



Кропивницький фаховий коледж харчування та торгівлі

підготовки фахового молодшого бакалавра

Спеціалізація -

Фаховий молодший бакалавр з харчових технологійРік вступу **2023**

на основі базової середньої освіти

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

Всього	108	8	12	12	3	1	34	178
--------	-----	---	----	----	---	---	----	-----

2. Практична підготовка			
Назва практики	Семестр	Тиждень	Кредити ЕКТС
Навчальна	IV,V,VI	12	18
по оволодінню навичками роботи кухаря III розряду	IV	4	6
по оволодінню навичками роботи кухаря IV розряду	V	5	7,5
по оволодінню навичками роботи офіціанта IV розряду	IV	3	4,5
Технологічна	VI	10	15
по оволодінню навичками роботи кухаря IV розряду	VI	6	9
по оволодінню навичками роботи офіціанта IV розряду	VI	4	6
Переддипломна	VII	3	4,5

3. Державна підсумкова атестація		
Форми атестації	Назва предмета*	Семестр
ЗНО	Українська мова	IV
ЗНО	Математика	IV

Позначення

Теоретичне
навчання

Технологічна
практика

Арестация здобувачів фахової передвижчої освіти

Навчальна
практика

Семестровый
КОНТРОЛЬ

Канікули

Переддипломна
практика

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		
Форма атестації	Семестр	Кредити ЕКТО
Кваліфікаційний іспит	VII	1,5

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																											
Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/ навчального предмета	Розподіл за семестрами				Загальний обсяг		Кількість годин					Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями														
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи (проекти)	Контрольна робота			Аудиторних			Самостійна робота	I курс				II курс				III курс				IV курс			
						Всього	В тому числі			1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр					
							Лекцій	Лабораторні	Семінарські, практичні	17 тижнів		23 тижні		16 тижнів		16 тижнів		11 тижнів		13 тижнів		16 тижнів					
										Години на тиждень		Кредити, години	Години на тиждень	Кредити, години	Години на тиждень	Кредити, години	Години на тиждень	Кредити, години	Години на тиждень	Кредити, години	Години на тиждень	Кредити, години					
										Години на тиждень		Кредити, години	Години на тиждень	Кредити, години	Години на тиждень	Кредити, години	Години на тиждень	Кредити, години	Години на тиждень	Кредити, години	Години на тиждень	Кредити, години					
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	
	Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																										
	За освітньою програмою профільної середньої освіти																										
	Базові предмети																										
1	Українська мова							140	14		126		2	34	2	46	1,5	24	2	36							
2	Українська література							140	10		130		2	34	2	46	1,5	24	2	36							
3	Зарубіжна література							73	8		65		2	34	1	23	1	16		0							
4	Іноземна мова							140	14		126		2	34	2	46	1,5	24	2	36							
5	Математика							213	35		178		4	68	3	69	2,5	40	2	36							
	Громадянська освіта:							0						0		0		0		0							
7	Правознавство (Основи правознавства)*							34	22		12		2	34		0		0		0							
8	Економіка (основи економічної теорії)*							46	22		24			0	2	46		0		0							
9	Історія України*							130	64		66		2	34	2	46	2	32	1	18							
10	Всесвітня історія							80	47		33		2	34	2	46		0		0							
	Природничі науки:							0						0		0		0		0							
11	Біологія і екологія							91	25		66		2	34	1	23	1	16	1	18							
12	Географія							73	38		35		2	34	1	23	1	16		0							
13	Фізика і астрономія							62	16	14	32			0	2	46	1	16		0							
14	Хімія							174	58	102	14			0	2	46	4	64	4	64							
15	Фізична культура (фізичне виховання)**							222			222		3	51	3	69	3	48	3	54							
16	Захист України							107	32		75		2	34	1	23	2	32	1	18							
	РАЗОМ:							1725	405	116	1204		25+2	459	24+2	552	20+2	264	16+2	216							
	Вибірково-обов'язкові предмети																										
17	Інформатика (інформатика та інформаційні технології)**							156	56		100		2	34	2,5	58	2	32	2	32							

18	Технології* (Вступ до фаху)							51	20		31		3	51													
	РАЗОМ:							207	76	0	131	0	5	85	2,5	58	2	32	2	32							
	профільні предмети і спеціальні курси																										
	Спеціальні курси																										
OK 3.	Культурологія							46	26		20				2	46											
OK 9.	Основи філософських знань та соціології							32	22		10						2	32									
OK 8.	Безпека життєдіяльності та охорона							82	40		42				1,5	34	3	48									
	РАЗОМ:							160	88		72	0	0	0	3,5	80	5	80									
	Профільні предмети:																										
OK 11	Харчова хімія							32	12		20								2	32							
	Товарознавство та мікробіологія харчових продуктів							32	12		20								2	32							
OK 15	РАЗОМ:							64	24		40								4	64							
	ВСЬОГО:							2156	593	116	1447	0	30+2	544	30+2	736	27+2	400	22+2	312							
ДОДАТКОВІ ГОДИНИ:																											
Факультативні курси та поділ на підгрупи																											
	Всього профільної середньої освіти							504																			
	Тижневе навантаження							2660	601	124	1447			544		736		400		312							
За освітньо-професійною програмою																											
Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																											
OK 1	Вступ до фаху*(технології)		1			2	60	51	20		31	9	3*	2													
OK 2	Історія України *		2			2	60	46	26		20	14			2*	2											
OK 3	Культурологія		2			2	60	46	26		20	14			2*	2											
OK 4	Основи філософських знань та соціології		2			3	90	32	22		10	58					2*	3									
OK 5	Основи правознавства* (Правознавство)		1			3	90	34	22		12	56	2*	3													
OK 6	Основи економічної теорії*(економіка)		2			2	60	46	22		24	14			2*	2											
OK 7	Інземна мова (за професійним спрямуванням)* (іноземна мова)	4	3			4	120	56	4		52	64					1,5*	3	2*	1							
OK 8	Ділова українська мова та культура мовлення	7				7	2	60	48	18		30	12											3	2		
OK 9	Безпека життєдіяльності та охорона праці	3	2			3	4	120	82	40		42	38			1,5*	2	3*	2								
OK 10	Інформатика та інформаційні технології*(інформатика)	4	3			4	120	64	30		34	56					2*	2	2*	2							
OK 11	Фізичне виховання*(фізична культура)		2,3			4	120	94			94	26			2*	2	3*	2									
OK 12	Харчова хімія	5	4			4,5	8	240	108	44	40	24	132							2*	3	7	5				
	РАЗОМ:	5	11			4	40	1200	707	274	40	393	493			9,5*	10	11,5*	12	6*	6	7	5		3	2	
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
OK 13	Біохімія та фізіологія харчування		6			6	3	90	78	30	8	40	12										6	3			
OK 14	Санітарно-гігієнічний та екологічний контроль в галузі	5				5	4	120	56	20		36	64								5	4					
OK 15	Процеси і апарати харчових виробництв		5			3	90	34	14		20	56									3	3					
OK 16	Товарознавство та мікробіологія харчових продуктів	4				4	3	90	32	12		20	58							2*	3						

OK 17	Технологія виробництва кулінарної продукції	5,7	3,4,6		5,7	13	390	240	66	110	64	150					3	3	2	1,5	3	2,5	6	3	3	3
OK 18	Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства	5	4	5	4,5	9	270	130	50		80	140							4	6	6	3				
OK 19	Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів та десертів		7			5	150	128	36	70	22	22												8	5	
OK 20	Основи стандартизації та контроль якості та безпеки продукції галузі	7			7	4	120	64	16	24	24	56												4	4	
OK 21	Устаткування закладів ресторанного господарства з основами електротехніки	5			5	3	90	44	20		24	46									4	5				
OK 22	Економіка підприємства	7			7	3	90	64	40		24	26												4	3	
OK 23	закладах ресторанного господарства	7			7	4	120	64	24		40	56												4	4	
OK 24	Основи крафтових технологій		6			2	60	40	15		25	20											3	2		
	РАЗОМ:	10	6	1	11	56	1680	762	343		419	918					3	3	2*+6	10,5	21	18	12	6	23	19
	Практична підготовка																									
OK 25	Навчальна практика	4	4,5			18	540	405				135							231	10,5	174	7,5				
OK 26	Технологічна практика	6				15	450	432				18											432	15		
OK 27	Переддипломна практика		7			4,5	135	108				27												108	4,5	
	РАЗОМ:	2	3			37,5	1125	945				180														
	Атестація здобувачів фахової																									
OK 28	Кваліфікаційний іспит					1,5	45																	45	1,5	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо- професійної програми		17	20	1	15	135	4050	2414	617	40	812	1591	0	0	0	10	3	15	8	27	28	30	16	24	26	27
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																									
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																									
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																									
BK 1	Креслення та комп'ютерна графіка		4			3	90	32	12		20	58							2	3						
BK 2	Технічне креслення та комп'ютерне моделювання		4			3	90	32	12		20	58							2	3						
BK 3	Вища математика		4			3	90	32	12		20	58							2	3						
BK 4	Основи психології та культура спілкування		4			3	90	32	12		20	58							2	3						
BK 5	Основи підготовки громадян до національного спротиву		5,6			3	90	60	20		40	30									2	1,5	3	1,5		
BK 6	Основи військової, військово-медичної підготовки та цивільного захисту		5,6			3	90	60	20		40	30									2	1,5	3	1,5		
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																									
BK 7	Управління закладів ресторанного господарства		6		6	3	90	78	42		36	12											6	3		
BK 8	Основи підприємницької та управлінської діяльності		6		6	3	90	78	42		36	12											6	3		
BK 9	Технологія приготування коктейлів		6			3	90	78	30		48	12											6	3		
BK 10	Барна справа		6			3	90	78	30		48	12											6	3		

[illegible]

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень	
	Кабінети
1	№404 Соціально-гуманітарних дисциплін
2	№303 Української мови та літератури
3	№304 Економіки та економічного аналізу
4	№305 Бухгалтерського обліку
5	№306 Безпеки життєдіяльності та охорони праці
6	№301 Товарознавства непродовольчих товарів і маркетингу
7	№312 Історії, правознавства та географії
8	№401 Підприємницької та управлінської діяльності
9	№406 Хімії і біології
10	№408 Безпеки і захисту України
12	№201 Організації виробництва в ЗРГ
13	№207 Технології виробництва харчової продукції
14	№209 Устаткування ЗРГ та процесів і апаратів харчових виробництв
15	№205 Організації обслуговування в ЗРГ
16	№307 Інформатики та комп'ютерної техніки №1
17	№309 Інформатики та комп'ютерної техніки №2
18	Спортивна зала
	Лабораторії
1	№108 Кухня-лабораторія

Пояснення до навчального плану

1. Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми "Харчові технології" Кропивницького фахового коледжу харчування та торгівлі затвердженої рішенням педагогічної ради (протокол від 12.04.2023р. №15) та введеної в дію з 01.09.2023 р. (наказ від " 16 " червня 2023р. № 107) та вимог Стандарту фахової передвищої освіти України освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузі знань 18" "Виробництво та технології" спеціальності 181 "Харчові технології", затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 р. №1244 і включає перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми. Загальний обсяг годин на підготовку фахового молодшого бакалавра 3600.

2. Вивчення предметів загальноосвітньої підготовки, позначених * інтегрується з відповідними навчальними дисциплінами освітньо-професійної підготовки фахового молодшого бакалавра.

3. Графік навчального процесу формується, виходячи з позиції, що навчальний рік починається, як правило, 1 вересня і включає два семестри (осінньо-зимовий, весняно-літній), дві екзаменаційні сесії (зимову, літню) та практики.

4. Сукупна тривалість семестрів, екзаменаційних сесій і практик упродовж навчального року (курсу) не може бути меншою, ніж 40 тижнів. Один тижневий кредит (45 год.).

Навчальний план структурований у кредитах ЄКТС. Кредитності вимірів трудомісткості: 1 навчальний рік - 60 кредитів ЄCTS; 1 кредит ЄCTS = 30 годин; 1 тиждень -1.5 кредити.

Типовий графік навчального процесу носить рекомендаційний характер і може змінюватися навчальним закладом в залежності від місцевих умов при обов'язковому дотриманні бюджету часу.

Кредит ЄKTS включає усі види робіт студента: аудиторну, самостійну, всі види практик, виконання курсових робіт тощо.

5. Розподіл годин на проведення консультацій, екзаменів, заліків, захисту курсових робіт, державної атестації та інших обов'язкових навчальних робіт здійснюється відповідно до наказу МОН України від 18.06.2021 року №686 «Про затвердження норм часу для планування і обліку навчальної роботи та переліків видів навчальної, методичної, інноваційної, наукової, організаційної роботи та іншої педагогічної діяльності педагогічних і науково-педагогічних працівників закладів фахової передвищої освіти».

6. Розподіл групи на підгрупи для вивчення іноземної мови відбувається відповідно до наказу МОН країни №128 від 20.02.2002 року "Про затвердження Нормативів наповнюваності груп дошкільних навчальних закладів (ясел-садків) компенсуючого типу, класів спеціальних загальноосвітніх шкіл (шкіл-інтернатів), груп подовженого дня і виховних груп загальноосвітніх навчальних закладів усіх типів та порядку поділу класів на групи при вивченні окремих предметів у загальноосвітніх навчальних закладах".

7. Навчальний план дисциплін загальноосвітньої підготовки на основі базової загальної середньої освіти розроблений на підставі наказу Міністерства освіти і науки України № 570 від 01 червня 2018 року та згідно Державного стандарту базової та повної загальної середньої освіти (ПКМУ від 23.11.2011 № 1392). Термін здобуття повної загальної середньої освіти - 2 роки. Кількість годин відведених на лабораторні та практичні заняття з загальноосвітніх предметів входять в загальну кількість аудиторних занять.

8. Години навчальних дисциплін спеціальності подані за тридцятигодинним кредитом ЄKTS. згідно листа МОН України №1/9-154 від 16.03.2018 року "Щодо навчальних планів підготовки молодших спеціалістів" Державна підсумкова атестація проводиться в 4 семестрі - з української мови, історії України або математики та предмет за вибором згідно рекомендацій МОН України.

9. Оцінювання знань студентів з предметів загальноосвітньої підготовки здійснюється за 12-бальною шкалою, а з дисциплін ОПШ підготовки фахового молодшого бакалавра - за 100-бальною шкалою. Всі заліки диференційовані.

10. Заняття з фізичної культури є обов'язковими й плануються в необхідному обсязі години на тиждень, з яких 2 години на тиждень поза гранично допустимим тижневим навантаженням студентів.

11. Тривалість екзаменаційної сесії визначається кількістю екзаменів. Інтервал між екзаменами має становити не менше двох днів.

12. З огляду на особливості вивчення деяких дисциплін лабораторні роботи та практичні заняття проводяться з розподілом академічних груп на дві підгрупи з чисельністю від 10 осіб.

13. При проходженні навчальної практики допускається поділ академічної групи на дві підгрупи з чисельністю не менше 10 осіб.

Навчальний план ухвалено педагогічною радою (протокол № 19 від 16.06.2023р.)

Заступник директора з навчальної роботи

Інна КІПІОРО