

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

Погоджено

В.о. директора Відокремленого структурного підрозділу
"Ірпінський фаховий коледж Національного університету
біоресурсів і природокористування України"

Дмитро КОСТЮК

"20" 2022 року

М.П.

Розглянуто педагогічною радою
Ірпінського ФК НУБіП України
Протокол № 8 від 20.05.2022 року



Затверджую

Ректор Національного університету біоресурсів і
природокористування України

Станіслав НІКОЛАЄНКО

2022 року

Розглянуто і схвалено Вченою радою
НУБіП України

Протокол № 10 від 22.06 2022 року

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахових молодших бакалаврів 2022 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 баклавр

18 Виробництво та технології

181 Харчові технології

денна

2 роки 5 місяців, 150 кредитів

повна загальна середня освіта

фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

Всього

3. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит	5	3

□ - теоретичне навчання □П - навчальна практика □С - семестровий контроль □К - канікули □Х - виробнича практика □А - атестація здобувачів фахової передвищої освіти

4. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА/ 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 проєкти (роботи)	Кредитів ЄКТС	Годин	Аудиторних				Самостійна робота	I курс				II курс				III курс	
							Всього	у тому числі				1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр	
								лекції	лабораторні, практичні	семінарські		15 тижнів		22 тижні		11 тижнів		13 тижнів		13 тижнів	
												Годин на тиждень	Кредити/г одини	Годин на тиждень	Кредити/г одини	Годин на тиждень	Кредити/г одини	Годин на тиждень	Кредити/г одини	Годин на тиждень	Кредити/г одини
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ЗА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ																					
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																				
OK1	Історія України	1			3	90	45	22		23	45	3	3								
OK2	Правознавство		1		3	90	45	22		23	45	3	3								
OK3	Культурологія		2		3	90	44	22		22	46			2	3						
OK4	Соціологія		2		3	90	44	22		22	46			2	3						
OK5	Основи філософських знань		1		3	90	45	24		21	45	3	3								
OK6	Економічна теорія		2		4	120	66	34		26	54			3	4						
OK7	Неорганічна хімія		1		5	150	75	38	37		75	5	5								
OK8	Органічна хімія	1			5	150	75	38	37		75	5	5								
OK9	Фізична і колоїдна хімія		2		5	150	88	44	44		62			4	5						
OK10	Аналітична хімія	2			5	150	88	44	44		62			4	5						
OK11	Інформаційні системи і технології	3			3	90	44	24	24		46					4	3				
OK12	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3			4	120	55		60		65					5	5				
OK13	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3			3	90	44	24	24		46					4	3				
OK14	Біохімія		3		3	90	44	24	24		46					4	3				
OK15	Фізичне виховання*		1,2,3,4				122		122			2		2		2		2			
	Разом	6	12	0	52	1560	924	382	416	137	758	19/2	19	15/2	20	17/2	14	0/2	0	0	0
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																				
OK16	Основи електротехніки	1			5	150	90	46	44		60	6	5								
OK17	Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологія	1			5	150	75	38		37	75	5	5								
OK18	Процеси та апарати харчових виробництв	2			4	120	88	44	44		32			4	4						
OK19	Економіка підприємств різних типів		2		4	120	88	44		44	32			4	4						
OK20	Психологія та етика ділових відносин		2		3	90	66	34		32	24			3	3						
OK21	Мікробіологія та фізіологія харчування	4			3	90	52	24	24		38							4	3		
OK22	Устаткування закладів ресторанного господарства	4	3		5	150	96	48	48		54					4	3	4	2		
OK23	Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства	5	4		5	150	104	52	52		46							4	2	4	3
OK24	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	5	4	5	5	150	104	52	52		46							4	2	4	2
OK25	Технологія виробництва кулінарної продукції	4	3	4	6	180	133	66	66		47					5	4	6	2		
OK26	Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів	5			3	90	78	42	42		12									6	3
OK27	Товарознавство харчових продуктів	3			4	120	44	24	24		76					4	4				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
OK28	Санітарія та гігієна		5		3	90	52	26	26		38									4	3
OK29	Технологічні розрахунки, облік і звітність в галузі		5		3	90	52	26	26		38									4	3
	Практична підготовка																				
OK28	Навчальна практика з технології виробництва кулінарної продукції		3		6	180	54		54		126						6				
OK29	Технологічна практика I		4		3	90					90								3		
OK30	Технологічна практика II		4		9	270					270								9		
OK31	Виробнича практика		5		6	180					180										6
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																				
OK 32	Кваліфікаційний іспит		5		1	30					30										1
	Разом	10	12	2	83	2490	1176	566	502	113	1314	11	10	11	11	13	17	22	23	22	21
	Загальний обсяг обов'язкових компонент	16	24	2	135	4050	2100	948	918	250	2072	30/2	29	28	31	30/2	31	23/2	23	22	21
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																				
	Вибірковий блок I																				
BK1	Політологія / Захист прав споживачів		5		3	90	26	14		12	64									2	3
	Вибірковий блок II																				
BK2	Сучасна українська кухня / Основи барної справи		4		3	90	52	24	24		38							4	3		
	Вибірковий блок III																				
BK3	Особливості кухні народів світу / Інноваційні харчові технології		4		3	90	52	24	24		38							4	3		
	Вибірковий блок IV																				
BK4	Основи менеджменту / Основи маркетингу		5		3	90	39	20		19	51									3	3
	Вибірковий блок V																				
BK5	Навички для успішної кар'єри / Організація власного бізнесу		5		3	90	39	20	19		51									3	3
	Разом за вибором здобувача	0	5	0	15	450	208	102	67	31	242	0	0	0	0	0	0	8	6	8	9
	Всього годин за навчальним планом	16	29	2	150	4500	2308	1050	985	281	2314										
Кількість годин на тиждень												30/2		28		30/2		30/2		30	
Всього дисциплін, що вивчаються за семестр												8	29	9	31	8	31	8	29	8	30
Всього дисциплін, що вивчаються за рік												17				16				8	
Кількість курсових робіт																1		1			
Кількість екзаменів												4		2		4		3		3	
Кількість заліків												4		7		4		5		5	

5. ПЕРЕЛІК НЕОБХІДНИХ ЛАБОРАТОРІЙ, КАБІНЕТІВ

	Найменування
	Кабінетів
1	Суспільних дисциплін
2	Математики
3	Англійської мови
4	Правознавства
5	Української мови (за професійним спрямуванням)
6	Природничих наук
7	Економічної теорії
8	Охорони праці та безпеки життєдіяльності

	Найменування
9	Охорони праці та безпеки життєдіяльності
10	Спортивна зала
	Лабораторій
1	Дослідження якості товарів
2	Інформатики та інформаційних систем
3	Організації ресторанного господарства
4	Біохімії, мікробіології та фізіології харчування
5	Фізики та електрорадіовимірювання

6. ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

1. Навчальний план розроблено відповідно до Освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра зі "Харчові технології" спеціальності 181 "Харчові технології", затвердженої Вченою радою НУБіП України (протокол № 10 від 22.06.2022 р.)
2. * - позакредитний освітній компонент.
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.

ПОГОДЖЕНО

Декан факультету харчових технологій

та управління якістю продукції АПК НУБіП України

Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО

"22" 2022 р.



РОЗРОБЛЕНО

Завідувач відділення підприємництва та інформаційних технологій

Ірпінського ФК НУБіП України

Тетяна СЕМЕНЕНКО

"20" 2022 р.