

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

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

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 місяць)

на основі базової середньої освіти
(зазначається освітній риєнь або ступінь вищої освіти)

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

[illegible]

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	Кілкули	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)	Семістр
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	

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва освітнього компоненту	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг				Кількість годин						Розподіл навчальних годин за курсами і семестрами																
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти	ЗОП	к-ть годин	Підготовка мол. бак. за навчальним планом			Всього	Аудиторних				Самостійна робота	I курс				II курс				III курс				IV курс			
							За ОПП кредити національні	Кредити	Години		В тому числі	Лекції	Практичні, семінарські	Лабораторні заняття		Семестр															
																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	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. ЗАГАЛЬНООСВІТНЬОГО 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 України 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 комп'ютерна техніка)*				150				150	60	90			34	2	46	2	32	2	38	2										
ВОП.2	Мистецтво				50				50	30	20			34	2	16															
	Подвояння				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			
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								

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*		5				6,0	180	158	4	154		22														
ОК.5	Вища математика*	4					3,0	90	54	24	30		36				1		1		2	2					
ОК.6	Харчова хімія																		3								
	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	6					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*		2				3,0	90	32	22	10		58			3											
ОК.9	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці*		5				3,0	90	60	34	26		30														
ОК.10	Процеси та апарати харчових виробництв	5					3,0	90	56	36	20		34						1,5		1,5	2					
ОК.11	Інформатика і комп'ютерна техніка*		4				3,0	90	70	20	50		20						1,5		1,5						
2.2. Освітні компоненти, які формують спеціальні компетентності																											
ОК.12	Технологія виробництва кулінарної продукції*	5	4				10,0	300	184	52	36	96	116					4		4		2	4				
ОК.13	Організація ресторанного господарства*	5	4	7			4,0	120	60	30	30		60						1,5		1,5	2			1		
ОК.14	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	7					3,0	90	56	32	24		34											3	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														
ОК.17	Устаткування закладів ресторанного господарства*	5					4,0	120	64	32	32		56						2		2	2				3	3
ОК.18	Економіка підприємств різних типів	7					5,0	150	88	40	48		62														
ОК.19	Кухні країн світу	6					3,0	90	48	20	8	20	42										2	4	3	4	
ОК.20	Основи правознавства*		2				3,0	90	32	22	10		58										3	6			
ОК.21	Неорганічна хімія*	3					3,0	90	48	26	12	10	42														
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										3	4
2.3. Практична підготовка																											
ОК.27	Навчальна практика		4, 5				10,5	315					315						4,5		6						
ОК.28	Технологічна практика		6				15,0	450					450														
ОК.29	Виробнича практика		7				7,5	225					225										15				
2.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																											
ОК.30	Кваліфікаційний іспит						1	30					30												1		
Всього		8	14	1			135	4050	1686	666	798	222	2364	0	0	12	0	15,5	0	25	0	28	28	28	24	24,5	19
3. ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ (ВК)																											
ВК.1.1	Основи філософських знань		5				3,0	90	28	20	8		62								3	2					
ВК.1.2	Соціологія																										
ВК.2.1	Психологія		6				3,0	90	30	16	14		60														
ВК.2.2	Психологія успіху																						3	4			
ВК.3.1	Фінансова грамотність		7				3,0	90	42	28	14		48														
ВК.3.2	Основи маркетингу																								3	3	

[illegible]

Пояснення до навчального плану

- Пояснення до навчального плану**
1. Навчальний план складено відповідно до Закону України «Про фахову передвищу освіту».
 2. Зміст циклу загальноосвітньої підготовки визначений відповідно до наказу МОН України від 01.06.2018 р. № 570.
 3. 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.
 4. 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.
 5. Навчальний план розроблений на основі освітньо-професійної програми Харчові технології.
 6. 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.
 7. 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, консультації до кваліфікаційного іспиту, рецензування курсових робіт та робота ЕК нормується згідно з наказом Міністерства освіти і науки України від 18.06.2021 р. №686.
 8. Форма проведення консультацій та самостійної роботи здобувачів фахової передвищої освіти, передбачених навчальним планом, встановлюється безпосередньо закладом освіти.
 9. 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.
 10. Час, відведений на керівництво і захист курсової роботи, планується поза розкладом занять.
 11. 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.
 12. Обсяг вибіркокових навчальних дисциплін становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЕКТС, передбачених освітньо-професійною програмою.

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Харчові технології, затвердженій педагогічною радою (протокол №1 від 30.08.2022 р.) та введеної в дію з 01.09.2022р. (наказ №12 від 30.08.2022 р.)

Завідувач відділення

Голова випускової циклової комісії

Галина СМЕРНОВА

Юлія ПОРТНА