

СХВАЛЕНО

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

"27" серпня 2024 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 (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 3 роки 5 місяців
(роки і місяці)

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

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						
	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	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																																							
II																16	Е	К	К																																							
III	П	П	П	П													14	Е	Е	К	К									8	Е	Е	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К							
III														14	Е	П	П	П	П	П	А																																					

ПОЗНАЧЕННЯ: ☐ - Теоретичне навчання ЗТ - Заліковий тиждень П - Практика ПА - Підготовка до атестації ДА - Державна атестація
У - Установча сесія Е - Екзаменаційна сесія К - Каникули А - 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 освітнього компоненту	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг				Кількість годин					Розподіл навчальних годин за курсами і семестрами																			
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти	к-ть годин	ЗОП			Підготовка мол. бак. за навчальним планом			Всього	Аудиторних				Самостійна робота	I курс				II курс				III курс				IV курс			
						За ОПП кредити національні	Кредити		Години	Лекції	В тому числі			Семестр																			
														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
1. ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ 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																
	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	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*		6				6,0	180	158	4	154		22				1		1		2	2	2	2			
																						2		2			
ОК.5	Основи правознавства*		2				3,0	90	32	22	10		58			3											
ОК.6	Вища математика*	4					3,0	90	54	24	30		36					3									
ОК.7	Неорганічна хімія*	3					3,0	90	48	26	12	10	42				3										
ОК.8	Харчова хімія																										
	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.9	Мікробіологія та фізіологія*		2				3,0	90	46	24	22		44			3											
ОК.10	Екологія*		2				3,0	90	32	22	10		58			3											
ОК.11	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці*		5				3,0	90	60	34	26		30						1,5		1,5	2					
ОК.12	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.13	Технологія виробництва кулінарної продукції*	5	4				10,0	300	184	52	36	96	116					4		4		2	4				
ОК.14	Організація ресторанного господарства*	5	4	7			4,0	120	60	30	30		60						1,5		1,5	2			1		
ОК.15	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	7					3,0	90	56	32	24		34												3	4	
ОК.16	Товарознавство харчових продуктів*		3				3,0	90	48	30	18		42				3										
ОК.17	Облік та звітність		7				3,0	90	42	16	26		48												3	3	
ОК.18	Устаткування закладів ресторанного господарства*	5					4,0	120	64	32	32		56						2		2	2					
ОК.19	Економіка підприємств різних типів	7					5,0	150	88	40	48		62										2,5	4	2,5	4	
ОК.20	Кухні країн світу	6					3,0	90	48	20	8	20	42										3	6			
ОК.21	Процеси та апарати харчових виробництв	5					3,0	90	56	36	20		34								3	4					
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											
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										15				
ОК.29	Виробнича практика		7				7,5	225					225												7,5		
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	30,5	28	24	19
3. ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ (ВК)																											
ВК.1	Вибірковий освітній компонент №1		5				3,0	90	28	20	8		62								3	2					
ВК.2	Вибірковий освітній компонент №2		6				3,0	90	30	16	14		60										3	4			
ВК.3	Вибірковий освітній компонент №3		7				3,0	90	42	28	14		48												3	3	
ВК.4	Вибірковий освітній компонент №4		7				3,0	90	42	28	14		48												3	3	
ВК.5	Вибірковий освітній компонент №5		7				3,0	90	42	22	20		48												3	3	
Всього		0	5	0			15,0	450	184	114	70	0	266	0	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

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. Форма проведення консультацій та самостійної роботи здобувачів фахової передвищої освіти, передбачених навчальним планом, встановлюється безпосередньо закладом освіти.
 8. Години, відведені на виконання курсового проєкту, входять в загальний обсяг навчального часу на освітній компонент, виділені окремою колонкою і зараховуються до годин самостійної роботи з освітнього компонента.
 9. Час, відведений на керівництво і захист курсового проєкту, планується поза розкладом занять.
 10. Оцінка з предметів, позначених «*», які були вивчені за програмою профільної середньої освіти, зараховуються, як оцінки з відповідних освітніх компонентів 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 освітнього компонента 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 27.08.2024 р.) та введеної в дію з 01.09.2024 р. (наказ №20 від 27.08.2024 р.)

Заступник директора з навчальної роботи

Завідувач відділення

Голова випускової циклової комісії

Людмила ІЛІЯШЕНКО

Галина СМІРНОВА

Аліна СМАГЛЮК