

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:	фаховий молодший спеціаліст
Освітня кваліфікація	фаховий молодший спеціаліст з харчових технологій
Професійна кваліфікація	
Термін навчання на основі	3 роки 5 місяців базової середньої освіти

Сектор національного університету біоресурсів і
природокористування України

Станіслав НІКОЛАСНКО
2024 року

Визначено і схвалено Вченою радою
ІНУБІ України
протокол № 24.04 від 24.04.2024 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 передвищої освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити СКТС
Кваліфікаційний іспит	7	1,5

□ - 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														
						Аудиторних				Індивідуальні заняття	Самостійна робота						I курс				II курс				III курс				IV курс	
		Всього	в тому числі			Всього	в тому числі				1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр							
			лекції	семінарські, практичні	лабораторні		СРС	Підготовка до екзамену	Курсові проекти		17 тижнів		23 тижні		17 тижнів		20 тижнів		11 тижнів		13 тижнів		14 тижнів							
											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	Годин на тиждень	Кредити/години						
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	28	29	30	
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ ЗА ПРОГРАМОЮ ПРОФІЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ																														
	Базові предмети																													
1	Українська мова		1,2,3,4			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		1,2,3,4			140	131				9					2		1		2		2								
5	Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс) (OK1. Історія України*)		1,2,3,4			210	205				5					2		2		5		2								
6	Громадянська освіта (OK4. Соціологія*)		1,2			80	80				0					2		2												
7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)		1,2,3,4			210	200				10					2		4		2		2								
8	Природничі науки (експериментальний інтегрований курс):		1,2			285	285				0					10		5												
	M.1 Всесвіт		1			56	56				0					10														
	M.2 Земля		1			56	56				0																			
	M.3 Людина		2			60	60				0																			
	M.4 Біорізноманіття		1			49	49				0																			
	M.5 Технології		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	0	0	0	45	0	0	0	0	28	0	26	0	15	0	12	0	0	0	0	0	0	0	
	Профільні предмети і спеціальні курси																													
1	Загальна хімія*	4	3			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 III і СК					657	657	322	255	80	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	0	15	0	0	0	0	0			
	Вибірково-обов'язкові предмети																													
1	Інформатика		1,2			130/51	126			51/51	4					2		4												
2	Мистецтво (OK3. Культурологія)		1,2			80	80				0					2		2												
	Разом ВОП					210/51	206	0	0	51/51	4	0	0	0	0	4	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	Факультативні курси																													
1	Правознавство*		1			34	34									2														
2	Аналітична хімія*		3			60/30	60			30/30											3									
	Разом ФК					94/30	94	0	0	30/30	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0			
	Всього профільної середньої освіти					2660	2526	322	255	81/81	49	0	0	0	0	34	0	32	0	36	0	30	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	28	29	30
ЗА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ																													
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																												
OK1	Історія України* (Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс)	1,2,3,4		3	90	60	30	30				30	30				0,5		0,5		1		1						
OK2	Правознавство*	1		3	90	34	18	16				56	56				3												
OK3	Культурологія* (Мистецтво)	1,2		3	90	60	30	30				30	30				1		2										
OK4	Соціологія* (Громадянська освіта)	1,2		3	90	54	28	26				36	36				1,5		1,5										
OK5	Основи філософських знань*	3		3	90	51	17	34				39	39							3	3								
OK6	Економічна теорія*	3		4	120	51	26	25				69	69							3	4								
OK7	Загальна хімія*	4	3	9	270	162	82		80			108	78	30						6	5	3	4						
OK8	Аналітична хімія*	4		5	150	60	30		30			90	90									3	5						
OK9	Інформаційні системи і технології	5		3	90	44	22		22			46	46											4	3				
OK10	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5		3	90	44		44				46	46										4	3					
OK11	Українська мова (за професійним спрямуванням)	5		3	90	44	22	22				46	16	30									4	3					
OK12	Біохімія	5		3	90	44	22	22				46	46										4	3					
OK13	Фізичне виховання**	5,6				48		48																2		2			
	Разом				45	1350	708	327	249	132	0	642	582	60	0	0	6	0	4	12	13	6	10	18	12	2	0	0	0
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																												
OK14	Основи електротехніки*	3		5	150	85	43	42				65	65							5	5								
OK15	Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологія*	3		5	150	68	34	34				82	52	30						4	5								
OK16	Процеси та апарати харчових виробництв*	4		5	150	60	30	30				90	90									3	5						
OK17	Економіка підприємств різних типів*	4		5	150	60	30	30				90	90									3	5						
OK18	Психологія та етика ділових відносин*	4		4	120	40	20	20				80	80									2	4						
OK19	Мікробіологія та фізіологія харчування	6		3	90	52	26	26				38	8	30											4	3			
OK20	Устаткування закладів ресторанного господарства	6		3	90	52	26	26				38	8	30											4	3			
OK21	Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства	7	6		6	180	108	50	58				72	42	30										4	3	4	3	
OK22	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	7	6	КП7	6,5	195	122	54	68				73	13	30	30									4	2	5	4,5	
OK23	Технологія виробництва кулінарної продукції*	5	4	КП5	7	210	124	56	34	34			86	26	30	30						4	3	4	4				
OK24	Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів	6			3	90	52	26	26				38	8	30										4	3			
OK25	Товарознавство харчових продуктів	5			3	90	44	22	22				46	16	30									4	3				
OK26	Санітарія та гігієна	5			3	90	44	22	22				46	46										4	3				
OK27	Технологічні розрахунки, облік і звітність в галузі	6			3	90	52	26	26				38	38												4	3		
	Разом				62	1845	963	465	464	34	0	882	582	240	60	0	0	0	0	9	10	12	17	12	10	24	17	9	7,5
	Практична підготовка																												
OK28	Навчальна практика з технології виробництва кулінарної продукції	5			6	180	72		72				108	108											6				
OK29	Технологічна практика I	6			3	90	36		36				54	54													3		
OK30	Технологічна практика II	6			9	270	108		108				162	162													9		
OK31	Виробнича практика	7			6	180							180	180															6
	Разом				24	720	216	0	216	0	0	504	504	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	12	0	6
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																												
OK 32	Кваліфікаційний іспит	7			1,5	45						45	45																1,5
	Загальний обсяг обов'язкових компонент освітньо-професійної програми				132	3960	1887	792	929	166	0	2073	1713	300	60	0	6	0	4	21	23	18	27	30	28	26	29	9	15

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	28	29	30
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																																																					
BK1	Вибірковий освітній компонент 1																											6		3	90	52	26	26			38	38													4	3		
BK2	Вибірковий освітній компонент 2																											7		3	90	56	28	28			34	34															4	3
BK3	Вибірковий освітній компонент 3																											7		3	90	56	28	28			34	34															4	3
BK4	Вибірковий освітній компонент 4																											7		3	90	56	28	28			34	34															4	3
BK5	Вибірковий освітній компонент 5																											7		3	90	56	28	28			34	34															4	3
BK6	Вибірковий освітній компонент 6																											7		3	90	56	28	28			34	34															4	3
	Разом за вибором здобувача освіти																													18	540	332	166	166	0	0	208	208	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	3	20	15
	Всього годин за навчальним планом																													150	4500	2219	958	1095	166	0	2281	1921	300	60	34	6	32	4	36	23	30	27	30	28	30	32	29	30
Кількість годин на тиждень																	32/2		30/2		34/2		30		30		30		30		29																							
Всього дисциплін, що вивчаються за семестр																	13		12		11		12		9		8		7																									
Всього дисциплін, що вивчаються за рік																	25			23			16			7																												
Кількість курсових робіт																	0		0		0		0		1		0		1																									
Кількість екзаменів																	0		0		1		1		3		3		2																									
Кількість заліків																	0		0		4		6		6		5		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
9	Охорони праці та безпеки життєдіяльності
10	Спортивна зала

Найменування 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 якістю продукції АПК НУБіП України
Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО

"23" 2024 р.

РОЗРОБЛЕНО

Завідувач відділення підприємництва та інформаційних технологій
Ірпінського ФК НУБіП України

Тетяна СЕМЕНЕНКО

"24" 04 2024 р.