

СХВАЛЕНО

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

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

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



Михайло СОКОЛ

"27" серпня 2024 року

№ 1

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки	фахового молодшого бакалавра
галузь знань	18 Виробництво та технології
спеціальність	181 Харчові технології
освітньо-професійна програма	Харчові технології
форма навчання	денна

Кваліфікація освітня фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Строк навчання 2 роки 5 місяців
на основі повної загальної середньої 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	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																16	Е	К	К																		18	Е	ДА	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К

ПОЗНАЧЕННЯ: ☐ - Теоретичне навчання ЗТ - Заліковий тиждень П - Практика ПА - Підготовка до атестації ДА - Державна атестація
У - Установча сесія Е - Експертна сесія К - Канікули А - Атестація

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Заліковий тиждень	Експертна сесія	Практика	Підготовка до атестації	Атестація	Канікули	Усього
I	34		2	3		1	12	52
II	22		4	14			12	52
III	14		1	5		1	2	23
Разом	70	0	7	22	0	2	26	127

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	

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 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							
OK.5	Основи правознавства		2		3,0	90	32	22	10		58			3	2											
OK.6	Вища математика	2			3,0	90	54	24	30		36			3	3											
OK.7	Неорганічна хімія	1			3,0	90	48	26	12	10	42	3	3													
OK.8	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.9	Мікробіологія та фізіологія		2		3,0	90	46	24	22		44	3	2													
OK.10	Екологія		2		3,0	90	32	22	10		58			3	2											
OK.11	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці		3		3,0	90	60	34	26		30			1,5	2	1,5	2									
OK.12	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.13	Технологія виробництва кулінарної продукції	3	2		10,0	300	184	52	36	96	116	4	4	4	4	2	4									
OK.14	Організація ресторанного господарства	3	2	5	4,0	120	60	30	30		60			1,5	2	1,5	2			1						
OK.15	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	5			3,0	90	56	32	24		34									3	4					
OK.16	Товарознавство харчових продуктів		1		3,0	90	48	30	18		42	3	3													
OK.17	Облік та звітність		5		3,0	90	42	16	26		48									3	3					
OK.18	Устаткування закладів ресторанного господарства	3			4,0	120	64	32	32		56			2	2	2	2									
OK.19	Економіка підприємств різних типів	5			5,0	150	88	40	48		62							2,5	4	2,5	4					
OK.20	Кухні країн світу	4			3,0	90	48	20	8	20	42							3	6							
OK.21	Процеси та апарати харчових виробництв	3			3,0	90	56	36	20		34					3	4									
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													

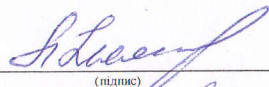
1.3. Практична підготовка																					
ОК.27	Навчальна практика		2, 3		10,5	315				315			4,5		6						
ОК.28	Технологічна практика		4		15,0	450				450						15					
ОК.29	Виробнича практика		5		7,5	225				225									7,5		
1.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																					
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	30,5	26	24	19
2. ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ (ВК)																					
ВК.1.	Вибірковий освітній компонент №1		3		3,0	90	28	20	8		62					3	2				
ВК.2.	Вибірковий освітній компонент №2		4		3,0	90	30	16	14		60							3	4		
ВК.3.	Вибірковий освітній компонент №3		5		3,0	90	42	28	14		48									3	3
ВК.4.	Вибірковий освітній компонент №4		5		3,0	90	42	28	14		48									3	3
ВК.5.	Вибірковий освітній компонент №5		5		3,0	90	42	22	20		48									3	3
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	34	30	33	28
Кількість екзамнів													1		2		4		4		2
Кількість заліків													2		9		5		3		8
Кількість курсових проєктів																					1

Пояснення до навчального плану

- Навчальний план складено відповідно до Закону України «Про фахову передвищу освіту».
- 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 на базі ПЗСО здійснюється 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.
- Обсяг вибіркового навчальних дисциплін становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених освітньо-професійною програмою.

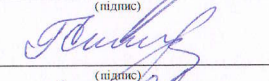
Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Харчові технології, затвердженої педагогічною радою (протокол №1 від 27.08.2024 р.) та введеної в дію з 01.09.2024 р. (наказ №20 від 27.08.2024 р.)

Заступник директора з навчальної роботи


(підпис)

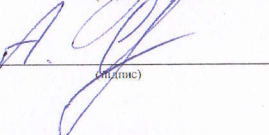
Людмила ІЛІЯШЕНКО

Завідувач відділення


(підпис)

Галина СМІРНОВА

Голова випускової циклової комісії


(підпис)

Аліна СМАГЛЮК