

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

М.П.

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 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

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

Всього	114	6	3	9	4	5	36	177
--------	-----	---	---	---	---	---	----	-----

3. Державна підсумкова атестація

Форми атестації	Назва предмета*	Семестр
ЗНО	Українська мова	4
ЗНО	Математика	4
ЗНО	Історія України / Англійська мова	4
ЗНО	За вибором здобувача освіти	4

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит	7	3

☐ - теоретичне навчання ☐ ДПА - Державна підсумкова атестація ☐ П - навчальна практика ☐ С - семестровий контроль ☐ К - канікули ☐ Х - виробнича практика ☐ А - атестація здобувачів фахової передвищої освіти

5. 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				Індивідуальні заняття	Самостійна робота	I курс				II курс				III курс				IV курс		
							Всього	в тому числі					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр								
								лекцій	лабораторні, практичні	семінарські																	
Годин на тиждень	Кредитів/г. одини	Годин на тиждень	Кредитів/г. одини	Годин на тиждень	Кредитів/г. одини	Годин на тиждень	Кредитів/г. одини	Годин на тиждень	Кредитів/г. одини	Годин на тиждень	Кредитів/г. одини	Годин на тиждень	Кредитів/г. одини	Годин на тиждень	Кредитів/г. одини	Годин на тиждень	Кредитів/г. одини										
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 НА ПРОГРАМОЮ ПРОФІЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ																											
	Базові предмети																										
1	Українська мова		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		1,2,3			140	131				9		2		1		2		2								
5	Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс) (ОК1. Історія України)		1,2,3,4			210	205				5		2		2		5		2								
6	Громадянська освіта (ОК4. Соціологія)		1,2			80	80				0		2		2												
7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)		1,2,3			210	200				10		2		4		2		2								
8	Природничі науки (експериментальний інтегрований курс):		1,2			285	285				0		10		5												
	M.1 Всесвіт (6 т.)		1			56	56				0		10														
	M.2 Земля (5 т.)		1			56	56				0																
	M.3 Людина (6 т.)		1			60	60				0																
	M.4 Біорізноманіття (10 т.)		2			49	49				0																
	M.5 Технології (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	0	28	0	26	0	15	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0
	Профільні предмети і спеціальні курси																										
1	Неорганічна хімія*		3			85	85	43	42		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	43	42		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 ІІІ і СК					649	649	317	184	148	0	0	0	0	0	0	17	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0
	Вибірково-обов'язкові предмети																										
1	Інформатика		1,2			130/51	126		51/51		4		2		4												
2	Мистецтво* (ОК3. Культурологія)		1,2			80	80				0		2		2												
	Разом ВОП					210/51	206		51/51		4	0	4	0	6	0	0	0	0	0	0	0	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		0
	Всього профільної середньої освіти					2660	2526	317	85/85	332	49	0	34	0	32	0	36	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0

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
ЗА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ																										
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																									
OK1	Історія України* (Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс))	4	1,2,3		3	90	60	30		30		30		1		1		0,5		0,5						
OK2	Правознавство*		1		3	90	34	18		16		56		3												
OK3	Культурологія* (Мистецтво)		1,2		3	90	60	30		30		30		1,5		1,5										
OK4	Соціологія* (Громадянська освіта)		1,2		3	90	54	28		26		36		1,5		1,5										
OK5	Основи філософських знань*		3		3	90	51	17		34		39						3								
OK6	Економічна теорія*		4		4	120	80	40		40		40								4						
OK7	Неорганічна хімія*		3		5	150	85	43	42			65						5								
OK8	Органічна хімія*	3			5	150	68	34	34			82						5								
OK9	Фізична і колоїдна хімія*		4		5	150	60	30	30			90								5						
OK10	Аналітична хімія*	4			5	150	60	30	30			90								5						
OK11	Інформаційні системи і технології*	5			3	90	44	22		22		46									4	3				
OK12	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5			4	120	55			55		65								5	5					
OK13	Українська мова (за професійним спрямуванням)	5			3	90	44	22		22		46									4	3				
OK14	Біохімія		5		3	90	44	22	22			46									4	3				
OK15	Фізичне виховання**		5,6				48			48											2		2			
	Разом	6	15	0	52	1560	847	366	158	323	0	761	0	7	0	4	0	13,5	0	14,5	19	14	2	0	0	0
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																									
OK16	Основи електротехніки*	3			5	150	85	43	42			65						5								
OK17	Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологія*	3			5	150	68	34	34			82						5								
OK18	Процеси та апарати харчових виробництв*	4			4	120	80	40	40			40								4						3
OK19	Економіка підприємств різних типів*		4		4	120	60	30	30			60								4						
OK20	Психологія та етика ділових відносин*		4		3	90	40	20	20			50								3						
OK21	Мікробіологія та фізіологія харчування	6			3	90	52	26	26			38											4	3		
OK22	Устаткування закладів ресторанного господарства	6	5		5	150	96	48	48			54									4	3	4	2		
OK23	Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства	7	6		5	150	104	52	52			46											4	2	4	3
OK24	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	7	6	7	5	150	104	52	52			46											4	2	4	2
OK25	Технологія виробництва кулінарної продукції	6	5	6	6	180	133	68	65			47								5	4	6	2			
OK26	Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів	7			3	90	78	38	40			12													6	3
OK27	Товарознавство харчових продуктів	5			4	120	44	22	22			76									4	4				
OK28	Санітарія та гігієна		7		3	90	52	26	26			38													4	3
OK29	Технологічні розрахунки, облік і звітність в галузі		7		3	90	52	26	26			38													4	3

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
	Практична підготовка																									
OK30	Навчальна практика з технології виробництва кулінарної продукції		5		6	180	72			72		108									6					
OK31	Технологічна практика I		6		3	90						90												3		
OK32	Технологічна практика II		6		9	270						270												9		
OK33	Виробнича практика		7		6	180						180														6
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																									
OK 34	Кваліфікаційний іспит	7			1	30						30														1
	Разом	11	12	2	83	2490	1120	525	523	72	0	1370	0	0	0	0	0	10	0	11	13	17,0	22	23,0	22	21
	Загальний обсяг обов'язкових компонент освітньо-професійної програми	17	27	2	135	4050	1967	891	681	395	0	2131	0	7	0	4	0	24	0	26	32	31,0	24	23,0	22	21
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																									
	Вибірковий блок I																									
BK1	Політологія / Захист прав споживачів		7		3	90	26	14		12		64													2	3
	Вибірковий блок II																									
BK2	Сучасна українська кухня / Основи барної справи		6		3	90	52	26	26			38											4	3		
	Вибірковий блок III																									
BK3	Особливості кухні народів світу / Інноваційні харчові технології		6		3	90	52	26	26			38											4	3		
	Вибірковий блок IV																									
BK4	Основи менеджменту / Основи маркетингу		7		3	90	39	20		19		51													3	3
	Вибірковий блок V																									
BK5	Навички для успішної кар'єри / Організація власного бізнесу		7		3	90	39	20		19		51													3	3
	Разом за вибором здобувача	0	5	0	15	450	208	106	52	50	0	242	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	6	8	9
	Всього годин за навчальним планом	17	32	2	150	4500	2175	997	733	445	0	2373														
Кількість годин на тиждень													34		32		36		30		30/2		30/2		30	
Всього дисциплін, що вивчаються за семестр													13	7	12	4	11	23,5	12	25,5	8	31	8	29	8	30
Всього дисциплін, що вивчаються за рік													25			23			16			8				
Кількість курсових робіт																						1			1	
Кількість екзаменів													0			0			0			4			3	
Кількість заліків													0			0			0			4			5	

6. ПЕРЕЛІК НЕОБХІДНИХ ЛАБОРАТОРІЙ, КАБІНЕТІВ

	Найменування
	Кабінетів
1	Суспільних дисциплін
2	Зарубіжної літератури
3	Математики
4	Англійської мови
5	Правознавства
6	Української мови (за професійним спрямуванням)
7	Природничих наук
8	Економічної теорії

	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

7. ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

1. 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 "Харчові технології" зі спеціальності 181 "Харчові технології", затвердженої Вченою радою НУБіП України (протокол № 10 від 22.06.2022 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.
2. 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".
3. Предмет "Природничі науки (експериментальний інтегрований курс)" читається в розрізі модулів: в I семестрі - 1, 2, 3 модулі; у II семестрі - 4, 5 модулі.
4. * - освітній компонент ОПП, що інтегрується з навчальними предметами профільної середньої освіти. Аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти.
5. ** - позакредитний освітній компонент.
7. Контрольні роботи проводяться за рахунок навчального часу, відведеного на вивчення дисципліни і плануються в робочих програмах навчальних дисциплін.
6. Курсові роботи виконуються поза розкладом занять у відповідності з графіком за рахунок самостійної роботи студента.
7. 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

Дариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО

"20" 2022 р.

РОЗРОБЛЕНО

Завідувач відділення підприємництва та інформаційних технологій
Ірпінського ФК НУБіП України

Тетяна СЕМЕНЕНКО

"20" 2022 р.