



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,							
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи (проекти)	Контрольна робота	Кредитів ЄКТС	Годин	Всього	Аудиторних			Самостійна робота	I курс				II курс			
									В тому числі				1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр	
									Лекцій	Лабораторні	Семінарські, практичні		14 тижнів		18 тижнів		15 тижнів		11 тижнів	
													Години на тижні	Кредити, години	Години на тижні	Кредити, години	Години на тижні	Кредити, години	Години на тижні	Кредити, години
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21

Обов'язкові освітні компоненти навчального плану

За освітньо-професійною програмою																				
Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																				
ОК 2	Історія України		1			2	60	28	20		8	32	2	2						
ОК 3	Культурологія		3			2	60	45	30		15	15					3	2		
ОК 4	Основи філософських знань та соціологія		1			3	90	28	18		10	62	2	3						
ОК 5	Основи правознавства		2			2	60	54	30		24	6			3	2				
ОК 6	Основи економічної теорії		2			2	60	36	22		14	24			2	2				
ОК 7	Інземна мова (за професійним спрямуванням)	1				4	120	56	6		50	64	4	4						
ОК 8	Ділова українська мова та культура мовлення	4			4	2	60	33	13		20	27						3	2	
ОК 9	Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі	1			1	3	90	56	26		30	34	4	3						
ОК 10	Інформатика та інформаційні технології	1				3	90	56	26		30	34	4	3						
ОК 11	Фізичне виховання		1,2,3			3	90	59			59	31	1	1	2	1	1	1		
ОК 12	Харчова хімія	2	1		1,2	8	240	142	52	54	36	98	5	6	4	2				
	РАЗОМ:	5	8		4	34	1020	593	243	54	296	427	22	22	11	7	4	3	3	2
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																				
ОК 13	Біохімія та фізіологія харчування		3		3	2	60	45	16	14	15	15					3	2		
ОК 14	Санітарно-гігієнічний та екологічний контроль в галузі		1		1	3	90	42	26		16	48	3	3						
ОК 15	Процеси і апарати харчових виробництв		1			3	90	42	26		16	48	3	3						
ОК 16	Товарознавство та мікробіологія харчових продуктів	2			2	3	90	54	30		24	36			3	3				
ОК 17	Технологія виробництва кулінарної продукції	3	2		3	8,5	255	216	60	100	56	39			7	5	6	3,5		
ОК 18	Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства	3	2	3	2,3	7	210	168	86		82	42			6	4,5	4	2,5		
ОК 19	Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів та десертів		4			5	150	88	20	50	18	62							7	5
ОК 20	Основи стандартизації та контроль якості та безпеки продукції галузі	4			4	4	120	44	10	14	20	76							4	4
ОК 21	Устаткування закладів ресторанного господарства з основами електротехніки	3			3	2	60	45	21		24	15					3	2		
ОК 22	Економіка підприємств різних типів	4			4	3	90	44	24		20	46							4	3

ОК 23	Облік і звітність та інформаційні системи в закладах ресторанного господарства		4		4	3	90	44	20		24	46						4	3		
ОК 24	Основи крафтових технологій		1			2	60	30	14	16		30	2	2							
	РАЗОМ:	6	7	1	9	46	1365	862	353	194	315	503	8	8	16	12,5	16	10	19	15	
	Практична підготовка																				
ОК 24	Навчальна практика		2			7,5	225	180				45			180	7,5					
ОК 25	Технологічна практика	3				12	360	288				72					288	12			
ОК 26	Переддипломна практика		4			4,5	135	108				27						108	4,5		
	РАЗОМ:	1	2			24	720	576				144			180	7,5	288	12	108	4,5	
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																				
ОК 27	Кваліфікаційний іспит	4				1,5	45												1,5		
Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми		13	17	1	14	105	3150	2031	596	248	611	1074	30	30	27	27	20	25	22	23	
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																				
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																				
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																				
ВК 1	Креслення та комп'ютерна графіка		2			3	90	54	24		30	36			3	3					
ВК 2	Технічне креслення та комп'ютерне моделювання		2			3	90	54	24		30	36			3	3					
ВК 3	Вища математика		2			3	90	54	24		30	36			3	3					
ВК 4	Основи психології та культура спілкування		2			3	90	54	24		30	36			3	3					
ВК 5	Основи підготовки громадян до громадянського спротиву		3,4			3	90	67	30		37	23					3	1,5	2	1,5	
ВК 6	Основи військової, військово-медичної підготовки та цивільного захисту		3,4			3	90	67	30		37	23					3	1,5	2	1,5	
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																				
ВК 7	Управління закладів ресторанного господарства		4		4	3	90	34	24		10	56							3	3	
ВК 8	Основи підприємницької та управлінської діяльності		4		4	3	90	34	24		10	56							3	3	
ВК 9	Технологія приготування коктейлів		3			3	90	74	24		50	16					5	3			
ВК 10	Барна справа		3			3	90	74	24		50	16					5	3			
ВК 11	Кулінарна етнологія та сервіс в індустрії ресторанного бізнесу		4			3	90	34	10	12	12	56							3	3	
ВК 12	Етнічні та автентичні кухні		4			3	90	34	10	12	12	56							3	3	
ВК 13	Інноваційні готельно-ресторанні технології		4			3	90	34	10	12	12	56							3	3	
ВК 14	Основи нутріціології		4			3	90	34	10	12	12	56							3	3	
ВК 15	Основи роботи бариста		3			3	90	74	24		50	16					5	3			
	<i>Разом з а вибором здобувача</i>		6		1	15	450	263	112	12	139	200			3	3	8	4,5	8	7,5	
	Всього за навчальним планом	13	23	1	15	120	3600	2294	708	260	750	1274		30		30	30	30		31	
	Разом (тижневе навантаження)												30		30		28		30		
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр												10		9		9		10		
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік												19				19				
	Всього курсових робіт (проектів)																1				
	Всього екзаменів/ заліків												3/7		2/7		3/6		4/6		
* інтегровані освітні компоненти /аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти)																					

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
11	№410 Іноземної мови
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 компонент освітньо-професійної програми. Загальний обсяг годин на підготовку фахового молодшого бакалавра 4500.
 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 ЄКТС; 1 кредит ЄКТС = 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 ЄКТС 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. Оцінювання знань студентів з дисциплін ОПП підготовки фахового молодшого бакалавра - за 100-бальною шкалою. Всі заліки диференційовані.
 7. Тривалість екзаменаційної сесії визначається кількістю екзаменів. Інтервал між екзаменами має становити не менше двох днів.
 8. 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.
 9. При проходженні навчальної практики допускається поділ академічної групи на дві підгрупи з чисельністю не менше 10 осіб.
- Навчальний план ухвалено педагогічною радою (протокол від 16.06.2023р. №19)

Заступник директора з навчальної роботи

Інна КІПОРО