

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ ПІДРОЗДІЛ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ «ІРПІНСЬКИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ КОЛЕДЖ»

Погоджено

Директор ВП НУБіП України
"Ірпінський економічний коледж"

Н.В. Ільченко

2020 року

М.П.

Розглянуто педагогічною радою

ВП НУБіП України "Ірпінський економічний коледж"

Протокол № 9 від 25.06 2020 року

Ватверджую

Ректор Національного університету біоресурсів і
природокористування України

С.М. Ніколаєнко

2020 року

М.П.

Розглянуто схвалено Вченою радою

ВУБіП України

Протокол № 1 від 21.08 2020 року

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахових молодших бакалаврів 2020 року вступу

Рівень освіти

Освітньо-професійний ступінь

Галузь знань

Спеціальність

Форма навчання

Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)

Вимоги до рівня здобувачів фахової передвищої освіти

Кваліфікація

Фахова передвища освіта

Фаховий молодший бакалавр

18 Виробництво та технології

181 Харчові технології

денна

3 роки 5 місяців, 150 кредитів

базова загальна середня освіта

фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

підготовки фахових молодших бакалаврів 2020 року вступу

спеціальності 181 Харчові технології

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			
I																		К	К	К																					К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
II																		К	К	К																								К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
III														П	П	П	С	С	К	К	К													П	П	П	П	П	П	П	П	П	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV																Х	Х	Х	С	С	А	А																																	

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ:

	- теоретичне навчання
К	- канікули
С	- екзаменаційна сесія

ДПА	- державна підсумкова атестація у формі ЗНО
П	- практика
Х	- виробнича практика

А	- атестація
---	-------------

II. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні дисципліни	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові навчальні дисципліни	3375	112,5	75
2. Вибіркові навчальні дисципліни	450	15	10
3. Інші види навчання	675	22,5	15
Разом	4500	150	100

III. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Атестація	Канікули	Разом
I	40	0	0	0	12	52
II	37	0	0	3	12	52
III	24	4	12	0	12	52
IV	14	2	3	2	0	21
Разом	115	6	15	5	36	177

IV. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна:		
Технологія виробництва кулінарної продукції	5	3
Технологічна I	6	3
Технологічна II	6	6
Виробнича	7	3

V. КУРСОВІ РОБОТИ

Назва дисципліни	Семестр
Технологія виробництва кулінарної продукції	6
Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	7

VI. АТЕСТАЦІЯ

Складова атестації	Кількість тижнів
Комплексний екзамен за фахом (технологія виробництва кулінарної продукції, організація виробництва у закладах ресторанного господарства, організація обслуговування та сервіс в закладах ресторанного господарства, основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів, устаткування закладів ресторанного господарства)	2

Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин							Розподіл кредитів ECTS на тиждень за курсами і семестрами							
		Екзамени	Заліки	Курсові			Загальний обсяг	Всього	Аудиторних			Індивідуальні заняття	Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс	
				Проекти	Роботи				у тому числі					Семестри							
									лекції	лабораторії	практичні			1	2	3	4	5	6	7	
														Кількість тижнів в семестрі							
														17	23	17	20	12	12	14	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
ЗАГАЛЬНООСВІТНІЯ ПІДГОТОВКА (з експериментальними інтегрованими курсами)																					
Базові предмети																					
1	Українська мова	4ДПА	1,2,3				154	154				0		2	2	2	2				
2	Українська література		1,2,3,4				140	131				9		2	1	2	2				
3	Зарубіжна література		1,2				80	80				0		2	2						
4	Іноземна мова	4ДПА	1,2,3				140	131				9		2	1	2	2				
5	Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс)		1,2,3,4				210	205				5		2	2	5	2				
6	Громадянська освіта		1,2				80	80				0		2	2						
7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)	4ДПА	1,2,3				210	200				10		2	4	2	2				
8	Природничі науки (експериментальний інтегрований курс):**		1,2				285	285				0		10	5						
	М.1 Всесвіт (фізика і астрономія) (6 т.)		1				56	56				0		10							
	М.2 Земля (географія) (5 т.)		1				56	56				0									
	М.3 Людина (біологія) (6 т.)		1				60	60				0									
	М.4 Біорізноманіття (екологія) (10 т.)		2				49	49				0				5					
	М.5 Технології (хімія) (13 т.)		2				64	64				0									
9	Фізична культура		1,2,3,4				210	200				10		2	4	2	2				
10	Захист України		1,2				105	103				2		2	3						
	Разом БП						1614	1569				45		28	26	15	12	0	0	0	
Профільні предмети і спеціальні курси																					
1	Неорганічна хімія**		3				85	85	42		43	0				5					
2	Фізична і колоїдна хімія**		4				60	60	30		30	0					3				
3	Аналітична хімія**		4				60	60	30		30	0					3				
4	Економічна теорія**		4				60	60	30		30	0					3				
5	Процеси та апарати харчових виробництв**		4				80	80	40		40	0					4				
6	Основи електротехніки**		3				85	85	42		43	0				5					
7	Економіка підприємств різних типів**		4				60	60	30		30	0					3				
8	Основи філософських знань**		3				51	51	17		34	0				3					
9	Психологія та етика ділових відносин**		4				40	40	20		20	0					2				
10	Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологія**		3				68	68	34		34	0				4					
	Разом ПП і СК						649	649	315	0	334	0		0	0	17	18	0	0	0	
Вибірково-обов'язкові предмети																					
1	Інформатика		1,2				130/51	126		51/51		4		2	4						
2	Мистецтво*		1,2				80	80				0		2	2						
	Разом ВОП						210/51	206		51/51		4		4	6	0	0	0	0	0	
Факультативні курси																					
1	Правознавство**		1				34	34				0		2							
2	Органічна хімія**		3				68/34	68		34/34		0				4					
	Разом ФК						102/34	102	0	34/34	0	0		2	0	4	0	0	0	0	
	Разом по ЗОП						2660	2526	317	85/85	332	49		34	32	36	30	0	0	0	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ПІДГОТОВКИ ФАХОВОГО МОЛОДШОГО БАКАЛАВРА																				
1. Обов'язкові навчальні дисципліни																				
1.1. Цикл загальної підготовки																				
OK1	Історія України*	4	1,2,3			3	90													
OK2	Правознавство**		1			3	90													
OK3	Культурологія*		1,2			3	90													
OK4	Соціологія*		1,2			3	90													
OK5	Основи філософських знань**		3			3	90													
OK6	Економічна теорія**		4			4	120													
OK7	Неорганічна хімія**		3			5	150													
OK8	Органічна хімія**	3				5	150													
OK9	Фізична і колоїдна хімія**		4			4	120													
OK10	Аналітична хімія**	4				4	120													
OK11	Інформаційні системи і технології**	5				2	60	48	24		24		12					4		
OK12	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5				5	150	60			60		90					5		
OK13	Українська мова (за професійним спрямуванням)	5				3	90	48	24		24		42					4		
OK14	Біохімія		5			3	90	48	24	24			42					4		
OK15	Фізичне виховання		5,6			7	210	48			48		162					2	2	
	РАЗОМ ПО ЦИКЛУ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ	6	3	0	0	57	1710	252	72	24	156	0	348	0	0	0	0	19	2	0
1.2. Цикл професійної підготовки																				
OK16	Основи електротехніки**	3				4	120													
OK17	Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологія**	3				5	150													
OK18	Процеси та апарати харчових виробництв**	4				4	120													
OK19	Економіка підприємств різних типів**		4			4	120													
OK20	Психологія та етика ділових відносин**		4			3	90													
OK21	Мікробіологія та фізіологія харчування	6				2	60	36	18	18			24						3	
OK22	Устаткування закладів ресторанного господарства	6	5			6	180	96	48		48		84					4	4	
OK23	Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства	7	6			7	210	144	72		72		66						5	6
OK24	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	7	6		7	7	210	156	78		78		54						6	6
OK25	Технологія виробництва кулінарної продукції	6	5		6	6	180	132	66		66		48					5	6	
OK26	Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів	7				4,5	135	84	42		42		51							6
OK27	Товарознавство харчових продуктів	5				3	90	48	24		24		42					4		
	РАЗОМ ПО ЦИКЛУ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ	10	12	0	2	55,5	1665	696	348	18	330	0	369	0	0	0	0	13	24	18
	РАЗОМ ПО ЦИКЛУ ОБОВ'ЯЗКОВИХ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН	16	15	0	2	112,5	3375	948	420	42	486	0	717	0	0	0	0	32	26	18

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
2. Вибіркові навчальні дисципліни																				
2.1. Цикл загальної підготовки																				
	Блок I																			
BK1	Політологія		7			3	90	56	28		28		34							4
BK2	Захист прав споживачів		7			3	90	56	28		28		34							4
	РАЗОМ ПО ЦИКЛУ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ	0	1	0	0	3	90	56	28	0	28	0	34	0	0	0	0	0	0	4
2.2. Цикл професійної підготовки																				
	Блок II																			
BK3	Сучасна українська кухня		6			2	60	36	18		18		24						3	
BK4	Основи барної справи		6			2	60	36	18		18		24						3	
	Блок III																			
BK5	Особливості кухні народів світу		6			2	60	36	18		18		24						3	
BK6	Інноваційні харчові технології		6			2	60	36	18		18		24						3	
	Блок IV																			
BK7	Менеджмент		7			4	120	56	28		28		64							4
BK8	Маркетинг		7			4	120	56	28		28		64							4
	Блок V																			
BK9	Санітарія та гігієна		7			4	120	56	28		28		64							4
BK10	Технологія зберігання і транспортування продовольчих товарів		7			4	120	56	28		28		64							4
	РАЗОМ ПО ЦИКЛУ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ	0	4	0	0	12	360	164	82	0	82	0	136	0	0	0	0	0	6	8
	РАЗОМ ПО ЦИКЛУ ВИБІРКОВИХ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН	0	5	0	0	15	450	220	110	0	110	0	170	0	0	0	0	0	6	12
3. ІНШІ ВИДИ НАВЧАННЯ																				
OK28	Навчальна практика з технології виробництва кулінарної продукції		5			4,5	135	90			90		45							
OK29	Технологічна практика I		6			4,5	135						135							
OK30	Технологічна практика II		6			9	270						270							
OK31	Виробнича практика		7			4,5	135						135							
	РАЗОМ ЗА ІНШИМИ ВИДАМИ НАВЧАННЯ	0	4	0	0	22,5	675	90	0	0	90	0	585	0	0	0	0	0	0	0
	ВСЬОГО ГОДИН ЗА НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ	16	24	0	2	150	4500	1258	530	42	686	0	1472							
Кількість годин на тиждень														34	32	36	30	30/2	30/2	30
Кількість екзаменів														0	0	0	0	4	3	3
Кількість заліків														0	0	0	0	4	5	3
Кількість курсових робіт																			1	1

VII. ПЕРЕЛІК НЕОБХІДНИХ ЛАБОРАТОРІЙ, КАБІНЕТІВ

Найменування Лабораторії	
1	Англійської мови (2)
2	Інформатики та інформаційних систем
3	Ресторанної справи
4	Технології виробництва харчових продуктів
5	Хімії, біохімії та мікробіології
6	Фізики та електрорадіовимірювання
Кабінетів	
1	Соціально-гуманітарних дисциплін
2	Математики
3	Історії
4	Правознавства

Найменування Кабінетів	
5	Української мови (за професійним спрямуванням)
6	Економіки
7	Охорони праці
8	Безпеки життєдіяльності
9	Фізичного виховання, спортивна зала

VIII. ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

- Навчальний план розроблено відповідно до Державного стандарту базової і повної загальної середньої освіти, затвердженого постановою КМУ від 23.11.2011 р. № 1392, наказу МОН України від 01.06.2018 р. № 570 "Про затвердження Типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти", Освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра зі спеціальності 181 "Харчові технології", затвердженої педагогічною радою ВП НУБіП України "Ірпінський економічний коледж" (протокол № 9 від 25.06.2020 р.), Порядку проведення державної підсумкової атестації, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 07.12.2018 р. № 1369, зареєстрованого у Міністерстві юстиції України 02.01.2019 р. № 8/32979.
- Навчальний план в частині загальноосвітньої підготовки включає предмети з блоку вибірково-обов'язкових, профільних та спеціальних курсів з урахуванням галузі знань 18 Виробництво та технології та спеціальності 181 "Харчові технології".
- Предмет "Природничі науки (експериментальний інтегрований курс)" читається в розрізі модулів послідовно: в I семестрі - 1, 2, 3 модулі; у II семестрі - 4, 5 модулі.
- Результати навчання предметів* зараховуються в результатах навчання за ОПП підготовки фахового молодшого бакалавра: "Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс)" - "Історія України"; "Громадянська освіта" - "Соціологія"; "Мистецтво" - "Культурологія"; "Фізична культура" - "Фізичне виховання".
- Результати навчання предметів** зараховуються в результатах навчання за ОПП підготовки фахового молодшого бакалавра з відповідних дисциплін.
- Контрольні роботи проводяться за рахунок навчального часу, відведеного на вивчення дисципліни і плануються в робочих навчальних програмах.
- Курсові роботи виконуються поза розкладом занять у відповідності з графіком за рахунок самостійної роботи студента.
- Навчальні практики можуть проводитись концентровано або шляхом чергування з теоретичними заняттями при обов'язковому збереженні обсягу годин на всі види занять, за необхідності проводиться поділ на підгрупи.

ПОГОДЖЕНО

Декан факультету харчових технологій
та управління якістю продукції АПК НУБіП України

Л.В.Баль-Прилипко

2020 р.



РОЗРОБЛЕНО

Завідувач відділення підприємництва та інформаційних технологій
ВП НУБіП України "Ірпінський економічний коледж"

Т.А.Семененко

"25" 06 2020 р.