

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"

"02" червня 2025 року №10

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))

З А Т В Е Р Т Ж У Ю

Директор

Михайло СОКОЛ

"02" червня 2025 року

М.П.

код в ЄДРПОУ 3935731

Україна

Чернігівська область

Чернігівський національний університет

Фаховий коледж економіки і технологій

Кваліфікація освіти

фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

(назва)

Строк навчання 2 роки 5 місяців
(роки і місяці)
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	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																		Е	К	К																																							
II	П	П	П	П															Е	Е	К	К									Е	Е	П	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К					
III																Е	П	П	П	П	П	А																																					

ПОЗНАЧЕННЯ:

- Теоретичне навчання

- Установча сесія

- Заліковий тиждень

- Екзаменаційна сесія

- П - Практика

- К - Каникули

- ПА - Підготовка до атестації

- А - Атестація

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Заліковий тиждень	Екзаменаційна сесія	Практика	Підготовка до атестації	Атестація	Каникули	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 (державна підсумкова атестація, кваліфікаційний іспит)	Семестр
Технологія виробництва кулінарної продукції	5
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				
						за навчальним планом		В тому числі			Самостійна робота здобувача освіти	Години на підготовку та проходження екзамену	Всього	1		2		3		4		5			
						Кредити	Години	Всього	Лекції	Практичні, семінарські				Лабораторні заняття	16		18		14		8		14		
															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	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
1. ПІДГОТОВКА ЗА ОПП (ОК)																									
1.1. Освітні компоненти, які формують загальні компетентності																									
OK.1	Українська мова (за проф. спрямуванням)		1			3,0	90	30	2	28		60		60	3	2									
OK.2	Історія України		2			3,0	90	32	22	10		58		58			3	2							
OK.3	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	4				6,0	180	104		104		46	30	76					3	4	3	6			
OK.4	Фізичне виховання		4			0,0	0	128	0	128		0		0		4	4								
OK.5	Основи правознавства		1			3,0	90	32	22	10		58		58	3	2									
OK.6	Неорганічна хімія	1				4,0	120	40	20	10	10	50	30	80	4	4									
OK.7	Харчова хімія:																								
	Органічна хімія	2				4,0	120	36	16	8	12	54	30	84			4	2							
	Фізична і колоїдна хімія		3			3,0	90	56	32	14	10	34		34					3	4					
	Аналітична хімія	4				4,0	120	60	30	6	24	30	30	60					2	2	2	4			
OK.8	Мікробіологія та фізіологія		2			3,0	90	36	20	16		54		54			3	2							
OK.9	Основи маркетингу		2			3,0	90	32	16	16		58		58			3	2							
OK.10	Безпека життєдіяльності, цивільний захист та основи охорони праці		1			3,0	90	30	16	14		60		60	3	2									
OK.11	Інформатика і комп'ютерна техніка		2			3,0	90	60	20	40		30		30	1	2	2	2							
2.2. Освітні компоненти, які формують спеціальні компетентності																									
OK.12	Технологія виробництва кулінарної продукції	3	2			9,0	270	156	52	40	64	84	30	114	4	4	2	2	3	4					
OK.13	Організація ресторанного господарства	3	2	5		5,0	150	60	30	30		60	30	90			2	2	2	2			1		
OK.14	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	5				4,0	120	56	32	24		34	30	64									4	4	
OK.15	Товарознавство харчових продуктів		1			3,0	90	32	22	10		58		58	3	2									
OK.16	Облік та звітність		5			3,0	90	56	20	36		34		34									3	4	
OK.17	Устаткування закладів ресторанного господарства	3				4,0	120	56	28	28		34	30	64				4	4						
OK.18	Економіка підприємств різних типів		4			3,0	90	48	28	20		42		42						3	6				
OK.19	Кухні країн світу	4				4,0	120	48	20	8	20	42	30	72						4	6				
OK.20	Процеси та апарати харчових виробництв	2				3,5	105	54	34	20		21	30	51			3,5	4							
OK.21	Технічне креслення		1			3,0	90	32	16	16		58		58	3	2									
OK.22	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	3				4,0	120	56	30	26		34	30	64				4	4						
OK.23	Технологія кондитерських виробів	5				4,5	135	56	18	10	28	49	30	79									4,5	4	
OK.24	Барна справа		5			3,0	90	56	30	10	16	34		34									3	4	

ОК.25	Інформаційні системи в ресторанному господарстві		5			3,0	90	56	26	30		34		34								3	4	
ОК.26	Вступ до фаху		1			3,0	90	30	16	14		60		60	3	2								
2.3. Практична підготовка																								
ОК.27	Навчальна практика		2,3			10,5	315					315		315			4,5		6					
ОК.28	Технологічна практика		4			15,0	450					450		450						15				
ОК.29	Виробнича практика		5			7,5	225					225		225								7,5		
2.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																								
ОК.30	Кваліфікаційний іспит	5				1	30					30		30								1		
Всього		12	22	1		135	4050	1528	618	726	184	2290	360	2650	27	26	27	22	27	24	27	22	27	20
3. ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ (ВК)																								
ВК.1	Вибірковий освітній компонент №1		1			3,0	90	30	16	14		60		60	3	2								
ВК.2	Вибірковий освітній компонент №2		2			3,0	90	30	16	14		60		60			3	2						
ВК.3	Вибірковий освітній компонент №3		3			3,0	90	30	16	14		60		60					3	2				
ВК.4	Вибірковий освітній компонент №4		4			3,0	90	30	16	14		60		60							3	4		
ВК.5	Вибірковий освітній компонент №5		5			3,0	90	30	16	14		60		60								3	2	
Всього		0	5	0		15,0	450	150	80	70	0	300		300	3	2	3	2	3	2	3	4	3	2
Всього за навчальним планом		12	27	1		150,0	4500	1678	698	796	184	2590	360	2950	30		30		30		30		30	
Кількість годин на тиждень																28		24		26		26		22
Кількість екзаменів																1		2		4		3		3
Кількість заліків																7		8		3		4		5
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, затверджені 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