

СХВАЛЕНО

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

"30" серпня 2022 року

№ 1

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

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



Михайло СОКОЛ

"30" серпня 2022 року

М.П.

фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

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

технологій

(назва)

Строк навчання 3 роки 5 місяців

(роки і місяці)

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	31	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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
I																	17	К	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							

ПОЗНАЧЕННЯ:



- Теоретичне навчання

У - Установча сесія

ЗТ - Заліковий тиждень

Е - Екзаменаційна сесія

П - Практика

К - Каникули

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	Каникули	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	

У. 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	ЗОП	Підготовка мол. бак. за навчальним планом	Всього	Аудиторних				Самостійна робота	I курс				II курс				III курс				IV курс				
								В тому числі					Семестр																
								Лекції	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				
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. ЗАГАЛЬНООСВІТНІЯ 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								
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 компютерна техніка)*				150				150	60	90			34	2	46	2	32	2	38	2								
ВОП.2	Мистецтво				50				50	30	20			34	2	16													
	Подвоєння				283				283		283																		
Всього					2660				2660	987	1551	122	0	527	31	748	33	528	33	574	32	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						

БК.3.2	Основи маркетингу																											
БК.4.1	Психологія ділових відносин		7				3,0	90	42	28	14		48												3	3		
БК.4.2	Тренінг-курс "Сучасні медіа"																											
БК.5.1	Основи підприємницької діяльності		7				3,0	90	42	22	20		48												3	3		
БК.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	1870	780	868	222	2630	0	31	12	33	15,5	33	25	32	31	30	33,5	32	33	28	
Кількість екзаменів															0		0		1		2		4		4		2	
Кількість заліків															0		4		2		5		5		3		8	
Кількість курсових проєктів																												1

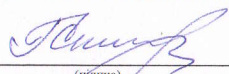
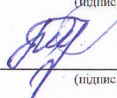
Пояснення до навчального плану

- 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 БСО здійснюється за 12-бальною шкалою, III курсу – за 4-бальною шкалою.
 - 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.
11. 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