

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор

Володимир БАЛАКІН

"28" вересня 2022 р.



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Міжрегіонального центру професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців
м. Кривого Рогу Дніпропетровської області

для підготовки фахових молодших бакалаврів зі спеціальності 181 «Харчові технології»,
освітньо-професійна програма «Харчові технології», кваліфікація технік-технолог з технології харчування
на основі підготовки кваліфікованих робітників з професії 5122 «Кухар».

Термін навчання: III ступінь – 1 рік 10 місяців

181 "Харчові технології"

Галузь знань: 18 "Виробництво та технології"

Форма навчання: денна

Термін навчання: 1 рік 10 місяців

Загальний фонд навчального часу: 3600 (аудиторних - 2721 год., самостійна робота - 879 год.)

Рівень освітньої кваліфікації: фахова передвища освіта

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

ступінь	Курс	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень										
		1-7	8-14	15-21	22-28	29.09-05.10	6-12	13-19	20-26	27.10-02.11	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29.12-04.01	5-11	12-18	19-25	26.01-01.02	2-8	9-15	16-22	23.02-01.03	2-8	9-15	16-22	23-29	30.03-05.04	6-12	13-19	20-26	27.04-03.05	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29.06-05.07	6-12	13-19	20-26	27.07-02.08	3-9	10-16	17-23	24-31			
		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			
III	1	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	ЕС	ЕС	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т			
III	2	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	ЕС	ЕС	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

Умовні позначення: Т - теоретичне навчання, ТП - технологічна практика,

ЕС - екзаменаційна сесія, ПП - переддипломна практика, К - канікули, Д - дипломне проєктування, ДА - державна атестація.

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ЗА КІЛЬКІСТЮ ГОДИН І ТИЖНІВ

Ступінь	Курс	Теоретичне навчання	Екзамени	Практичне навчання		Кількість робочих тижнів	Всього тижнів у навчальному році
				Технологічна практика	Переддипломна практика		
		тиж./год.	тиж./год.				
III	1	30/930	4/180	6/270		40	52
III	2	23/1041	4/180		3/135	40	43

III. ПЛАНОВИЙ РІВЕНЬ КВАЛІФІКАЦІЇ

Ступінь навчання	Курс	Код спеціальності	Спеціальність	Кваліфікація
III	1	181	Харчові технології	-
III	2	181	Харчові технології	Технік-технолог з технології харчування

IV. ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

- Інтегрований робочий навчальний план розроблено у відповідності до листа МОН України від 10.06.2020р. 1/9-316 «Щодо особливостей організації освітнього процесу у 2020-2021 н.р.», наказу МОН України від 13.07.2020р. № 918 та листа МОН України від 15.07.2020р. 3/2090-20 на базі галузевого стандарту вищої освіти України для спеціальності «Виробництво харчової продукції», затвердженого директором МЦППВ від 20.11.2013р. № 127-аг; Національної рамки кваліфікацій, затвердженої Постановою КМУ від 25.07.2020р. № 519 з урахуванням підготовки кваліфікованих робітників за професією «Кухар» ДСПТО 5122–НО.55.3–5–2007 Наказ МОН України від 29.08.2007р. № 741, закону України «Про вищу освіту» та «Про фахову передвищу освіту».
- Навантаження згідно з інтегрованим робочим навчальним планом представлено в кредитах ЄКТС (120 кредитів, 1 кредит – 30 годин) і зменшено на 30 кредитів за рахунок теоретичної і практичної підготовки кваліфікованих робітників з професії «Кухар» 4 розряду на II ступені.
- Зарахування на навчання за освітньо-професійним ступенем фахового молодшого бакалавра зі спеціальності згідно наказу МОН України від 14.04.2017р. № 599 проводиться за результатами екзамену з української мови та тестування з курсу спеціальних дисциплін на конкурсній основі на базі II ступеня з наявним освітньо-кваліфікаційним рівнем «кваліфікований робітник» відповідної професії.
- Навчання на всіх курсах закінчується 28 червня. Строки зимових і літніх канікул є обов'язковими і тижневе навантаження на III ступені становить до 33 годин.
- Інтенсивність вивчення предметів протягом семестру здійснюється з урахуванням міжпредметних зв'язків, завантаженості здобувачів освіти, надання здобувачам освіти інформації про новітні досягнення в науці та техніці в області харчових технологій.
- Тривалість навчального року — 40 тижнів.

№	Найменування	Розподіл засеместрами			Загальний обсяг				Кількість годин				Розподіл навчальної роботи у кредитах СКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями																								
		Екзамени	Заліків	Курсові проекти, роботи	вивчено на II ступені,	підготовка мол. спеціаліста			аудиторних				Самостійна робота	1-й курс						2-й курс																	
						години	за ОПП		за навчальним планом	загальний обсяг	у тому числі			години	1-й семестр			2-й семестр			3-й семестр			4-й семестр													
							кредити за СКТС	кредити			години	Лекції			Лабораторні, практичні	Семінарські	15 тижні	кредити	години	15 тижні	кредити	години	15 тижні	кредити	години	18 тижні	кредити	години									
3,2	Маркетинг та менеджмент	2					3	90	60	30	15	15	30				4	3	60																		
4	Дисципліни, що формують спеціальні компетентності						25,5	765	529	231	153	145	236		3	60		6	105		10,5	238		6	126												
4,1	Вступ до спеціальності		1				1,5	45	30	20		10	15	2	1,5	30																					
4,2	Сучасна українська кухня		2				4	120	60	20	20	20	60				4	4	60																		
4,3	Особливості ресторанного сервісу	1,2					3,5	105	75	40	15	20	30	2	1,5	30	3	2	45																		
4,4	Етнічні кухні		3				3,5	105	75	30	30	15	30							5	3,5	75															
4,5	Технологія борошняних кондитерських виробів	3					3,5	105	75	35	20	20	30							5	3,5	75															
4,6	Практикум з технології виробництва кулінарної продукції	3,4					4	120	84	30	27	27	36							2	1	30	3	3	54												
4,7	Нове технологічне обладнання в галузі	3,4					5,5	165	132	56	41	35	33							4	2,5	60	4	3	72												
	Загальний обсяг навчального часу на III ступені						150	120	3600	2721	890	352	1479	879																							
	Тижневе навантаження													31/1			29/1			32						31,5											

Заступник директора з НВР

Л. Д. ДАЦКО

Голова циклової комісії зі спеціальності "Харчові технології" і професій харчових технологій та ресторанного сервісу

Ірина БУКРЄСВА

"2" червня 2022 рік