

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



Затверджую
 Ректор Національного університету біоресурсів і природокористування України
 Вадим ТКАЧУК
 2025 року
 м.п.

Погоджено
 Директор Відокремленого структурного підрозділу «Ірпінський фаховий коледж Національного університету біоресурсів і природокористування України»
 Дмитро КОСТЮК
 22.04.2025 року
 м.п.
 Розглянуто педагогічною радою Ірпінського ФК НУБіП України
 Протокол № 8 від 22.04.2025 року

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма: Харчові технології Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр
 Галузь знань: G Інженерія, виробництво та будівництво Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
 Спеціальність: G13 "Харчові технології"
 Професійна кваліфікація: _____
 Форма здобуття фахової: денна Термін навчання: 2 роки 5 місяців
 Рік вступу: 2025 на основі: повної загальної середньої освіти

Розглянуто і схвалено Вченою радою НУБіП України
 Протокол № 10 від 25.04.2025 року

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

Курси	ВЕРЕСЕНЬ				ЖОВТЕНЬ				ЛИСТОПАД				ГРУДЕНЬ				СІЧЕНЬ				ЛЮТИЙ				БЕРЕЗЕНЬ				КВІТЕНЬ				ТРАВЕНЬ				ЧЕРВЕНЬ				ЛИПЕНЬ				СЕРПЕНЬ				Курси	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика					Всього тижнів у навчальному році
	IX				X				XI				XII				I				II				III				IV				V				VI				VII				38	2	0	0				0	0	12	52		
	1	8	15	22	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	4	11	18	25	5	12	19	26	2	9	16	23	1	8	15	22	3	10	17	24	5	12	19	26	7	14	21	28												4	
I																																													II	38	2	0	0	0	0	12	52				
II																																													III	24	4	4	8	0	0	12	52				
III																																													IV	14	2	0	0	4	1	0	21				
																												Всього	76	8	4	8	4	1	24	125																					

2. Практична підготовка

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

3. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит	7	1,5

Позначення:

- теоретичне навчання
 - навчальна практика
 - семестровий контроль
 - канікули
 - виробнича практика
 - 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 проекти	Кредитів ЄКТС	Годин	Аудиторних					Індивідуальні заняття	Самостійна робота					I курс			II курс			III курс			
							Всього	в тому числі					Всього	СРС	в тому числі			1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр	
								лекції	семінарські, практичні	лабораторні	Годин на тиждень				Кредити/години	Годин на тиждень	Кредити/години	Годин на тиждень	Кредити/години	Годин на тиждень	Кредити/години	Годин на тиждень	Кредити/години	Годин на тиждень	Кредити/години		
16 тижнів	22 тижні	11 тижнів	13 тижнів	14 тижнів																							
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		
ЗА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ																											
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																										
OK1	Історія України		1		3	90	48	24	24			42	42			3	3										
OK2	Правознавство		1		3	90	48	24	24			42	42			3	3										
OK3	Культурологія		1		3	90	48	24	24			42	42			3	3										
OK4	Соціологія		2		3	90	44	22	22			46	46					2	3								
OK5	Основи філософських знань		1		3	90	48	24	24			42	42			3	3										
OK6	Економічна теорія		2		4	120	88	44	44			32	32					4	4								
OK7	Загальна хімія	2	1		9	270	184	102		82		86	56	30		6	5	4	4								
OK8	Аналітична хімія		2		5	150	88	44		44		62	62					4	5								
OK9	Інформаційні системи і технології		3		4	120	44	22		22		76	76							4	4						
OK10	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		3		3	90	44		44			46	46							4	3						
OK11	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3			3	90	44	22	22			46	16	30						4	3						
OK12	Біохімія		3		3	90	44	22	22			46	46							4	3						
OK13	Фізичне виховання*		1,2,3,4				124		124							2		2		2		2		0	0	0	
	Разом				46	1380	772	374	250	148	0	608	548	60	0	20	17	16	16	18	13	2	0	0	0		
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																										
OK14	Основи електротехніки		1		5	150	80	40	40			70	70			5	5										
OK15	Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологія	1			5	150	80	40	40			70	40	30		5	5										
OK16	Процеси та апарати харчових виробництв		2		5	150	88	44	44			62	62					4	5								
OK17	Економіка підприємств різних типів		2		4	120	66	32	34			54	54					3	4								
OK18	Психологія та етика ділових відносин		2		4	120	66	32	34			54	54					3	4								
OK19	Мікробіологія та фізіологія харчування	4			3	90	52	26	26			38	8	30								4	3				
OK20	Устаткування закладів ресторанного господарства	4			3	90	52	26	26			38	8	30								4	3				
OK21	Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства	5	4		6	180	108	50	58			72	42	30								4	3	4	3		
OK22	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	5	4	КП5	6,5	195	122	54	68			73	13	30	30							4	2	5	4,5		
OK23	Технологія виробництва кулінарної продукції	3	2	КП3	7	210	132	64	34	34		78	18	30	30			4	4	4	3						
OK24	Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів	4			3	90	52	26	26			38	8	30								4	3				
OK25	Товарознавство харчових продуктів	3			3	90	44	22	22			46	16	30						4	3						
OK26	Санітарія та гігієна		3		3	90	44	22	22			46	46							4	3						
OK27	Технологічні розрахунки, облік і звітність в галузі		4		3	90	52	26	26			38	38									4	3				
	Разом				60,5	1815	1038	504	500	34	0	777	477	240	60	10	10	14	17	12	9	24	17	9	7,5		

7. ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

1. Навчальний план розроблено відповідно до Освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра "Харчові технології" спеціальності G13 "Харчові технології", затвердженої Вченою радою НУБіП України (протокол № 10 від 25.04.2025 р.)
2. * - позакредитний освітній компонент.
3. Контрольні роботи проводяться за рахунок навчального часу, відведеного на вивчення дисципліни і плануються в робочих програмах навчальних дисциплін.
4. Курсові проекти виконуються поза розкладом занять у відповідності з графіком за рахунок самостійної роботи студента.
5. 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.