

Погоджено

Розглянуто педагогічною радою
Ірпінського ФК НУБіП України
Протокол № 8 від 23.04.2024 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
2024

Освітньо-професійний ступінь:
Освітня кваліфікація

Професійна кваліфікація

Термін навчання
на основі

фаховий молодший бакалавр
фаховий молодший бакалавр
з харчових технологій
3 роки 5 місяців
базової середньої освіти

Ректор Національного університету біоресурсів і
природоохорони України
М.В.
Станіслав НІКОЛАСНКО
2024 року
Визначено рішенням Вченою радою
Київської України
протокол № 4/04 2024 року

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

[illegible]

Назва практики	Семестр	Тиждні	Кредити ЄКТС
Навчальна:			
Технологія виробництва кулінарної продукції	5	4	6
Технологічна I	6	2	3
Технологічна II	6	6	9
Виробнича	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

4. Атестація здобувачів фахової передвижної освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити СКТС
Кваліфікаційний іспит	7	1,5

Позначения:

□ - 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	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					
																							14	15	16	17	18
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 ПП 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		5,5	165	108	54		54		57											4	2	4	4
OK22	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	7	6	7	6	180	122	54		68		58											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			1,5	45						45														1,5
	Разом	11	11	2	86	2580	1092	497	260	335	0	1488	0	0	0	0	0	10	0	17	13	15,0	26	29,0	9	15
	Загальний обсяг обов'язкових компонент освітньо-професійної програми	17	26	2	132	3960	1888	838	528	522	0	2120	0	7	0	4	0	23	0	27	32	28	28	29	9	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	26	26			38											4	3		
BK3	Сучасна українська кухня		7		3	90	56	28	28			34													4	3
BK4	Основи барної справи		7		3	90	56	28	28			34													4	3
BK5	Особливості кухні народів світу		7		3	90	56	28	28			34													4	3
BK6	Інноваційні харчові технології		7		3	90	56	28	28			34													4	3
BK7	Основи менеджменту		7		3	90	56	28	28			34													4	3
BK8	Основи маркетингу		7		3	90	56	28	28			34													4	3
BK9	Навички для успішної кар'єри		7		3	90	56	28	28			34													4	3
BK10	Організація власного бізнесу		7		3	90	56	28	28			34													4	3
BK11	Основи нутриціології		7		3	90	56	28	28			34													4	3
BK12	Основи технології кондитерського виробництва		7		3	90	56	28		28		34													4	3
BK13	Програма безпеки харчування НАССР		7		3	90	56	28	28			34													4	3
BK14	Дизайн страв та кондитерських виробів		7		3	90	56	28		28		34													4	3
	Разом за вибором здобувача	0	6	0	18	540	332	166	166	0	0	208	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	3	20	15
	Всього годин за навчальним планом	17	32	2	150	4500	2220	1004	694	522	0	2328														
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	7	30
Всього дисциплін, що вивчаються за рік													25			23			16			7				
Кількість курсових робіт																			1		1					
Кількість екзаменів													0		0		0		0		5		3		2	
Кількість заліків													0		0		0		0		3		5		6	

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 № 11 від 24.04.2024 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 проєкти 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 продукцією АПК НУБіП України
Дариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО

"23" 04 2024 р.

РОЗРОБЛЕНО

Завідувач відділення підприємництва та інформаційних технологій
Ірпінського ФК НУБіП України
Тетяна СЕМЕНЕНКО

"22" 04 2024 р.