

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

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

Директор

Михайло СОКОЛ

№ 1

фахового молодшого бакалавра

(назва ступеню вищої освіти)

підготовки

18 Виробництво та технології

(шифр і назва галузі)

галузь знань

181 Харчові технології

(шифр і назва спеціальності)

спеціальність

освітньо-професійна програма

Харчові технології

(назва освітньої програми)

форма навчання

денна

денна
(денна, заочна (дистанційна))

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	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 - Екзменаційна сесія

П - Практика

К - Канікули

ПА - Підготовка до атестації

A - Атестація

ДА - Державна атестація

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Заліковий тиждень	Екзаменацій на сесія	Практика	Підготовка до атестації	Атестація	Капікули	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,
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 виробництва в закладах ресторанного	
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							
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 виробництва в закладах 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			4,0	120	64	32	32		56			2	2	2	2					
OK.18	Економіка підприємств різних типів	5			5,0	150	88	40	48		62							2,5	4	2,5	4	

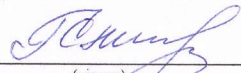
OK.19	Кухні країн світу	4			3,0	90	48	20	8	20	42							3	6		
OK.20	Основи правознавства		2		3,0	90	32	22	10		58			3	2						
OK.21	Неорганічна хімія	1			3,0	90	48	26	12	10	42	3	3								
OK.22	Технічне креслення		1		3,0	90	48	24	24		42	3	3								
OK.23	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	4			3,0	90	60	30	30		30					1	2	2	4		
OK.24	Технологія кондитерських виробів		5		3,0	90	56	12	8	36	34									3	4
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								
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						15				
OK.29	Виробнича практика		5		7,5	225					225									7,5	
1.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																					
OK.30	Кваліфікаційний іспит				1	30					30									1	
Всього		13	22	1	135	4050	1686	666	798	222	2364	21,5	21	31	25	28	28	30,5	28	24	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						3	4			
ВК.3.2	Психологія успіху																				
ВК.4.1	Основи філософських знань		3		3,0	90	30	20	10		60					3	2				
ВК.4.2	Тренінг курс "Сучасні медіа"		5																	3	2
ВК.5.1	Основи підприємницької діяльності		5		3,0	90	42	28	12		48									3	3
ВК.5.2	Тренінг курс "Start up creation"																				
Всього			5	0	15,0	450	162	96	64	0	288	0	0	0	0	3	2	3	4	12	9
Загальна кількість		13	27	1	150	4500	1848	762	862	222	2652	22	21	31	25	31	30	34	32	36	28
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, 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.
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 вибіркового навчальних дисциплін становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених освітньо-професійною програмою.

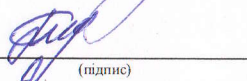
Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Харчові технології, затвердженої педагогічною радою (протокол №3 від 09.12.2021, наказ №25 від 09.12.2021р.)

Завідувач відділення


(підпис)

Галина СМІРНОВА

Голова випускової циклової комісії


(підпис)

Юлія ПОРТНА