

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

Погоджено

Директор Відокремленого структурного підрозділу
"Ірпінський фаховий коледж Національного університету
біоресурсів і природокористування України"

Н.В.Ільченко

2021 року



Розглянуто педагогічною радою
Ірпінського ФК НУБіП України
Протокол № 10 від 26.05.2021 року

Затверджую

Ректор Національного університету біоресурсів і
природокористування України

С.М.Ніколаєнко

2021 року



Розглянуто і схвалено Вченою радою
НУБіП України

Протокол № 12 від 23.06 2021 року

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахових молодших бакалаврів 2021 року вступу

Рівень освіти

Освітньо-професійний ступінь

Галузь знань

Спеціальність

Форма здобуття освіти

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

2 роки 5 місяців, 150 кредитів

повна загальна середня освіта

фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

підготовки фахових молодших бакалаврів 2021 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																С	С	К	К	К																					С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
II														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
III																Х	Х	Х	С	С	А	А																																

	- теоретичне навчання
К	- канікули
С	- екзаменаційна сесія

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ:

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	37	3	0	0	12	52
II	24	4	12	0	12	52
III	14	2	3	2	0	21
Разом	75	9	15	2	24	125

IV. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна:		
Технологія виробництва кулінарної продукції	3	3
Технологічна I	4	3
Технологічна II	4	6
Виробнича	5	3

V. КУРСОВІ РОБОТИ

Назва дисципліни	Семестр
Технологія виробництва кулінарної продукції	4
Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	5

VI. АТЕСТАЦІЯ

Складова атестації	Кількість тижнів
Кваліфікаційний іспит (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											
		Екзамени	Заліки	Курсові			Загальний обсяг	Всього	Аудиторних			Самостійна робота	I курс		II курс		III курс	
				Проекти	Роботи				у тому числі				15	22	12	12	14	
									лекції	лабораторії	практичні							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ПІДГОТОВКИ ФАХОВОГО МОЛОДШОГО БАКАЛАВРА																		
1. Обов'язкові навчальні дисципліни																		
1.1. Цикл загальної підготовки																		
OK1	Історія України	1				3	90	45	22		23	45	3					
OK2	Правознавство		1			3	90	45	22		23	45	3					
OK3	Культурологія		2			3	90	44	22		22	46		2				
OK4	Соціологія		2			3	90	44	22		22	46		2				
OK5	Основи філософських знань		1			3	90	51	17		34	39	3					
OK6	Економічна теорія		2			4	120	60	30		30	60		3				
OK7	Неорганічна хімія		1			5	150	85	42	43		65	5					
OK8	Органічна хімія	1				5	150	68	34	34		82	5					
OK9	Фізична і колоїдна хімія		2			4	120	60	30	30		60		4				
OK10	Аналітична хімія	2				4	120	60	30	30		60		4				
OK11	Інформаційні системи і технології	3				2	60	48	24		24	12			4			
OK12	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3				5	150	60			60	90			5			
OK13	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3				3	90	48	24		24	42			4			
OK14	Біохімія		3			3	90	48	24	24		42			4			
OK15	Фізичне виховання		1,2,3,4			7	210	122			122	88	2	2	2	2		
	РАЗОМ ПО ЦИКЛУ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ	6	12	0	0	57	1710	888	343	161	384	822	19/2	17	17/2	0/2	0	
1.2. Цикл професійної підготовки																		
OK16	Основи електротехніки	1				4	120	85	42		43	35	6					
OK17	Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологія	1				5	150	68	34		34	82	5					
OK18	Процеси та апарати харчових виробництв	2				4	120	80	40		40	40		4				
OK19	Економіка підприємств різних типів		2			4	120	60	30		30	60		4				
OK20	Психологія та етика ділових відносин		2			3	90	40	20		20	50		3				
OK21	Мікробіологія та фізіологія харчування	4				2	60	36	18	18		24				3		
OK22	Устаткування закладів ресторанного господарства	4	3			6	180	96	48		48	84			4	4		
OK23	Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства	5	4			7	210	144	72		72	66				5	6	
OK24	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	5	4		5	7	210	156	78		78	54				6	6	
OK25	Технологія виробництва кулінарної продукції	4	3		4	6	180	132	66		66	48			5	6		
OK26	Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів	5				4,5	135	84	42		42	51					6	
OK27	Товарознавство харчових продуктів	3				3	90	48	24		24	42			4			
	РАЗОМ ПО ЦИКЛУ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ	10	12	0	2	55,5	1665	1029	514	18	497	636	11	11	13	24	18	
	РАЗОМ ПО ЦИКЛУ ОБОВ'ЯЗКОВИХ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН	16	24	0	2	112,5	3375	1917	857	179	881	1458	30/2	28	30/2	24/2	18	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
2. Вибіркові навчальні дисципліни																	
2.1. Цикл загальної підготовки																	
	Блок I																
BK1	Політологія		5			3	90	56	28		28	34					4
BK2	Захист прав споживачів		5			3	90	56	28		28	34					4
	РАЗОМ ПО ЦИКЛУ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ	0	1	0	0	3	90	56	28	0	28	34	0	0	0	0	4
2.2. Цикл професійної підготовки																	
	Блок II																
BK3	Сучасна українська кухня		4			2	60	36	18		18	24				3	
BK4	Основи барної справи		4			2	60	36	18		18	24				3	
	Блок III																
BK5	Особливості кухні народів світу		4			2	60	36	18		18	24				3	
BK6	Інноваційні харчові технології		4			2	60	36	18		18	24				3	
	Блок IV																
BK7	Менеджмент		5			4	120	56	28		28	64					4
BK8	Маркетинг		5			4	120	56	28		28	64					4
	Блок V																
BK9	Санітарія та гігієна		5			4	120	56	28		28	64					4
BK10	Технологія зберігання і транспортування продовольчих товарів		5			4	120	56	28		28	64					4
	РАЗОМ ПО ЦИКЛУ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ	0	4	0	0	12	360	164	82	0	82	136	0	0	0	6	8
	РАЗОМ ПО ЦИКЛУ ВИБІРКОВИХ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН	0	5	0	0	15	450	220	110	0	110	170	0	0	0	6	12
3. ІНШІ ВИДИ НАВЧАННЯ																	
OK28	Навчальна практика з технології виробництва кулінарної продукції		3			4,5	135	90			90	45					
OK29	Технологічна практика I		4			4,5	135					135					
OK30	Технологічна практика II		4			9	270					270					
OK31	Виробнича практика		5			4,5	135					135					
	РАЗОМ ЗА ІНШИМИ ВИДАМИ НАВЧАННЯ	0	4	0	0	22,5	675	90	0	0	90	585	0	0	0	0	0
	ВСЬОГО ГОДИН ЗА НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ	16	33	0	2	150	4500	2227	967	179	1081	2213					
Кількість годин на тиждень													30/2	28	30/2	30/2	30
Кількість екзаменів													4	2	4	3	3
Кількість заліків													4	7	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

1. Навчальний план розроблено відповідно до Освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра зі спеціальності 181 "Харчові технології", затвердженої педагогічною радою Ірпінського ФК НУБіП України (протокол № 10 від 26.05.2021 р.)
2. Контрольні роботи проводяться за рахунок навчального часу, відведеного на вивчення дисципліни і плануються в робочих навчальних програмах.
3. Курсові роботи виконуються поза розкладом занять у відповідності з графіком за рахунок самостійної роботи студента.
4. 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.



Розроблено
Завідувач відділення підприємництва та інформаційних технологій
Ірпінського ФК НУБіП України
Л.В.Баль-Прилипо
2021 р.

РОЗРОБЛЕНО
Завідувач відділення підприємництва та інформаційних технологій
Ірпінського ФК НУБіП України
Г.А.Семененко
"26" 05 2021 р.