

СХВАЛЕНО

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

"28" серпня 2023 року

№ 1

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

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 (цифр і назва галузі)
спеціальність	181 Харчові технології (цифр і назва спеціальності)
освітньо-професійна програма	Харчові технології (назва освітньої програми)
форма навчання	денна (денна, заочна (дистанційна))

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					
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24					
I																16	ЗТ	Е	К	К														16	ЗТ	ЗТ	Е	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
II	П	П	П	П														14	Е	Е	К	К	К												16	ЗТ	ЗТ	Е	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
III														14	Е	П	П	П	П	П	А									8	Е	Е	П	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К

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	



Затверджую
Директор
Михайло СОКОЛ
30 серпня 2023 року
фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Кваліфікація освітня (назва)
Строк навчання 2 роки 5 місяців (роки і місяці)
на основі повної загальної середньої освіти (зазначається освітній рівень або ступінь вищої освіти)

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	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 ОПІ (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					
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 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	4	3	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									

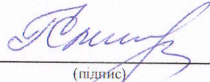
ОК.22	Технічне креслення		1		3,0	90	48	24	24		42	3	3								
ОК.23	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	4			3,0	90	60	30	30		30					1	2	2	4		
ОК.24	Технологія кондитерських виробів		5		3,0	90	56	12	8	36	34								3	4	
ОК.25	Барна справа		5		3,0	90	56	30	10	16	34								3	4	
ОК.26	Вступ до фаху		2		3,0	90	30	16	14		60	3	2								
1.3. Практична підготовка																					
ОК.27	Навчальна практика		2, 3		10,5	315					315			4,5		6					
ОК.28	Технологічна практика		4		15,0	450					450						15				
ОК.29	Виробнича практика		5		7,5	225					225								7,5		
1.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																					
ОК.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	28	24	24,5	19
2. ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ (ВК)																					
ВК.1.1	Основи філософських знань		3		3,0	90	28	20	8		62					3	2				
ВК.1.2	Соціологія																				
ВК.2.1	Психологія		4		3,0	90	30	16	14		60						3	4			
ВК.2.2	Психологія успіху																				
ВК.3.1	Фінансова грамотність		5		3,0	90	42	28	14		48								3	3	
ВК.3.2	Основи маркетингу																				
ВК.4.1	Психологія ділових відносин		5		3,0	90	42	28	14		48								3	3	
ВК.4.2	Тренінг курс "Сучасні медіа"																				
ВК.5.1	Основи підприємницької діяльності		5		3,0	90	42	22	20		48								3	3	
ВК.5.2	Тренінг курс "Start-up creation"																				
Всього			5	0	15,0	450	184	114	70	0	266	0	0	0	0	3	2	3	4	9	9
Загальна кількість		13	27	1	150	4500	1870	780	868	222	2630	22	21	31	25	31	30	31	28	34	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. Форма проведення консультацій та самостійної роботи здобувачів фахової передвищої освіти, передбачених навчальним планом, встановлюється безпосередньо закладом освіти.
6. 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.
7. Час, відведений на керівництво і захист курсової роботи, планується поза розкладом занять.
8. Обсяг вибіркового навчальних дисциплін становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів СКТС, передбачених освітньо-професійною програмою.

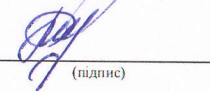
Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Харчові технології, затвердженої педагогічною радою (протокол №1 від 30.08.2022 р.) та введеної в дію з 01.09.2022 р. (наказ №12 від 30.08.2022р.)

Завідувач відділення


(підпис)

Галина СМІРНОВА

Голова випускової циклової комісії


(підпис)

Юлія ПОРТНА