

Погоджено

Дмитро КОСТЮК
"22" 04 2025 року

M.H.

7

ДПА

Π

C

K

☒

A

атестація здобувачів фахової передвижної освіти

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПШ	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	Всього	Аудиторних			Індивідуальні заняття	Самостійна робота				I курс				II курс				III курс				IV курс		
								лекції	семінарські, практичні	лабораторії		в тому числі	СРС	Підготовка до екзамену	Курсові проекти	в тому числі	1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр	
																	17 тижнів	23 тижні	16 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
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			152	152				0					2		2		2		2								
2	Українська література		1,2,3,4			140	136				4					2		2		1		2								
3	Зарубіжна література		1,2			80	80				0					2		2												
4	Іноземна мова		1,2,3,4			145	145				0					2		1		3		2								
5	Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс) (ОК2. Історія України*)		1,2,3,4			210	208				2					2		2		3		4								
6	Громадянська освіта (ОК3. Правова культура особистості*)		1,2			80	80				0					2		2												
7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)		1,2,3,4			230	230				0					2		4		4		2								
8	Природничі науки (експериментальний інтегрований курс):		1,2			284	274				10					8		6												
	M.1 Всесвіт		1			56	51				5					3														
	M.2 Земля		1			56	51				5					3														
	M.3 Біорізноманіття		1			34	34				0					2														
	M.4 Людина		2			69	69				0							3												
	M.5 Технології		2			69	69				0							3												
9	Фізична культура		1,2,3,4			210	209				1					4		3		2		2								
10	Захист України		1,2			140	132				8					2		2		2		1								
	Разом БП					1671	1646	0	0	0	25	0	0	0	0	28	0	26	0	17	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0
	Профільні предмети і спеціальні курси																													
1	Основи філософських знань*		3			48	48	24	24										3											
2	Загальна хімія*	4	3			108	108	54		54									3		3									
3	Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологія*	3				64	64	32	32										4											
4	Економічна теорія*		3			48	48	24	24										3											
5	Основи електротехніки*		3			48	48	24	24										3											
6	Технологія виробництва кулінарної продукції*		4			80	80	40	40												4									
7	Економіка підприємств різних типів*		4			60	60	40	20												3									
8	Психологія та етика ділових відносин*		4			40	40	20	20												2									
9	Процеси та апарати харчових виробництв*		4			60	60	40	20												3									
10	Аналітична хімія*		4			60	60	40		20											3									
	Разом ПП і СК					616	616	338	204	74	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0
	Вибірково-обов'язкові предмети																													
1	Інформатика		1,2			130	126				4					2		4												

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
2	Мистецтво (ОК4. Культурологія)		1,2			80	80				0					2		2											
	Разом ВОП					210	206	0	0	0	4	0	0	0	0	4	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Додаткові години																												
1	Піділ групи на підгрупи при проведенні лабораторних та практичних занять (за потреби), семестровий контроль					163	163																						
	Разом ДГ					163	163	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Всього профільної середньої освіти					2660	2631	338	204	74	29	0	0	0	0	32	0	32	0	33	0	33	0	0	0	0	0	0	0
ЗА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ																													
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																												
OK1	Історія України* (Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс))		1,2,3,4		4	120	60	30	30			60	60				1		1		1		1						
OK2	Правова культура особистості* (Громадянська освіта)		1,2		4	120	60	30	30			60	60				2		2										
OK3	Культурологія* (Мистецтво)		1,2		4	120	60	30	30			60	60				2		2										
OK4	Основи філософських знань*		3		4	120	48	24	24			72	72							3	4								
OK5	Економічна теорія*		3		4	120	48	24	24			72	72							3	4								
OK6	Загальна хімія*	4	3		9	270	108	54		54		162	132	30						3	4	3	5						
OK7	Аналітична хімія*		4		5	150	60	40		20		90	90									3	5						
OK8	Інформаційні системи і технології	6			3	90	52	20		32		38	8	30												4	3		
OK9	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5			3	90	44		44			46	16	30										4	3				
OK10	Українська мова (за професійним спрямуванням)	5			3	90	44	22	22			46	16	30										4	3				
OK11	Біохімія		5		3	90	44	22	22			46	46											4	3				
OK12	Фізичне виховання**		5,6			48		48																2		2			
	Разом				46	1380	628	296	226	106	0	752	632	120	0	0	5	0	5	9	13	6	11	14	9	6	3	0	0
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																												
OK13	Основи електротехніки*		3		4	120	48	24	24			72	72							3	4								
OK14	Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологія*	3			4	120	64	32	32			56	26	30						4	4								
OK15	Процеси та апарати харчових виробництв*		4		5	150	60	40	20			90	90									3	5						
OK16	Економіка підприємств різних типів*		4		5	150	60	40	20			90	90									3	5						
OK17	Психологія та етика ділових відносин*		4		4	120	40	20	20			80	80									2	4						
OK18	Мікробіологія та фізіологія харчування		7		3	90	56	28	28			34	34														4	3	
OK19	Устаткування закладів ресторанного господарства		5		3	90	44	22	22			46	46											4	3				
OK20	Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства	7	6		5	150	108	54	54			42	12	30												4	2	4	3
OK21	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	7	6	7КП	7	210	108	54	54			102	42	30	30											4	3	4	4
OK22	Технологія виробництва кулінарної продукції*	5	4	5КП	7	210	124	60	32	32		86	26	30	30							4	3	4	4				
OK23	Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів	7			3	90	56	28	28			34	4	30														4	3
OK24	Товарознавство харчових продуктів	6			3	90	52	26	26			38	8	30												4	3		
OK25	Санітарія та гігієна	6			3	90	52	26	26			38	8	30												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	28	29	30				
OK26	Технологічні розрахунки, облік і звітність в галузі		7		3	90	56	28	28			34	34															4	3				
	Разом				59	1770	928	482	414	32	0	842	572	210	60	0	72	0	0	7	8	12	17	8	7	16	11	20	16				
	Практична підготовка																																
OK27	Навчальна практика з технології виробництва кулінарної продукції		5		6	180	72		72			108	108												6								
OK28	Технологічна практика I		6		6	180	72		72			108	108														6						
OK29	Технологічна практика II		6		6	180	72		72			108	108														6						
OK30	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 31	Кваліфікаційний іспит	7			3	90						90	90																3				
	Загальний обсяг обов'язкових компонент освітньо-професійної програми				132	3960	1772	778	856	138	0	2188	1798	330	60	0	77	0	5	16	21	18	28	22	22	22	26	20	25				
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																																
ВК	Вибірковий освітній компонент 1		5		3	90	44	22	22			46	46												4	3							
ВК	Вибірковий освітній компонент 2		5		3	90	44	22	22			46	46												4	3							
ВК	Вибірковий освітній компонент 3		6		3	90	52	26	26			38	38														4	3					
ВК	Вибірковий освітній компонент 4		6		3	90	52	26	26			38	38														4	3					
ВК	Вибірковий освітній компонент 5		7		3	90	56	28	28			34	34															4	3				
ВК	Вибірковий освітній компонент 6		7		3	90	56	28	28			34	34															4	3				
	Разом за вибором здобувача освіти				18	540	304	152	152	0	0	236	236	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	6	8	6	8	6				
	Всього годин за навчальним планом				150	4500	2076	930	1008	138	0	2424	2034	330	60	32	77	32	5	33	21	33	28	30	28	30	32	28	31				
Кількість годин на тиждень																30/2		30/2		31/2		31/2		30		30		30					
Всього дисциплін, що вивчаються за семестр																12		12		11		12		8		8		7					
Всього дисциплін, що вивчаються за рік																24				23				16				7					
Кількість курсових робіт																0		0		0		0		1		0		1					
Кількість екзаменів																0		0		0		1		0		1		3		3		3	
Кількість заліків																0		0		0		4		0		5		5		5		4	
6. ПЕРЕЛІК НЕОБХІДНИХ ЛАБОРАТОРІЙ, КАБІНЕТІВ																																	
Найменування															Найменування																		
Кабінетів															Лабораторії																		
1	Української мови (за професійним спрямуванням)														1	Дослідження якості товарів																	
2	Англійської мови														2	Інформатики та інформаційних технологій																	
3	Зарубіжної літератури														3	Організації ресторанного господарства																	
4	Української літератури														4	Технології приготування кулінарної продукції																	
5	Суспільних дисциплін														5	Біохімії, мікробіології та фізіології харчування																	
6	Правознавства														6	Фізики та електрорадіовимірювання																	
7	Економіки і статистики																																
8	Економічних дисциплін																																
9	Маркетингу і реклами																																
10	Природничих наук																																
12	Математики																																
13	Захисту України																																
14	Охорони праці та безпеки життєдіяльності																																
15	Спортивна зала																																

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" спеціальності G13 "Харчові технології", затвердженої Вченою радою НУБіП України (протокол № 10 від 25.04.2025 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 G Інженерія, виробництво та будівництво G13 "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.
6. Контрольні роботи проводяться за рахунок навчального часу, відведеного на вивчення дисципліни і плануються в робочих програмах навчальних дисциплін.
7. Курсові проекти виконуються поза розкладом занять у відповідності з графіком за рахунок самостійної роботи студента.
8. 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

"21" вересня 2025 р.

РОЗРОБЛЕНО

Завідувач відділення підприємництва

Ірпінського ФК НУБіП України

Ірина ВІННИК

"18" 04 2025 р.