

атестація злобувачів 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	семінарські, практичні	лабораторні		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		1		4	120	45	34	26		75	3	4								
OK7	Загальна хімія	2	1		9	270	156	68		88	114	6	5	3	4						
OK8	Аналітична хімія	2			5	150	88	44		44	62			4	5						
OK9	Інформаційні системи і технології	3			4	120	44	24		24	76					4	4				
OK10	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3			3	90	55		55		35					5	3				
OK11	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3			3	90	44	22	22		46					4	3				
OK12	Біохімія		3		3	90	44	22	22		46					4	3				
OK13	Фізичне виховання*		1,2,3,4				122		122			2		2		2		2			
	Разом	6	12	0	46	1380	821	326	358	156	681	19/2	18	13	15	17/2	13	0/2	0	0	0
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																				
OK14	Основи електротехніки	1			5	150	90	46		44	60	6	5								
OK15	Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологія	1			5	150	75	38	37		75	5	5								
OK16	Процеси та апарати харчових виробництв	2			5	150	88	44	44		62			4	5						
OK17	Економіка підприємств різних типів		2		4	120	88	44	44		32			4	4						
OK18	Психологія та етика ділових відносин		2		4	120	66	34	32		54			3	4						
OK19	Мікробіологія та фізіологія харчування	4			3	90	52	26		26	38							4	3		
OK20	Устаткування закладів ресторанного господарства	4			4	120	78	38	40		42							6	4		
OK21	Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства	5	4		6	180	117	52		65	63							4	2	5	4
OK22	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	5	4	5	6	180	117	52		65	63							4	2	5	4
OK23	Технологія виробництва кулінарної продукції	3	2	3	7	210	143	66		77	67			4	4	5	3				
OK24	Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів	4			3	90	52	26	26		38							4	3		
OK25	Товарознавство харчових продуктів	3			3	90	44	22	22		46					4	3				
OK26	Санітарія та гігієна		3		3	90	44	22	22		46					4	3				
OK27	Технологічні розрахунки, облік і звітність в галузі		4		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
	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	86	2580	1160	536	293	331	1420	11	10	15	17	13	15	26	29	10	15
	Загальний обсяг обов'язкових компонент	16	24	2	132	3960	1981	862	651	487	2101	30/2	28	28	32	30/2	28	26/2	29	10	15
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																				
BK1	Правова культура особистості		4		3	90	52	26	26		38							4	3		
BK2	Захист прав споживачів		4		3	90	52	26	26		38							4	3		
BK3	Сучасна українська кухня		5		3	90	52	26	26		38									4	3
BK4	Основи барної справи		5		3	90	52	26	26		38									4	3
BK5	Особливості кухні народів світу		5		3	90	52	26	26		38									4	3
BK6	Інноваційні харчові технології		5		3	90	52	26	26		38									4	3
BK7	Основи менеджменту		5		3	90	52	26	26		38									4	3
BK8	Основи маркетингу		5		3	90	52	26	26		38									4	3
BK9	Навички для успішної кар'єри		5		3	90	52	26	26		38									4	3
BK10	Організація власного бізнесу		5		3	90	52	26	26		38									4	3
BK11	Основи нутриціології		5		3	90	52	26	26		38									4	3
BK12	Основи технології кондитерського виробництва		5		3	90	52	26	26	0	38									4	3
	Разом за вибором здобувача	0	6	0	18	540	312	156	156	0	228	0	0	0	0	0	0	4	3	20	15
	Всього годин за навчальним планом	16	30	2	150	4500	2293	1018	807	487	2329										
Кількість годин на тиждень												30/2		28		30/2		30/2		30	
Всього дисциплін, що вивчаються за семестр												8	29	9	31	8	28	8	32	8	30
Всього дисциплін, що вивчаються за рік												17				16				8	
Кількість курсових робіт																1				1	
Кількість екзаменів												3				3				2	
Кількість заліків												5				6				6	

5. ПЕРЕЛІК НЕОБХІДНИХ ЛАБОРАТОРІЙ, КАБІНЕТІВ

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

Найменування	
8	Спортивна зала
Лабораторії	
1	Дослідження якості товарів
2	Інформатики та інформаційних систем
3	Організації ресторанного господарства
4	Технології приготування кулінарної продукції
5	Біохімії, мікробіології та фізіології харчування
6	Фізики та електрорадіовимірювання

6. ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

1. Навчальний план розроблено відповідно до Освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра "Харчові технології" зі спеціальності 181 "Харчові технології", затвердженої Вченою радою НУБіП України (протокол № 10 від 26.04 2023 р.)
2. * - позакредитний освітній компонент.
3. Контрольні роботи проводяться за рахунок навчального часу, відведеного на вивчення дисципліни і плануються в робочих навчальних програмах.
4. Курсові проекти 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

"14" 04 2023 р.



РОЗРОБЛЕНО

Завідувач відділення підприємництва та інформаційних технологій

Ірпінського ФК НУБіП/України

Тетяна СЕМЕНЕНКО

"14" 04 2023 р.