

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. Директора

коледжу _____

Барна "24" квітня 2024

р.



Кропивницький фаховий коледж харчування та торгівлі

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма **ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**

Галузь знань **18 Виробництво та технології**

Спеціальність **181 Харчові технології**

Спеціалізація _____ -

Освітньо-професійний ступінь:

фаховий молодший бакалавр

Освітня кваліфікація

Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Форми набуття фахової передвищої освіти **очна**

Рік вступу **2024**

Термін навчання 3 роки 05 місяців

на основі базової середньої освіти

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

Курс	вересень				29 IX 5 X	жовтень				27 X 2 XI	листопад				грудень				29 XII 4 I	січень				26 I 1 II	лютий				23 II 29 III	березень				29 III 4 IV	квітень				26 IV 2 VI	травень				31 V 6 VI	червень				28 VI 4 VII	липень				26 VII 1 VIII	серпень				Курс	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика				Атестація здобувачів фахової освіти	Канікули	Всього тижнів у навчальному році																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
	1 7	8 14	15 21	22 28	6 12	13 19	20 26	3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28	5 11	12 18	19 25	2 8	9 15	16 22	1 7	8 14	15 21	16 22	1 7	8 14	15 21	22 28	5 11	12 18	19 25	3 9	10 16	17 23	24 30	7 13	14 20	21 27	5 11	12 18	19 25	2 8	9 15	16 22	23 31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
	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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
I																		K	K																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									

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			Кредитів ЄКТС	Годин	Всього	Аудиторних			Самостійних			I курс				II курс				III курс				IV курс	
						Лекцій	Лабораторні				Семінарські, практичні	Всього	СРС	підготовка до екзамену	1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр			
															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				
																											17 тижнів	23 тижні	16 тижнів	16 тижнів
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		

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							
OK 15	Товарознавство та мікробіологія харчових продуктів							32	12		20										2	32							
	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								504																					
	Всього профільної середньої ої освіти							2660	601	124	1447						544		736		400		312						
	Тижневе навантаження															30+2		30+2		27+2		22+2							
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	34	30						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	8	30			1,5*	2	3*	2									
OK 10	Інформатика та інформаційні технології*(інформатика)	4	3		4	120	64	30		34	56	26	30						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	7	210	108	44	40	24	102	72	30							2*	3	7	5					
	РАЗОМ:	4	13		4	39	1170	707	274	40	393	463	140	120				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	34	30										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	28	30								2*	3						

OK 17	Технологія виробництва кулінарної продукції	5,7	3,4,6		5,7	13	390	254	72	112	70	136	76	60					3	3	2	1,5	3	2,5	6	3	4	3
OK 18	Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства	5	4	5	4,5	9	270	130	50		80	140	110	30							4	6	6	3				
OK 19	Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів та десертів		7			4	120	112	20	70	22	8														7	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	4	120	44	20		24	76										4	5					
OK 22	Економіка підприємства різних типів	7			7	4	120	64	40		24	56	26	30												4	3	
OK 23	Облік і звітність та інформаційні системи в закладах ресторанного господарства	7			7	4	120	64	24		40	56	26	30												4	4	
OK 24	Основи крафтових технологій		6			2	60	40	15		25	20												3	2			
	РАЗОМ:	7	10	1	11	57	1710	758	333		425	952	300	210					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		13	26	1	15	135	4050	2410	607	40	818	1595	440	330	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		

[illegible]

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
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 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 ECTS; 1 кредит ECTS = 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. 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 ЄКТС. згідно листа МОН України №1/9-154 від 16.03.2018 року "Щодо навчальних планів підготовки молодших спеціаліст" 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 3 предметів загальноосвітньої підготовки здійснюється за 12-бальною шкалою, а з дисциплін ОПП 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 від 24.04.2024р. №17)

Заступник директора з навчальної роботи

Інна КІШОРО