



КВІТНЯ 2024р.

Кропивницький фаховий коледж харчування та торгівлі

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма **ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**

Галузь знань **18 Виробництво та технології**Спеціальність **181 Харчові технології**

Спеціалізація -

Форми набуття фахової передвищої освіти **очна**Рік вступу **2024**

Освітньо-професійний ступінь:

фаховий молодший бакалавр

Освітня кваліфікація

Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Термін навчання 2 роки 05 місяців

на основі повної загальної середньої освіти

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

Всього

2. Практична підготовка

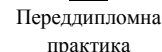
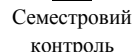
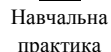
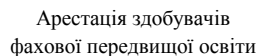
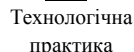
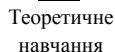
3. Державна підсумкова атестація

*Предмети відповідно до законодавства

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити ЕКТС
Кваліфікаційний іспит	VII	1,5

Позначення



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			Самостійних			I курс			II курс			III курс						
						Всього	В тому числі			Всього	СРС	В т.ч. підготовка до екзамену	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	семестр								
							Лекцій	Лабораторні	Семінарські, практичні				15 тижнів	18 тижні	11 тижнів	9 тижнів	16 тижнів	семестр								
													Години на тижденн	Кредити, години	Години на тижденн	Кредити, години	Години на тижденн	Кредити, години	Години на тижденн	Кредити, години	Години на тижденн	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 освітньо-професійною програмою																									
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																									
OK 1	Вступ до фаху		1			2	60	30	20		10	30	30		2	2										
OK 2	Історія України		1			2	60	30	20		10	30	30		2	2										
OK 3	Культурологія		1			2	60	30	20		10	30	30		2	2										
OK 4	Основи філософських знань та соціологія		3			3	90	32	20		12	58	58					3	3							
OK 5	Основи правознавства		4			3	90	54	36		18	36	36							6	3					
OK 6	Основи економічної теорії		3			2	60	22	12		10	38	38					2	2							
OK 7	Інземна мова (за професійним спрямуванням)	3				4	120	66	6		60	54	24	30				6	4							
OK 8	Ділова українська мова та культура мовлення		5		5	2	60	48	16		32	12	12										3	2		
OK 9	Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі	1			1	4	120	60	28		32	60	30	30	4	4										
OK 10	Інформатика та інформаційні технології	1				4	120	60	18		42	60	30	30	4	4										
OK 11	Фізичне виховання		1,2,3,4			4	120	100			100	20	20		2	1	2	1	2	1	2	1				
OK 12	Харчова хімія	2	1		1,2	7	210	114	40	44	30	96	66	30	4	5	3	2								
	РАЗОМ:	4	12		4	39	1170	646	236	44	366	524	404	120	20	20	5	3	13	10	8	4	3	2		
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																									
OK 13	Біохімія та фізіологія харчування		3		3	3	90	44	20	4	20	46	46					4	3							
OK 14	Санітарно-гігієнічний та екологічний контроль в галузі		2		2	4	120	90	50		40	30	30				5	4								
OK 15	Процеси і апарати харчових виробництв		1			3	90	44	28		16	46	46		3	3										
OK 16	Товарознавство та мікробіологія харчових продуктів	1			1	3	90	44	28		16	46	16	30	3	3										
OK 17	Технологія виробництва кулінарної продукції	2,4	1,3		2,4	13	390	266	80	120	66	124	64	60	4	4	5	4,5	4	2	8	2,5				
OK 18	Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства	3	2	3	2,3	9	270	180	80		100	90	60	30			7	5,5	5	3,5						
OK 19	Технологія виробництва кондитерських та борошняних виробів		4,5			4	120	100	32	60	8	20	20							4	1,5	4	2,5			

OK 20	Основи стандартизації та контроль якості та безпеки продукції галузі		5		5	4	120	96	20	24	52	24	24									6	4			
OK 21	Устаткування закладів ресторанного господарства з основами електротехніки	2			2	4	120	72	24		48	48	18	30			4	4								
OK 22	Економіка підприємств різних типів	5			5	4	120	64	40		24	56	26	30								4	4			
OK 23	Облік і звітність та інформаційні системи в закладах ресторанного господарства	5			5	4	120	80	30		50	40	10	30								5	4			
OK 24	Основи крафтових технологій		4			2	60	44	16	22	6	16	16								5	2				
	РАЗОМ:	7	10	1	11	57	1710	1124	448	230	446	586	376	210	10	10	21	18	13	8,5	17	6	19	14,5		
	Практична підготовка																									
OK 25	Навчальна практика	2	3,4			18	540	405				135	105	30			133	6	174	7,5	98	4,5				
OK 26	Технологічна практика	4				15	450	432				18	402	30							##	15				
OK 27	Переддипломна практика		5			4,5	135	108				27	27										108	4,5		
	РАЗОМ:	2	3			37,5	1125	945				180	120	60				6		7,5		19,5		4,5		
	Атестація здобувачів фахової передвищої																									
	Кваліфікаційний іспит					1,5	45					45		45										1,5		
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо- професійної програми	13	25	1	15	135	4050	2715	684	274	812	1335	900	435	30	30	26	27	26	26	25	29,5	22	22,5		
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																									
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																									
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																									
BK 1	Креслення та комп'ютерна графіка		2			3	90	54	24		30	36					3	3								
BK 2	Технічне креслення та комп'ютерне моделювання		2			3	90	54	24		30	36					3	3								
BK 3	Вища математика		2			3	90	54	24		30	36					3	3								
BK 4	Основи психології та культура спілкування		2			3	90	54	24		30	36					3	3								
BK 5	Основи підготовки громадян до національного спротиву		4,5			3	90	68	34		34	22									4	1,5	2	1,5		
BK 6	Основи військової, військово-медичної підготовки та цивільного захисту		4,5			3	90	68	34		34	22									4	1,5	2	1,5		
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																									
BK 7	Управління закладів ресторанного господарства		5		5	3	90	48	28		20	42											3	3		
BK 8	Основи підприємницької та управлінської діяльності		5		5	3	90	48	28		20	42											3	3		
BK 9	Технологія приготування коктейлів		3			3	90	44	20		24	46						4	3							
BK 10	Барна справа		3			3	90	44	20		24	46						4	3							
BK 11	Кулінарна етнологія та сервіс в індустрії ресторанного бізнесу		5			3	90	48	14	12	22	42											3	3		
BK 12	Етнічні та автентичні кухні		5			3	90	48	14	12	22	42											3	3		
BK 13	Інноваційні готельно-ресторанні технології		5			3	90	48	14	12	22	42											3	3		
BK 14	Основи нутріціології		5			3	90	48	14	12	22	42											3	3		
BK 15	Основи роботи бариста		3			3	90	44	20		24	46						4	3							
	Разом за вибором здобувача		5		1	15	450	262	120	12	130	188					3	3	4	3	4	1,5	8	7,5		
	Всього за вавчальвим планом	13	30	1	16	150	4500	2977	804	286	942	1523	900	435		30		30		30		29		31	30	
	Разом (тижневе навантаження)														30		30		30		29		30			
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр														10		8		9		8		9			
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік														18				17				9			
	Всього курсових робіт (проектів)																		1							
	Всього екзаменів/ заліків														3/7		3/5		2/7		2/6		3/6			

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень	
Кабінети	
1	№404 Соціально-гуманітарних дисциплін
2	№303Української 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 24.04.2024р. № 17) та введеної в дію з 01.09.2024 р. (наказ від " 24 " квітня 2024р. № 92) 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 24.04.2024р. №17)

Заступник директора з навчальної роботи

Інна КІШОРО