

Погоджено

Дмитро КОСТЮК
"19" 2023 року

Освітньо-професійна програма
Галузь знань
Спеціальність
Спеціалізація
Форма здобуття фахової
передвищої освіти
Рік вступу

Харчові технології
18 Виробництво та технології
181 Харчові технології
денна
2023

Освітньо-професійний ступінь:	<u>фаховий молодший бакалавр</u>
Освітня кваліфікація	<u>фаховий молодший бакалавр</u> <u>з харчових технологій</u>
Професійна кваліфікація	_____
Термін навчання на основі	<u>3 роки 5 місяців</u> <u>базової середньої освіти</u>

Станіслав НІКОЛАЄНКО
" " " 2023 року

Розглянуто і схвалено Вченою радою
НУБіП України
Протокол № 10 від 26.04.2023 року

[illegible]

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЕКТС
Навчальна:			
Технологія виробництва кулінарної продукції	5	4	6
Технологічна I	6	2	3
Технологічна II	6	6	9
Випробнича	7	4	6

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

* Предмети відповідно до законодавства

Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит	7	1

□ - 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	семінарські, практичні	лабораторні			17 тижнів		23 тижні		17 тижнів		20 тижнів		11 тижнів		13 тижнів		13 тижнів	
													Годин на тиждень	Кредити/г однин	Годин на тиждень	Кредити/г однин	Годин на тиждень	Кредити/г однин	Годин на тиждень	Кредити/г однин	Годин на тиждень	Кредити/г однин	Годин на тиждень	Кредити/г однин		
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					5										
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
	Профільні предмети і спеціальні курси																									
1	Загальна хімія*		3,4			162	162	82	80		0						6		3							
2	Технологія виробництва кулінарної продукції*		4			80	80	40	40		0							4								
3	Економічна теорія*		3			51	51	26	25		0						3									
4	Процеси та апарати харчових виробництв*		4			60	60	30	30		0							3								
5	Основи електротехніки*		3			85	85	43	42		0						5									
6	Економіка підприємств різних типів*		4			60	60	30	30		0							3								
7	Основи філософських знань*		3			51	51	17	34		0						3									
8	Психологія та етика ділових відносин*		4			40	40	20	20		0							2								
9	Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологія*		3			68	68	34	34		0						4									
	Разом ІІІ і СК					657	657	322	335	0	0	0	0	0	0	0	21	0	15	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	0	0	51/51	4	0	4	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Факультативні курси																									
1	Правознавство*		1			34	34				0		2													
2	Аналітична хімія*		4			60/30	60			30/30	0							3								
	Разом ФК					94/30	94	0	0	30/30	0		2		0		0		3		0		0		0	
	Всього профільної середньої освіти					2660	2526	317	335	81/81	49	0	34	0	32	0	36	0	30	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*		3		4	120	80	40	40			40						4								
OK7	Загальна хімія*	4	3		9	270	162	82		80		108						5		4						
OK8	Аналітична хімія*	4			5	150	60	30		30		90								5						
OK9	Інформаційні системи і технології*	5			4	120	44	22		22		76									4	4				
OK10	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5			3	90	55			55		35									5	3				
OK11	Українська мова (за професійним спрямуванням)	5			3	90	44	22	22			46									4	3				
OK12	Біохімія		5		3	90	44	22	22			46									4	3				
OK13	Фізичне виховання**		5,6				48		48												2		2			
	Разом	6	15	0	46	1380	796	341	268	187	0	632	0	7	0	4	0	12,5	0	9,5	19	13	2	0	0	0
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																									
OK14	Основи електротехніки*	3			5	150	85	43		42		65						5								
OK15	Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологія*	3			5	150	68	34	34			82						5								
OK16	Процеси та апарати харчових виробництв*	4			5	150	80	40	40			70								5						
OK17	Економіка підприємств різних типів*		4		4	120	60	30	30			60								4						
OK18	Психологія та етика ділових відносин*		4		4	120	40	20	20			80								4						
OK19	Мікробіологія та фізіологія харчування	6			3	90	52	26		26		38											4	3		
OK20	Устаткування закладів ресторанного господарства	6			4	120	78	38	40			42											6	4		
OK21	Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства	7	6		6	180	117	52		65		63											4	2	5	4
OK22	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	7	6	7	6	180	117	52		65		63											4	2	5	4
OK23	Технологія виробництва кулінарної продукції	5	4	5	7	210	135	62		73		75							4	5	3					
OK24	Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів	6			3	90	52	26	26			38											4	3		
OK25	Товарознавство харчових продуктів	5			3	90	44	22	22			46									4	3				
OK26	Санітарія та гігієна		5		3	90	44	22	22			46									4	3				
OK27	Технологічні розрахунки, облік і звітність в галузі		6		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																									
OK28	Навчальна практика з технології виробництва кулінарної продукції		5		6	180	72			72		108										6				
OK29	Технологічна практика I		6		3	90						90												3		
OK30	Технологічна практика II		6		9	270						270												9		
OK31	Виробнича практика		7		6	180						180														6
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																									
OK 32	Кваліфікаційний іспит	7			1	30						30														1
	Разом	11	11	2	86	2580	1096	493	260	343	0	1484	0	0	0	0	0	10	0	17	13	15,0	26	29,0	10	15
	Загальний обсяг обов'язкових компонент освітньо-професійної програми	17	26	2	132	3960	1892	834	528	530	0	2116	0	7	0	4	0	23	0	27	32	28	28	29	10	15
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																									
BK1	Правова культура особистості		6		3	90	52	26	26			38											4	3		
BK2	Захист прав споживачів		6		3	90	52	20	26			38											4	3		
BK3	Сучасна українська кухня		7		3	90	52	26	26			38													4	3
BK4	Основи барної справи		7		3	90	52	26	26			38													4	3
BK5	Особливості кухні народів світу		7		3	90	52	26	26			38													4	3
BK6	Інноваційні харчові технології		7		3	90	52	26	26			38													4	3
BK7	Основи менеджменту		7		3	90	52	26	26			38													4	3
BK8	Основи маркетингу		7		3	90	52	26	26			38													4	3
BK9	Навички для успішної кар'єри		7		3	90	52	26	26			38													4	3
BK10	Організація власного бізнесу		7		3	90	52	26	26			38													4	3
BK11	Основи нутриціології		7		3	90	52	26	26			38													4	3
BK12	Основи технології кондитерського виробництва		7		3	90	52	26	26			38													4	3
	Разом за вибором здобувача	0	6	0	18	540	312	156	156	0	0	228	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	3	20	15
	Всього годин за навчальним планом	17	32	2	150	4500	2204	990	684	530	0	2344														
Кількість годин на тиждень													34		32		36		30		30/2		30/2		30	
Всього дисциплін, що вивчаються за семестр													13	7	12	4	11	22,5	12	26,5	8	28	8	32	8	30
Всього дисциплін, що вивчаються за рік													25			23			16			8				
Кількість курсових робіт																			1						1	
Кількість екзаменів													0			0			0			5			3	
Кількість заліків													0			0			0			3			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
	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

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 16.04.2023 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 проекти 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
Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО

"14" 04 2023 р.

РОЗРОБЛЕНО

Завідувач відділення підприємництва та інформаційних технологій
Ірпінського ФК НУБіП України

Тетяна СЕМЕНЕНКО

"14" 04 2023 р.