

Кропивницький фаховий коледж харчування та торгівлі

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. директора коледжу

Барна

"24" квітня 2024р.



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма **ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**

Галузь знань **18 Виробництво та технології**

Спеціальність **181 Харчові технології**

Спеціалізація _____ -

Форми набуття фахової передвищої освіти **очна**

Рік вступу **2024**

Освітньо-професійний ступінь:

фаховий молодший бакалавр

Освітня кваліфікація

Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Термін навчання 1 рік 10 місяців

на основі повної загальної середньої освіти та освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікований робітник

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

Курс	вересень				жовтень			листопад				грудень				січень			лютий			березень				квітень			травень				червень			липень			серпень				Курс	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика				Всього тижнів у навчальному
	1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	2	9	16	1	8	15	22	5	12	19	3	10	17	24	7	14	21	5	12	19	2	9	16	23				Курс	Навчальна	Технологічна	Переддипломна	
I	#	#																																							I	32	2	5				11	50	
II																																									II	26	3	8	3	1	2	43		
Всього																												58	5	5	8	3	1	13	93															

2. Практична підготовка

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна	II	5	7,5
Технологічна	III	8	12
Переддипломна	IV	3	4,5

3. Державна підсумкова атестація

Форми атестації	Назва предмета*	Семестр

*Предмети відповідно до законодавства

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит	IV	1,5

Позначення



Теоретичне навчання



Технологічна практика



Атестація здобувачів фахової передвищої освіти



Навчальна практика



Семестровий контроль



Канікули



Переддипломна практика

ОК 23	Облік і звітність та інформаційні системи в закладах ресторанного господарства		4		4	3	90	44	20		24	46	46							4	3	
ОК 24	Основи крафтових технологій		1			2	60	30	14	16		30	30		2	2						
	РАЗОМ:	5	9	1	9	47	1395	862	353	194	315	533	383	150	8	8	16	13	16	11	19	15
	Практична підготовка																					
ОК 25	Навчальна практика		2			7,5	225	180				45	45				180	7,5				
ОК 26	Технологічна практика	3				12	360	288				72	42	30					288	12		
ОК 27	Переддипломна практика		4			4,5	135	108				27	27							108	4,5	
	РАЗОМ:	1	2			24	720	576				144	114	30			180	7,5	288	12	108	4,5
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																					
ОК 28	Кваліфікаційний іспит	4				1,5	45					45		45								1,5
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми	11	21	1	14	105	3150	2013	578	248	611	1444	792	345	30	29	26	27	20	26	22	23
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																					
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																					
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																					
ВК 1	Креслення та комп'ютерна графіка		2			3	90	54	24		30	36	36				3	3				
ВК 1	Технічне креслення та комп'ютерне моделювання		2			3	90	54	24		30	36	36				3	3				
ВК 1	Вища математика		2			3	90	54	24		30	36	36				3	3				
ВК 4	Основи психології та культура спілкування		2			3	90	54	24		30	36	36								3	3
ВК 2	Основи підготовки громадян до громадянського спротиву		3,4			3	90	67	30		37	23	23						3	1,5	2	1,5
ВК 2	Основи військової, військово-медичної підготовки та цивільного захисту		3,4			3	90	67	30		37	23	23						3	1,5	2	1,5
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																					
ВК 4	Управління закладів ресторанного господарства		4		4	3	90	34	24		10	56	56								3	3
ВК 4	Основи підприємницької та управлінської діяльності		4		4	3	90	34	24		10	56	56								3	3
ВК 3	Технологія приготування коктейлів		3			3	90	74	24		50	16	16						5	3		
ВК 3	Барна справа		3			3	90	74	24		50	16	16						5	3		
ВК 5	Кулінарна етнологія та сервіс в індустрії ресторанного бізнесу		4			3	90	34	10	12	12	56	56								3	3
ВК 5	Етнічні та автентичні кухні		4			3	90	34	10	12	12	56	56								3	3
ВК 2	Інноваційні готельно-ресторанні технології		4			3	90	34	10	12	12	56	56						3	1,5	2	1,5
ВК 5	Основи нутріціології		4			3	90	34	10	12	12	56	56								3	3
ВК 3	Основи роботи бариста		3			3	90	74	24		50	16	16						5	3		
	<i>Разом з а вибором здобувача</i>		4		1	15	450	263	112	12	139	187	187				3	3	8	4,5	8	7,5
	Всього за вавчальним планом	11	25	1	15	120	3600	2276	690	260	750	1306	961	345		29		30		29,5		30,5
	Разом (тижневе навантаження)														30		30		28		30	
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр														10		9		9		10	
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік															19				19		
	Всього курсових робіт (проектів)																			1		
	Всього екзаменів/ заліків														3/7		2/7		2/7		3/7	
	* інтегровані освітні компоненти /аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти)																					

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень

Кабінети	
1	№404 Соціально-гуманітарних дисциплін
2	№303Української мови та літератури
3	№304 Економіки та економічного аналізу
4	№305 Бухгалтерського обліку
5	№306 Безпеки життєдіяльності та охорони праці
6	№301 Товарознавства непродовольчих товарів і маркетингу
7	№312 Історії, правознавства та географії
8	№401 Підприємницької та управлінської діяльності
9	№406 Хімії і біології
10	№408 Безпеки і захисту України
11	№410 Іноземної мови
12	№201 Організації виробництва в ЗРГ
13	№207 Технології виробництва харчової продукції
14	№209 Устаткування ЗРГ та процесів і апаратів харчових виробництв
15	№205 Організації обслуговування в ЗРГ
16	№307 Інформатики та комп'ютерної техніки №1
17	№309 Інформатики та комп'ютерної техніки №2
18	Спортивна зала
Лабораторії	
1	№108 Кухня-лабораторія

Пояснення до навчального плану

1. Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми "Харчові технології" Кропивницького фахового коледжу харчування та торгівлі затвердженої рішенням педагогічної ради (протокол від 24.04.2024р. № 17) та введеної в дію з 01.09.2024 р. (наказ від " 24 " квітня 2024р. № 92) та вимог Стандарту фахової передвищої освіти України освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузі знань 18' "Виробництво та технології" спеціальності 181 "Харчові технології", затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 р. №1244 і включає перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми. Загальний обсяг годин на підготовку фахового молодшого бакалавра 4500.

3. Графік навчального процесу формується, виходячи з позиції, що навчальний рік починається, як правило, 1 вересня і включає два семестри (осінньо-зимовий, весняно-літній), дві екзаменаційні сесії (зимову, літню) та практики.

4. Сукупна тривалість семестрів, екзаменаційних сесій і практик упродовж навчального року (курсу) не може бути меншою, ніж 40 тижнів. Один тижневий кредит (45 год.). Навчальний план структурований у кредитах ЄКТС. Кредитності вимірів трудомісткості: 1 навчальний рік - 60 кредитів ЄКТС; 1 кредит ЄКТС = 30 годин; 1 тиждень -1.5 кредити. Типовий графік навчального процесу носить рекомендаційний характер і може змінюватися навчальним закладом в залежності від місцевих умов при обов'язковому дотриманні бюджету часу.

Кредит ЄКТС включає усі види робіт студента: аудиторну, самостійну, всі види практик, виконання курсових робіт тощо.

5. Розподіл годин на проведення консультацій, екзаменів, заліків, захисту курсових робіт, державної атестації та інших обов'язкових навчальних робіт здійснюється відповідно до наказу МОН України від 18.06.2021 року №686 «Про затвердження норм часу для планування і обліку навчальної роботи та переліків видів навчальної, методичної, інноваційної, наукової, організаційної роботи та іншої педагогічної діяльності педагогічних і науково-педагогічних працівників закладів фахової передвищої освіти».

6. Оцінювання знань студентів з дисциплін ОПП підготовки фахового молодшого бакалавра - за 100-бальною шкалою. Всі заліки диференційовані.

7. Тривалість екзаменаційної сесії визначається кількістю екзаменів. Інтервал між екзаменами має становити не менше двох днів.

8. З огляду на особливості вивчення деяких дисциплін лабораторні роботи та практичні заняття проводяться з розподілом академічних груп на дві підгрупи з чисельністю від 10 осіб.

9. При проходженні навчальної практики допускається поділ академічної групи на дві підгрупи з чисельністю не менше 10 осіб.

Навчальний план ухвалено педагогічною радою (протокол від 24.04.2024р. №17)

Заступник директора з навчальної роботи

Інна КШОРО