

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"

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

Михайло СОКОЛ

03 червня 2025 року

фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Кваліфікація освіти

Строк навчання 3 роки 5 місяців

(роки і місяці)

на основі базової середньої освіти

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки

фахового молодшого бакалавра

(назва ступеню вищої освіти)

галузь знань

G Інженерія, виробництво та будівництво

(шифр і назва галузі)

спеціальність

G13 Харчові технології

(шифр 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
	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	6	13	20	27	3	10	17	24
	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	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
I																		К	К																																	
II																	Е	К	К																																	
III	П	П	П	П															Е	Е	К	К								Е	Е	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
III															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 -

Канікули

А -

Атестація

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Заліковий тиждень	Екзаменаційна сесія	Практика	Підготовка до атестації	Атестація	Канікули	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

Шифр за ОПП	Назва освітнього компоненту	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Кількість годин								Розподіл навчальних годин за курсами і семестрами																
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти	ЗОП	ФМБ		Аудиторних				Самостійна робота				I курс				II курс				III курс				IV курс			
						за навчальним планом		Всього	В тому числі			Самостійна робота з добування освіти	Година на підготовку та проходження екзамену	Всього	Семестр				Семестр				Семестр				Семестр				
						Кредити	Години		Лекції	Практичні, семінарські	Лабораторні заняття				1	2	3	4	5	6	7										
																						Кількість навчальних тижнів									
																						17		23		16		18		14	
кредитів	годин	кредитів	годин	кредитів	годин	кредитів	годин	кредитів	годин	кредитів	годин	кредитів	годин	кредитів	годин	кредитів	годин	кредитів	годин	кредитів	годин	кредитів	годин	кредитів	годин						
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30			
1. ЗАГАЛЬНООСВІТНІЯ ПІДГОТОВКА																															
1.1 Базові предмети (БП)																															
БП.1	Українська мова (Укр.мова за ПС)*				170			170	2	168					34	2	46	2	90	5											
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	34	36					34	2	36	2													
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													
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				280			280	172	68	40				68	4	120	5	32	2	60	3									
БП.9	Фізична культура (Фізичне виховання)*				210			210		210					34	2	46	2	64	4	66	4									
БП.10	Захист України				105			105	67	38					51	3	54	2													
1.2 Профільні предмети і спеціальні курси (ППСК)																															
ППСК.1	Процеси та апарати харчових виробництв*				54			54	34	20											54	3									
ППСК.2	Історія України*				32			32	22	10											32	2									
ППСК.3	Неорганічна хімія*				40			40	20	10	10							40	2												
ППСК.4	Харчова хімія (Органічна хімія)*				36			36	16	8	12										36	2									
ППСК.5	Мікробіологія та фізіологія*				36			36	20	16											36	2									
ППСК.6	Безпека життєдіяльності, цивільний захист та основи охорони праці*				30			30	16	14								30	2												
ППСК.7	Технічне креслення*				32			32	16	16								32	2												
ППСК.8	Технологія виробництва кулінарної продукції*				100			100	42	26	32							64	4	36	2										
ППСК.9	Товарознавство харчових продуктів*				32			32	22	10								32	2												
ППСК.10	Організація ресторанного господарства*				32			32	16	16										32	2										
ППСК.11	Основи правознавства*				32			32	22	10							32	2													
ППСК.12	Вступ до фаху*				30			30	16	14							30	2													
ППСК.13	Основи маркетингу*				32			32	16	16											32	2									
	Природничі науки (лабораторні роботи)				40			40		40																					
	Технологія виробництва кулінарної продукції (лабораторні роботи)				32			32		32																					
	Інформатика поділ на групи				125			125		125																					
	Іноз. мова поділ на групи				140			140		140																					
1.3 Вибірково-обов'язкові предмети (ВОП)																															
ВОП.1	Мистецтво				50			50	30	20					17	1	33	1													
ВОП.2	Інформатика (Інформатика і КТ)*				150			150	60	90					34	2	46	2	16	1	54	3									
Всього					2660			2660	999	1567	94				510	30	719	32	528	32	566	31	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)*		3			3,0	90	30	2	28		60		60					3												
ОК.2	Історія України*		4			3,0	90	32	22	10		58		58						3											

ОК.3	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	6				6,0	180	104		104		46	30	76							4		4		3	4	3	6				
ОК.4	Фізичне виховання*		4			0,0	0	128	0	0				0					3													
ОК.5	Основи правознавства*		2			3,0	90	32	22	10		58		58																		
ОК.6	Неорганічна хімія*	3				4,0	120	40	20	10	10	50	30	80						4												
ОК.7	Харчова хімія																					4										
	Органічна хімія*	4				4,0	120	36	16	8	12	54	30	84											3	4						
	Фізична і колоїдна хімія		5			3,0	90	56	32	14	10	34		34										2	2	2	4					
	Аналітична хімія	6				4,0	120	60	30	6	24	30	30	60							3											
ОК.8	Мікробіологія та фізіологія*		4			3,0	90	36	20	16		54		54							3											
ОК.9	Основи маркетингу*		4			3,0	90	32	16	16		58		58							3											
ОК.10	Безпека життєдіяльності, цивільний захист та основи охорони праці*		3			3,0	90	30	16	14		60		60						3												
ОК.11	Інформатика і комп'ютерна техніка*		4			3,0	90	60	20	40		30		30						1		2										
2.2. Освітні компоненти, які формують спеціальні компетентності																																
ОК.12	Технологія виробництва кулінарної продукції*	5	4			9,0	270	156	52	40	64	84	30	114						4		2			3	4						
ОК.13	Організація ресторанного господарства*	5	4	7		5,0	150	60	30	30		60	30	90							2			2	2				1			
ОК.14	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	7				4,0	120	56	32	24		34	30	64														4	4			
ОК.15	Товарознавство харчових продуктів*		3			3,0	90	32	22	10		58		58					3									3	4			
ОК.16	Облік та звітність		7			3,0	90	56	20	36		34		34										4	4							
ОК.17	Устаткування закладів ресторанного господарства	5				4,0	120	56	28	28		34	30	64																		
ОК.18	Економіка підприємств різних типів		6			3,0	90	48	28	20		42		42												3	6					
ОК.19	Кухні країн світу	6				4,0	120	48	20	8	20	42	30	72												4	6					
ОК.20	Процеси та апарати харчових виробництв*	4				3,5	105	54	34	20		21	30	51							3,5											
ОК.21	Технічне креслення*		3			3,0	90	32	16	16		58		58					3						4	4						
ОК.22	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	5				4,0	120	56	30	26		34	30	64																		
ОК.23	Технологія кондитерських виробів	7				4,5	135	56	18	10	28	49	30	79														4,5	4			
ОК.24	Барна справа		7			3,0	90	56	30	10	16	34		34														3	4			
ОК.25	Інформаційні системи в ресторанному господарстві		7			3,0	90	56	26	30		34		34														3	4			
ОК.26	Вступ до фаху*		2			3,0	90	30	16	14		60		60			3															
2.3. Практична підготовка																																
ОК.27	Навчальна практика		4,5			10,5	315					315		315								4,5			6							
ОК.28	Технологічна практика		6			15,0	450					450		450												15						
ОК.29	Виробнича практика		7			7,5	225					225		225														7,5				
2.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																																
ОК.30	Кваліфікаційний іспит	7				1	30					30		30															1			
Всього		8	14	1		135	4050	1528	618	598	184	2290	360	2650	0	0	6	0	21	4	27	4	27	24	27	22	27	20				
3. ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ (ВК)																																
ВК.1	Вибірковий освітній компонент №1		3			3,0	90	30	16	14		60		60					3	2												
ВК.2	Вибірковий освітній компонент №2		4			3,0	90	30	16	14		60		60						3	2											
ВК.3	Вибірковий освітній компонент №3		5			3,0	90	30	16	14		60		60										3	2							
ВК.4	Вибірковий освітній компонент №4		6			3,0	90	30	16	14		60		60											3	4						
ВК.5	Вибірковий освітній компонент №5		7			3,0	90	30	16	14		60		60													3	2				
Всього		0	5	0		15,0	450	150	80	70	0	300		300	0	0	0	0	3	2	3	2	3	2	3	4	3	2				
Всього за навчальним планом		8	19	1	2660	150	4500	1678	698	668	184	2590	360	2950	0		6		24		30		30		30		30					
Кількість годин на тиждень																		30		32		38		37		26		26		22		
Кількість екзаменів																						1		2		4		3		2		
Кількість заліків																				2		5		9		3		3		5		

Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено відповідно до Закону України «Про фахову передвищу освіту».

Цикл загальноосвітньої підготовки визначений відповідно до наказу МОН України від 01.06.2018 р. № 570.

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.

Річний навчальний процес 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 I-II курсів на СО здійснюється за 12-бальною шкалою, III курсу – за 4-бальною шкалою.

Контрольні роботи, передбачені навчальним планом, проводяться за рахунок навчального часу, відведеного на вивчення освітнього компонента. Перевірка контрольних робіт, проведення заліків та екзаменів в період екзаменаційних сесій, керівництво, консультації і ведення захисту курсових проектів, консультацій до кваліфікаційного іспиту, рецензування курсових проектів та робота ЕК нормується згідно з наказом Міністерства освіти і науки України від 18.06.2021 р. №686.

Програма проведення консультацій та самостійної роботи здобувачів фахової передвищої освіти, передбачених навчальним планом, встановлюється безпосередньо закладом освіти.

Час, відведений на виконання курсових проектів, входить в загальний обсяг навчального часу на освітній компонент, виділений окремою колонкою і зараховується до годин самостійної роботи з освітнього компонента.

Час, відведений на керівництво і захист курсових проектів, планується поза розкладом занять.

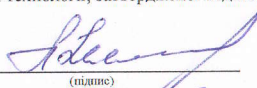
Оцінка з предметів, позначених «*», які були вивчені за програмою профільної середньої освіти, зараховуються, як оцінки з відповідних освітніх компонентів освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра. Перезарахування оцінок з загальноосвітньої підготовки здійснюється за шкалою: 12-10 балів – 5; 9-7 балів – 4; 6-4 бали – 3; 3-1 бал – 2.

Обсяг вибіркового освітнього компонента становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів СКТС, передбачених освітньо-професійною програмою.

Заняття з фізичного виховання є обов'язковими і включені до навчального плану як позакредитний освітній компонент.

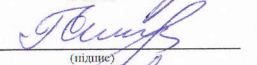
Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Харчові технології, затвердженій педагогічною радою (протокол №10 від 02.06.2025 р.) та введеної в дію з 01.09.2025 р. (наказ №14 від 03.06.2025 р.)

Заступник директора з навчальної роботи


(підпис)

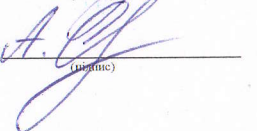
Людмила ІЛЛЯШЕНКО

Завідувач відділення


(підпис)

Галина СМІРНОВА

Голова випускової циклової комісії


(підпис)

Аліна СМАГЛЮК