ВК.4.1	Основи філософських знань		3		3,0	90	30	20	10		60					3	2					
ВК.4.2	Тренінг курс "Сучасні медіа"		5																			
ВК.5.1	Основи підприємницької діяльності		5		3,0	90	42	28	12		48									3	2	
ВК.5.2	Тренінг курс "Start up creation"																			3	3	
Всього			5	0	15,0	450	162	96	64	0	288	0	0	0	0	3	2	3	4			
Загальна кількість		13	27	1	149	4455	1848	758	862	226	2607	22	21	31	25	31	30	33	32	36	28	
Кількість екзаменів																						
Кількість заліків													1		2		4		4		2	
Кількість курсових проєктів													2		9		5		3		8	
																						1

Завідувач відділення


(підпис)

Галина СМІРНОВА

Голова випускової циклової комісії


(підпис)

Юлія ПОРТНА