

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													
						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	лабораторії		СРС	Підготовка до екзамену	Курсові проекти		17 тижнів	23 тижні	16 тижнів	20 тижнів	10 тижнів	13 тижнів	14 тижнів												
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти	Кредитів ЄКТС	Годин								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			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		1,2,3,4			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
	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		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
	Вибірково-обов'язкові предмети																												
1	Інформатика		1,2			130	126				4					2		4											
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																												

[illegible]

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
OK28	Навчальна практика з технології виробництва кулінарної продукції		5		6	180	72		72			108	108												6				
OK29	Технологічна практика I		6		6	180	72		72			108	108														6		
OK30	Технологічна практика II		6		6	180	72		72			108	108														6		
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			3	90						90	90																3
	Загальний обсяг обов'язкових компонент освітньо-професійної програми				135	4050	1792	792	860	140	0	2258	1838	360	60	0	5	0	5	16	21	18	28	26	25	22	26	20	25
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																												
BK1	Вибірковий освітній компонент 1		5		3	90	40	20	20			50	50											4	3				
BK2	Вибірковий освітній компонент 2		6		3	90	52	26	26			38	38													4	3		
BK3	Вибірковий освітній компонент 3		6		3	90	52	26	26			38	38													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
	Разом за вибором здобувача освіти				15	450	256	128	128	0	0	194	194	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	3	8	6	8	6
	Всього годин за навчальним планом				150	4500	2048	920	988	140	0	2452	2032	360	60	32	5	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		28	
Всього дисциплін, що вивчаються за семестр																12		12		12		13		8		8		7	
Всього дисциплін, що вивчаються за рік																24				25				16				7	
Кількість курсових робіт																0		0		0		0		1		0		1	
Кількість екзаменів																0		0		1		1		4		3		3	
Кількість заліків																0		0		4		5		4		5		4	

6. ПЕРЕЛІК НЕОБХІДНИХ ЛАБОРАТОРІЙ, КАБІНЕТІВ

Найменування Кабінетів	
1	Української мови (за професійним спрямуванням)
2	Англійської мови
3	Зарубіжної літератури
4	Української літератури
5	Суспільних дисциплін
6	Громадянської освіти та правової культури
7	Економіки і статистики
8	Економічних дисциплін
9	Маркетингових комунікацій та реклами
10	Природничих наук
11	Математики

Найменування Кабінетів	
12	Захисту України
13	Охорони праці та безпеки життєдіяльності
14	Спортивна зала
Лабораторій	
1	Дослідження якості товарів
2	Інформатики та інформаційних технологій
3	Організації ресторанного господарства
4	Технології приготування кулінарної продукції
5	Біохімії, мікробіології та фізіології харчування
6	Фізики та електрорадіовимірювання