ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ВСП "Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ
Йовбак В.Д
23 06 2023

Міністерство освіти і науки України

ВСП "Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"

РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма: Виробництво харчової продукції
Галузь знань (шифр): 18 Виробництво та технології
Спеціальність (код): 181 Харчові технології

Форма здобуття фахової передвищої освіти: денна
Рік вступу 2023 рік

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація : фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація
Термін навчання 3 роки 5 міс. на основі базової середньої освіти

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

| Курси | ВЕРЕСЕНЬ | | | | 29 IX 5 X | ЖОВТЕНЬ | | | 27 X 2 XI | ЛИСТОПАД | | | | ГРУДЕНЬ | | | | 29 XII 4 I | СІЧЕНЬ | | | 26 I 1 II | ЛЮТИЙ | | | 23 II 29 III | БЕРЕЗЕНЬ | | | | 29 III 4 IV | КВІТЕНЬ | | | 26 IV 2 V | ТРАВЕНЬ | | | | 31 V 6 VI | ЧЕРВЕНЬ | | | 28 VI 4 VII | ЛИПЕНЬ | | | 26 VII 1 VIII | СЕРПЕНЬ | | | | Курси | Теоретичне навчання | Семестровий контроль | Практика | | | Атестація здобувачів фахової передвищої освіти | Канікули | Всього тижнів у навчальному році |
|---|---|---

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/навчального предмета	Розподіл за семестрами			ПЗСО	Загальний обсяг		Кількість годин					Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями															
								Аудиторних					I курс				II курс				III курс				IV курс			
									В тому числі				1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр			
													17 тижднів		23 тижні		16		18 тижднів		14 тижднів		16 тижднів		16 тижднів			
		Екзамени	Заліки	Курсові проєкти (роботи)		Кредити ЄКТС	Години	Всього	Лекції	Лабораторні, практичні	Підготовка до іспиту/ курсове проєктування	Самостійна робота/підготовка до іспиту/КПКР)	Години на тиждень	Кредити години	Години на тиждень	Кредити години	Години на тиждень	Кредити години	Години на тиждень	Кредити години	Години на тиждень	Кредити	Години на тиждень	Кредити	Години на тиждень	Кредити	Години на тиждень	Кредити
1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	22	23	24	25
	Обовязкові освітні компоненти навчального плану																											
	За програмою профільної середньої освіти																											
	Базові предмети																											
1	Українська мова				140			140		140			2	34	2	46	2	30	2	30								
2	Українська література				140			132	132			8	2	34	2	46	1	16	2	36								
3	Біологія і екологія (Основи екології*)				140			126	108	18		14	2	34	4	92												
4	Географія				88			80	80			8	2	34	2	46												
5	Світова література				70			63	63			7	1	17	2	46												
6	Іноземна мова				140			140		140			2	34	2	46	2	30	2	30								
7	Математика				210			210	210				4	68	2	46	4	64	2	32								
8	Фізика і астрономія				245			229	195	34		16	2	34	2	46	4	64	5	85								
9	Хімія				122			103	69	34		19	2	34	3	69												
10	Всесвітня історія				70			70	70				2	30	2	40												
11	Історія України*				105			105	105				2	34	2	46	2	25*+7										
12	Захист України				105			97	89	8		8	3	51	2	46												
13	Фізична культура (Фізичне виховання*)				210			210	210				2	34	2	46	2	32*	2	32*	2	32*		2 34*				
	Громадянська освіта:				0			0																				
14	Правознавство(Основи правознавства*)				35			32	32			3					2	32*										
15	Економіка (Основи економічної теорії*)				35			32	32			3					2	32*										
	Вибірково-обовязкові дисципліни																											
16	Вступ до фаху (Технологія кондитерського виробництва *)				54			54	54										4	54*+18								
17	Інформатика				140			137	77	60		3	3	68	3	69												
	Профільні дисципліни і спеціальні курси																											
18	Неорганічна хімія*	3			90			48*	28	20		12*/30					3	48*										
19	Органічна хімія*	3			90			48*	28	20		12*/30					3	48*										
	Додаткові години на дрібнення, факультативні курси та індивідуальні заняття				431			424	130	294		7																
	Всього профільної середньої освіти				**2660**			**2480**	**1712**	**768**		**180**	**30/2**	**540**	**30/2**	**730**	**27**	**421**	**19**	**299**	**2**	**32***	**2**	**34***				
	Тижневе навантаження																											
	За освітньо-професійною програмою																											
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																											
ОК1	Історія України *		4			3	90	36	36			54							2	3								
ОК2	Основи економічної теорії*		4			3	90	50	32	18		40					2	2*	1	1								
ОК3	Соціологія та культурологія		5			3	90	42	24	18		48									3	3						
ОК4	Іноземна мова за професійним спрям.*	6				4	120	76		76		14/30									2	2	3	2				
ОК5	Укр мова за професійним спрм.	5				3	90	44	44			16/30											3	3				
ОК6	Осн правознавства(Правознавство*)		4			3	90	50	40	10		40					2	2*	1	1								

ОК7	Фізичне виховання*		6			4	120	60		60		60									2	2*	2	2*				
ОК 8	Вища математика		4			3	90	54	54			36							3	3								
ОК 9	Неорганічна хімія	3				3	90	48	28	20		12/30					3	3										
ОК 10	Органічна хімія	3				3	90	48	28	20		12/30					3	3										
ОК 11	Фізична і колоїдна хімія		4			3	90	54	18	36		36							3	3								
ОК 12	Аналітична хімія		4			3	90	54	14	40		36							3	3								
ОК 13	Загальна біохімія		4			3	90	54	42	12		36							3	3								
ОК14	Мікробіологія та фізіологія	3				3	90	48	36	12		12/30					3	3										
ОК15	Основи екології*		2			3	90	46	46			44			2	3*												
ОК 16	Безпека життєдіяльності та цив захист		4			3	90	48	36	12		42					3	3										
ОК 17	Основи охорони праці	5				3	90	42	42			18/30									3	3						
ОК 18	Інженерна графіка		3			3	90	48		48		42					3	3										
ОК19	Комп'ютерна техніка		5			3	90	42	5	37		48									3	3						
	Разом	**6**	15			**59**	**1770**	**944**	**525**	**419**		**826**				3*	**9**	**19**	**16**	**16**	**11**	**13**	**6**	**7**				
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
ОК 20	Процеси і апарати харчових виробництв		5			3	90	42	32	10		48									3	3						
ОК21	Гігієна та санітарія		7			3	90	48	28	20		42													3	3		
ОК 22	Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів		6			3	90	56	48	8		34													4	3		
ОК 23	Товарознавство харчових продуктів	5				3	90	42	32	10		18/30									3	3						
ОК 24	Теоретичні основи технологій харчових виробництв		6			3	90	48	30	18		42											3	3				
ОК 25	Економіка підприємств різних типів		6			3	90	56	38	18		34													4	3		
ОК 26	Устаткування закладів ресторанного господарства		6			4	120	74	54	20		46									3	2	2	2				
ОК 27	Технологія виробництва кулінарної продукції	6				8	240	156	58	98		54/30							4	3*	4	2	2	3				
ОК 28	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (в тому чис курсов проєкт)	7	6	7		8	240	138	64	74		42/30/30									3	2	6	6				
ОК 29	Організаціяобслуговування в закладах ресторанного господарства	6				7	210	138	90	48		42/30									3	2	6	5				
ОК 30	Предмет спецпідготовки (виробництво борошн. конд. виробів)		7			3	90	56	26	30		34													4	3		
ОК31	Проєктування підприємств та будівельна справа	**4**	6			3	90	56	40	16		34													3	3		
	Разом					**51**	**1530**	**910**	**540**	**370**		**620**					0			**3**	**19**	**14**	**19**	**19**	**18**	**15**		
	Практична підготовка																											
ОК32	Навчальна практика		5			10,5	315	126	126			189																
ОК 33	Технологічна практика		6			9	270					270																
ОК 34	Переддипломна практика		7			4,5	135					135																
	Разом					**24**	**720**	**126**	126			**594**																
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																											
ОК 35	**Кваліфікаційний іспит**	7				**1**	**30**					30																
	Загальний обсяг обовязкових компонентів освітньо-професійної програми	1				**135**	**4050**	**2106**	**1191**	**789**	**0**	**2070**																
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																											
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																											
	Вибірковий блок 1																											

ВБ 1	Захист прав споживачів		5			3	90	60	46	14		30									4	3						
ВБ 2	Автентична та сучасна українська кухня		6			4	120	56	36	20		64													4	4		
ВБ 3	Технологія продуктів дієтичного харчування		7			3	90	48	38	10		42											3	3				
ВБ 4	Харчові міні-технології в ЗРГ		7			5	150	80	56	24		70													5	5		
	Вибірковий блок 2																											
ВБ1	Облік і звітність		7			3	90	48				42											3	3				
ВБ2	Психологія та етика ділових відносин		6			3	90	60				40									4	3						
ВБ3	Етнічні кухні		7			4	120	64				56													4	4		
ВБ 4	Культура харчув. та світові трад. обс.		7			5	150	80				70													5	5		
	Разом за вибором здобувача					**15**	**450**	**252**				**208**									**4**	**3**	**3**	**3**	**9**	**9**		
	Всього за навчальним планом					**150**	**4200**	**2358**	**1191**	**789**	**0**	**2278**																
	Разом (тижневе навантаження)												**30/2**		**30/2**		**35/2**		**37/2**		**30/2**		**30**		**30**			
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр													14		14		16		15		12		9		7		
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік													14				14				14				7		
	Всього курсових робіт (проектів)			1																								
	Всього екзаменів, заліків	11	28																									

*** інтегровані освітні компоненти /аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти)**

****години (для навчальних предметів профільної середньої освіти)**

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень	
	Кабінети
1	Української мови та літератури
2	Фізики
3	Математики
4	Суспільних дисциплін
5	Іноземної мови
6	Історії України
7	Біології та екології
8	Інженерної графіки
9	Охорони праці
10	Устаткування галузі
11	Організації та діяльності підприємства
12	Товарознавства харчових продуктів, мікробіології, фізіології та санітарії
13	Процесів і апаратів
14	Охорони праці
15	Кабінет будови та експлуатації обладнання
16	Технології приготування їжі та обслуговування в ЗРГ
	Лабораторії
1	Норганічної та фізичної і колоїдної хімії
2	Аналітичної хімії
3	Комп'ютерної техніки
4	Інформатики
5	Лабораторія приготування їжі
1	Спортивний зал

7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми (Виробництво харчової продукції), затвердженої Вченою радою НУХТ (протокол від « 25 » 05 2023 р. № 10) та введеної в дію з « 01 » 09 2023 р. (наказ від « 26» 05 2023 р. № 63).

Навчальний план схвалено на засіданні циклової комісії (протокол від « __03_» _06__ 2023 р. №10).

Голова циклової комісії:_____ Добоній І.В

Завідувач технологічного відділення_____ Янута Т.В

Заступник директора з навчальної роботи : _____ Лизанець В.В

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ВСП "Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"
Йовбак В.Д.
"28" 06 2023

Міністерство освіти і науки України

ВСП "Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"

РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма: Виробництво харчової продукції
Галузь знань (шифр): 18 Виробництво та технології
Спеціальність (код): 181 Харчові технології

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація : фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація
Термін навчання 2 роки 5 міс на основі Пповної загальної середньої освіти

Форма здобуття фахової передвищої освіти: денна
Рік вступу 2023 рік

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

Курси	ВЕРЕСЕНЬ				29 IX 5 X	ЖОВТЕНЬ			27 X 2 XI	ЛИСТОПАД				ГРУДЕНЬ				29 XII 4 I	СІЧЕНЬ			26 I 1 II	ЛЮТИЙ			23 II 29 III	БЕРЕЗЕНЬ				29 III 4 IV	КВІТЕНЬ			26 IV 2 V	ТРАВЕНЬ				31 V 6 VI	ЧЕРВЕНЬ			28 VI 4 VII	ЛИПЕНЬ			26 VII 1 VIII	СЕРПЕНЬ			
	1 7	8 14	15 21	22 28		6 12	13 19	20 26		3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28		5 11	12 18	19 25		2 8	9 15	16 22		1 7	8 14	15 21	22 28		5 11	12 18	19 25		3 9	10 16	17 23	24 30		7 13	14 20	21 27		5 11	12 18	19 25		2 8	9 15	16 22	23 31			

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/навчального предмета	Розподіл за семестрами			ПЗСО	Загальний обсяг		Кількість годин					Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями															
								Аудиторних					II курс				III курс				IV курс							
								Всього	В тому числі				3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр							
													16		18 тижднів		14 тижднів		16 тижднів		16 тижднів							
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)		Кредитів ЄКТС	Годин		Лекцій	Лабораторні, практичні	Підготовка до іспиту/ курсове проектування	Самостійна робота/підготовка до іспиту/КП(КР)	Годин на тиждень	Кредити годин	Годин на тиждень	Кредити годин	Годин на тиждень	Кредити	Годин на тиждень	Кредити	Годин на тиждень	Кредити	Годин на тиждень	Кредити	Годин на тиждень	Кредити	Годин на тиждень	Кредити
1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	22	23	24	25
	Обовязкові освітні компоненти навчального плану																											
	За освітньо-професійною програмою																											
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																											
ОК1	Історія України та культурологія		4			3	90	36	36			54							2	3								
ОК2	Економіка та суспільство		4			3	90	50	32	18		40					2	2	1	1								
ОК3	Основи національного спротиву		5			3	90	60	30	30		30					1	1	2	2								
ОК4	Іноземна мова за професійним спрям.	6				4	120	76		76		14/30									2	2	3	2				
ОК5	Укр мова за професійним спрм.		5			3	90	44	44			46											3	3				
ОК6	Осн правознавства		4			3	90	50	40	10		40					2	2	1	1								
ОК7	Фізичне виховання		6			4	120	60		60		60									2	2	2	2				
ОК 8	Вища математика		4			3	90	54	54			36							3	3								
ОК 9	Неорганічна хімія		3			3	90	48	28	20		42					3	3										
ОК 10	Органічна хімія		3			3	90	48	28	20		42					3	3										
ОК 11	Фізична і колоїдна хімія		4			3	90	54	18	36		36							3	3								
ОК 12	Аналітична хімія		4			3	90	54	14	40		36							3	3								
ОК 13	Загальна біохімія		4			3	90	54	42	12		36							3	3								
ОК14	Мікробіологія та фізіологія		3			3	90	48	36	12		42					3	3										
ОК15	Основи екології		2			3	90	46	46			44					2	3										
ОК 16	Безпека життєдіяльності та цив захист		4			3	90	48	36	12		42					3	3										
ОК 17	Основи охорони праці		3			3	90	42	42			48									3	3						
ОК 18	Інженерна графіка		3			3	90	48		48		42					3	3										
ОК19	Комп'ютерна техніка		5			3	90	42	5	37		48									3	3						
	Разом	**1**	18			**59**	**1770**	**962**	**531**	**431**		**826**					**21**	**22**	**18**	**18**	**10**	**10**	**8**	7				
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
ОК 20	Процеси і апарати харчових виробництв		5			3	90	42	32	10		48									3	3						
ОК21	Гігієна та санітарія		7			3	90	48	28	20		42													3	3		
ОК 22	Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів		6			3	90	56	48	8		34													4	3		
ОК 23	Товарознавство харчових продуктів		5			3	90	42	32	10		48									3	3						
ОК 24	Теоретичні основи технологій харчових виробництв		6			3	90	48	30	18		42											3	3				
ОК 25	Економіка підприємств різних типів		6			3	90	56	38	18		34													4	3		
ОК 26	Устаткування закладів ресторанного господарства		6			4	120	74	54	20		46									3	2	2	2				
ОК 27	Технологія виробництва кулінарної продукції	6				8	240	156	58	98		54/30							4	3	4	2	2	3				
ОК 28	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (в тому чис курсов проект)	7		7		8	240	138	64	74		42/30/30									3	2	6	6				
ОК 29	Організаціяобслуговування в закладах ресторанного господарства	6				7	210	138	90	48		42/30									3	2	6	5				

ОК 30	Предмет спецпідготовки (виробництво борошн. конд. виробів)		7			3	90	56	26	30		34														4	3		
ОК31	Проєктування підприємств та будівельна справа		6			3	90	56	40	16		34														3	3		
	Разом	3	9			**51**	**1530**	**910**	**540**	**370**		**620**							4	**3**	**19**	**14**	**19**	**19**	**18**	**15**			
	Практична підготовка																												
ОК32	Навчальна практика		5			10,5	315	126	126			189																	
ОК 33	Технологічна практика		6			9	270					270																	
ОК 34	Переддипломна практика		7			4,5	135					135																	
	Разом					**24**	**720**	**126**	126			**594**																	
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																												
ОК 35	**Кваліфікаційний іспит**	7				**1**	**30**					30																	
	Загальний обсяг обовязкових компонентів освітньо-професійної програми	1	3			**135**	**4050**	**1980**	**1179**	**801**	**0**	**2070**						22		21		24		28		15			
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																												
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																												
	Вибірковий блок 1																												
ВБ 1	Захист прав споживачів		5			3	90	60	46	14		30									3	3							
ВБ 2	Автентична та сучасна українська кухня		6			3	90	56	36	20		34														4	3		
ВБ 3	Технологія продуктів дієтичного харчування		7			3	90	48	38	10		42											3	3					
ВБ 4	Харчові міні-технології в ЗРГ		7			3	90	60	36	24		30														4	3		
ВБ5	Барна справа					3	90	48		10		42														3	3		
	Вибірковий блок 2																												
ВБ1	Психологія та етика ділових відносин		6			3	90	60	46	14		30									3	3							
ВБ2	Етнічні кухні		7			3	90	56	36	20		34														4	3		
ВБ3	Культура харчув. та світові трад. обс.		7			3	90	48	38	10		42											3	3					
ВБ 4	Крафтові технології		7			3	90	60	36	24		30														4	3		
ВБ5	Облік і звітність		7			3	90	48	38	10		42														3	3		
	Разом за вибором здобувача					**15**	**450**	**272**	**194**	**78**		**178**									**3**	**3**	**3**	**3**	**11**	**9**			
	Всього за навчальним планом	5				**150**	**4500**	**2252**	**1373**	**879**	**0**	**2248**						22		**21**		**26**		**21**		**24**			
	Разом (тижневе навантаження)																**21**		**22**		**30/2**		**30**		**29**				
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр																	16		15		12		9		8			
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік																14				14				8				
	Всього курсових робіт (проектів)			1																									
	Всього екзаменів, заліків	5	35																										

*** інтегровані освітні компоненти /аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти)**

****години (для навчальних предметів профільної ередньої освіти)**

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень	
	Кабінети
1	Української мови та літератури
2	Фізики
3	Математики
4	Суспільних дисциплін
5	Іноземної мови
6	Історії України
7	Біології та екології
8	Інженерної графіки
9	Охорони праці
10	Устаткування галузі
11	Організації та діяльності підприємства
12	Товарознавства харчових продуктів, мікробіології, фізіології та санітарії
13	Процесів і апаратів
14	Охорони праці
15	Кабінет будови та експлуатації обладнання
16	Технології приготування їжі та обслуговування в ЗРГ
	Лабораторії
1	Норганічної та фізичної і колоїдної хімії
2	Аналітичної хімії
3	Комп'ютерної техніки
4	Інформатики
5	Лабораторія приготування їжі
1	Спортивний зал

7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми (Виробництво харчової продукції),

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми (Бродильне виробництво і виноробство), затвердженої Вченою радою НУХТ (протокол від « 25 » 05. 2023 р. № 10) та введеної в дію з « 01 » 09 2023 р. (наказ від з « 26 » 05 2023 р. № 63).

Голова циклової комісії:_____ Добоній І.В

Завідувач технологічного відділення_____ Янута Т.В

Заступник директора з навчальної роботи : _____ Лизанець В.В

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ВСП "Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"
Йовбак В.Д.
23.01.2023

Міністерство освіти і науки України

ВСП "Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"

РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма: Виробництво харчової продукції
Галузь знань (шифр): 18 Виробництво та технології
Спеціальність (код): 181 Харчові технології

Форма здобуття фахової передвищої освіти: денна
Рік вступу 2023 рік

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація : фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація
Термін навчання 2 роки 5 міс на основі кваліфікованого робітника

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

Курси	ВЕРЕСЕНЬ				29 IX 5 X	ЖОВТЕНЬ			27 X 2 XI	ЛИСТОПАД				ГРУДЕНЬ				29 XII 4 I	СІЧЕНЬ			26 I 1 II	ЛЮТИЙ			23 II 29 III	БЕРЕЗЕНЬ				29 III 4 IV	КВІТЕНЬ			26 IV 2 V	ТРАВЕНЬ				31 V 6 VI	ЧЕРВЕНЬ				28 VI 4 VII	ЛИПЕНЬ			26 VII 1 VIII	СЕРПЕНЬ			
	1 7	8 14	15 21	22 28		6 12	13 19	20 26		3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28		5 11	12 18	19 25		2 8	9 15	16 22		1 7	8 14	15 21	22 28		5 11	12 18	19 25		3 9	10 16	17 23	24 30		7 13	14 20	21 27		5 11	12 18	19 25		2 8	9 15	16 22	23 31				
	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	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52									
I													16				С	К	К															18				С	8	8	8	8	8	К	К	К	К	К	К	К	К	I	34	2	5				11	52
II										8	8		14				С	К	К															16		С	С	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	II	30	3	2	6			11	52
III													16				С	П	П	П	А																																III	16	1			3	1		21
																																																			Всього	80	6	7	6	3	1	34	125

2. Практична підготовка

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна	4,5	7	10,5
Технологічна	6	6	9
Переддипломна	7	3	4,5

3. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит	7	1

Позначення:

☐	Т	А	8	С	К	П	КС
Теоретичне навчання	Технологічна практика	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	Навчальна практика	Семестровий контроль	Канікули	Переддипломна практика	Канікули Святкові

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/навчального предмета	Розподіл за семестрами			ПЗСО	Загальний обсяг		Кількість годин					Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями													
								Аудиторних			Підготовка до іспиту/ курсове проектування	Самостійна робота/підготовка до іспиту/КП(КР)	I курс				II курс				III курс					
													3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр					
													16		18 тижднів		14 тижднів		16 тижднів		16 тижднів					
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)		Кредитів ЄКТС	Годин	Всього	В тому числі: Лекцій	В тому числі: Лабораторні, практичні			Години на тиждень	Кредити /години	Години на тиждень	Кредити /години	Години на тиждень	Кредити	Години на тиждень	Кредити	Години на тиждень	Кредити	Години на тиждень	Кредити		
1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	22	23	24	25
	Обовязкові освітні компоненти навчального плану																											
	За освітньо-професійною програмою																											
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																											
ОК1	Історія України		4			3	90	36	36			54							2	3								
ОК2	Основи економічної теорії		4			3	90	50	32	18		40					2	2	1	1								
ОК3	Соціологія та культурологія		5			3	90	42	24	18		48									3	3						
ОК4	Іноземна мова за професійним спрям.	6				4	120	76		76		44									2	2	3	2				
ОК5	Укр мова за професійним спрм.	5				3	90	44	44			46											3	3				
ОК6	Осн правознавства(Правознавство)		4			3	90	50	40	10		40					2	2	1	1								
ОК7	Фізичне виховання		6			4	120	60		60		60									2	2	2	2				
ОК 8	Вища математика		4			3	90	54	54			36							3	3								
ОК 9	Неорганічна хімія	3				3	90	48	28	20		42					3	3										
ОК 10	Органічна хімія	3				3	90	48	28	20		42					3	3										
ОК 11	Фізична і колоїдна хімія		4			3	90	54	18	36		36							3	3								
ОК 12	Аналітична хімія		4			3	90	54	14	40		36							3	3								
ОК 13	Загальна біохімія		4			3	90	54	42	12		36							3	3								
ОК14	Мікробіологія та фізіологія	3				3	90	48	36	12		42					3	3										
ОК15	Основи екології		2			3	90	46	46			44					2	3										
ОК 16	Безпека життєдіяльності та цив захист		4			3	90	48	36	12		42					3	3										
ОК 17	Основи охорони праці	5				3	90	42	42			48									3	3						
ОК 18	Інженерна графіка		3			3	90	48		48		42					3	3										
ОК19	Комп'ютерна техніка		5			3	90	42	5	37		48									3	3						
	Разом		15			**59**	**1770**	**944**	**525**	**419**		**826**			2	3	**19**	**19**	**16**	**16**	**13**	**13**	**8**	**7**				
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
ОК 20	Процеси і апарати харчових виробництв		5			3	90	42	32	10		48									3	3						
ОК21	Гігієна та санітарія		7			3	90	48	28	20		42													3	3		
ОК 22	Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів		6			3	90	56	48	8		34													4	3		
ОК 23	Товарознавство харчових продуктів	5				3	90	42	32	10		48									3	3						
ОК 24	Теоретичні основи технологій харчових виробництв		6			3	90	48	30	18		42											3	3				
ОК 25	Економіка підприємств різних типів		6			3	90	56	38	18		34													4	3		
ОК 26	Устаткування закладів ресторанного господарства		6			4	120	74	54	20		46									3	2	2	2				
ОК 27	Технологія виробництва кулінарної продукції	6				8	240	156	58	98		84							4	3	4	2	2	3				
ОК 28	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (в тому чис курсов проект)	7	6	7		8	240	138	64	74		102									3	2	6	6				
ОК 29	Організаціяобслуговування в закладах ресторанного господарства	6				7	210	138	90	48		72									3	2	6	5				

ОК 30	Предмет спецпідготовки (виробництво борошн. конд. виробів)		7			3	90	56	26	30		34														4	3		
ОК31	Проєктування підприємств та будівельна справа		6			3	90	56	40	16		34														3	3		
	Разом					**51**	**1530**	**910**	**540**	**370**		**620**							4	**3**	**19**	**14**	**19**	**19**	**18**	**15**			
	Практична підготовка																												
ОК32	Навчальна практика		5			10,5	315	126	126			189																	
ОК 33	Технологічна практика		6			9	270					270																	
ОК 34	Переддипломна практика		7			4,5	135					135																	
	Разом					**24**	**720**	**126**	126			**594**																	
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																												
ОК 35	***Кваліфікаційний іспит***					**1**	**30**					30																	
	Загальний обсяг обовязкових компонентів освітньо-професійної програми					**135**	**4050**	**2106**	**1191**	**789**	**0**	**2070**																	
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																												
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																												
	Вибірковий блок 1																												
ВБ 1	*Захист прав споживачів*		*5*			*3*	*90*	*60*	*46*	*14*		*30*									*4*	*3*							
ВБ 2	*Автентична та сучасна українська кухня*		*6*			*4*	*120*	*56*	*36*	*20*		*64*														*4*	*4*		
ВБ 3	*Технологія продуктів дієтичного харчування*		*7*			*3*	*90*	*48*	*38*	*10*		*42*											*3*	*3*					
ВБ 4	*Харчові міні-технології в ЗРГ*		*7*			*5*	*150*	*80*	*56*	*24*		*70*														*5*	*5*		
	Вибірковий блок 2																												
ВБ1	*Облік і звітність*		*7*			*3*	*90*	*48*				*42*											*3*	*3*					
ВБ2	*Психологія та етика ділових відносин*		*6*			*3*	*90*	*60*				*40*									*4*	*3*							
ВБ3	*Етнічні кухні*		*7*			*4*	*120*	*64*				*56*														4	4		
ВБ 4	*Культура харчув. та світові трад. обс.*		*7*			*5*	*150*	*80*				*70*														5	5		
	Разом за вибором здобувача					**15**	**450**	**252**				**208**									**4**	**3**	**3**	**3**	**9**	**9**			
	Всього за навчальним планом					**150**	**4200**	**2358**	**1191**	**789**	**0**	2278						**23**		**19**		**30**		**29**		**24**			
	Разом (тижневе навантаження)																**19**		**20**		**30/2**		**30**		**30**				
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр																	14		14		10		10		8			
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік																	18				14				8			
	Всього курсових робіт (проектів)			1																									
	Всього екзаменів, заліків	12	28																										

*** інтегровані освітні компоненти /аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти)**

****години (для навчальних предметів профільної середньої освіти)**

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень	
	Кабінети
1	Української мови та літератури
2	Фізики
3	Математики
4	Суспільних дисциплін
5	Іноземної мови
6	Історії України
7	Біології та екології
8	Інженерної графіки
9	Охорони праці
10	Устаткування галузі
11	Організації та діяльності підприємства
12	Товарознавства харчових продуктів, мікробіології, фізіології та санітарії
13	Процесів і апаратів
14	Охорони праці
15	Кабінет будови та експлуатації обладнання
16	Технології приготування їжі та обслуговування в ЗРГ
	Лабораторії
1	Норганічної та фізичної і колоїдної хімії
2	Аналітичної хімії
3	Комп'ютерної техніки
4	Інформатики
5	Лабораторія приготування їжі
1	Спортивний зал

7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми (Виробництво харчової продукції),

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми (Бродильне виробництво і виноробство), затвердженої Вченою радою НУХТ (протокол від « 25 » 05. 2023 р. № 10) та введеної в дію з « 01 » 09 2023 р. (наказ від з « 26 » 05 2023 р. № 63).

Голова циклової комісії:_____ Добоній І.В

Завідувач технологічного відділення_____ Янута Т.В

Заступник директора з навчальної роботи : _____ Лизанець В.В