

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор
Міжрегіонального центру
професійної перепідготовки
звільнених у запас військовослужбовців
Воладимир БАЛАКІН

" 08 " 20 23 р.

Міністерство освіти і науки України
МІЖРЕГІОНАЛЬНИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНОЇ ПЕРЕПІДГОТОВКИ
ЗВІЛЬНЕНИХ У ЗАПАС ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ м. КРИВОГО РОГУ

ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма 181 Харчові технології

Галузь знань 18 Виробництво та технології

Спеціальність 181 Харчові технології

Форми здобуття фахової передвищої освіти денна

Рік вступу 2023

Освітньо-професійний ступінь:

фаховий молодший бакалавр

Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з технології харчування

Професійна кваліфікація 3570 технік-технолог з технології харчування

Термін навчання 1 рік 10 місяців

на основі підготовки кваліфікованих робітників з професії 5122 "Кухар"

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

| Курси | ВЕРЕСЕНЬ | | | | ЖОВТЕНЬ | | | | ЛИСТОПАД | | | | ГРУДЕНЬ | | | | СІЧЕНЬ | | | | ЛЮТИЙ | | | | БЕРЕЗЕНЬ | | | | КВІТЕНЬ | | | | ТРАВЕНЬ | | | | ЧЕРВЕНЬ | | | | ЛИПЕНЬ | | | | СЕРПЕНЬ | | | | КУРСИ | Теоретичне навчання | Семестровий контроль | Технологічна практика | Переддипломна атестація здобувачів фахової передвищої освіти | Святкові канікули | Всього тижнів у навчанні | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|----------|----|----|----|---------|----|----|----|-----------|----|----|----|---------|----|----|----|--------|------------|---|----|-------|-------------|----|----|----------|----|-------------|----|---------|----|-----------|----|---------|----|----|-----------|---------|----|----|-------------|--------|----|----|---------------|---------|----|----|----|-------|---------------------|----------------------|-----------------------|--|-------------------|--------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 IX X | 6 | 13 | 20 | 27 X 2 XI | 3 | 10 | 17 | 24 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 XII 4 I | 5 | 12 | 19 | 26 XII 1 II | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 III 5 IV | 6 | 13 | 20 | 27 IV 3 V | 4 | 11 | 18 | 25 | 1 VI 7 VI | 8 | 15 | 22 | 29 VI 5 VII | 6 | 13 | 20 | 27 VII 2 VIII | 3 | 10 | 17 | 25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| I | 7 | 14 | 21 | 28 | 12 | 19 | 26 | 9 | 16 | 23 | 30 | 7 | 14 | 21 | 28 | 11 | 18 | 25 | 8 | 15 | 22 | 8 | 15 | 22 | 29 | 12 | 19 | 26 | 10 | 17 | 24 | 31 | 14 | 21 | 28 | 12 | 19 | 26 | 9 | 16 | 24 | 31 | I | 32 | 4 | 4 | | | | | 1 | 11 | 52 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| II | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | II | 31 | 4 | 4 | 4 | 1 | 1 | 2 | 43 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Всього | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

2. Практична підготовка

| Назва практики | Семестр | Тижні | Кредити ЄКТС |
|----------------|---------|-------|--------------|
| Технологічна | 2 | 4 | 6 |
| Переддипломна | 4 | 4 | 6 |

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

| Форма атестації | Семестр | Кредити ЄКТС |
|-----------------------|---------|--------------|
| Кваліфікаційний іспит | 4 | 1 |

Позначення

Теоретичне навчання

Технологічна практика

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Семестровий контроль

Канікули

Переддипломна практика

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

| Код освітньої компоненти | Назва освітньої компоненти/навчального предмета | Розділ по семестрам | | | Загальний обсяг | | Кількість годин | | | | | Розділ навчальної роботи в кредитах ЕКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---------------------|---------|--------------------------|------------------|-------------|-----------------|------------------|------------------------|-------------|-------------------|--|-----------|------------------|-----------|-----------|------------------|-----------|-----------|------------|----------|----------|-----------|--|--|--|
| | | Іспити | Заліки | Курсові проекти (роботи) | Кількість ЕКТС | Годин | Аудиторних | | | | Самостійна робота | I курс | | | II курс | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | Всього | В тому числі | | | | 1 семестр | | 2 семестр | | 3 семестр | | 4 семестр | | | | | | | | |
| | | | | | | | | Лекції | Лабораторні, практичні | Семинарські | | 16 тижнів | | 16 тижнів | | 16 тижнів | | 15 тижнів | | | | | | | | |
| | | 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 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | | | |
| Обов'язкові освітні компоненти навчального плану за освітньо-професійною програмою | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Освітні компоненти, що формують загальні компетентності | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OK 1 | Історія і культура України | 1 | | | 3 | 90 | 60 | 40 | | 20 | 30 | 4 | 3 | 60 | | | | | | | | | | | | |
| OK 2 | Українська мова (за професійним спрямуванням) | 3 | | | 3 | 90 | 48 | 2 | 46 | | 42 | | | | | | | 3 | 3 | 48 | | | | | | |
| OK 3 | Економічна теорія | 1 | | | 3 | 90 | 48 | 36 | | 12 | 42 | 3 | 3 | 48 | | | | | | | | | | | | |
| OK 4 | Основи філософських знань та соціологія | | 2 | | 3 | 90 | 48 | 27 | | 21 | 42 | | | | 3 | 3 | 48 | | | | | | | | | |
| OK 5 | Фізичне виховання | | 1,2,3, | | 6 | 180 | 96 | 14 | 82 | | 84 | 2 | 2 | 32 | 2 | 2 | 32 | 2 | 2 | 32 | | | | | | |
| OK 6 | Іноземна мова (за професійним спрямуванням) | | 1,2,3, | | 6 | 180 | 112 | 50 | 62 | | 68 | 2 | 2 | 32 | 3 | 2 | 48 | 2 | 2 | 32 | | | | | | |
| OK 7 | Основи правознавства | | 1 | | 3 | 90 | 32 | 20 | | 12 | 58 | 2 | 3 | 32 | | | | | | | | | | | | |
| OK 8 | Вища математика | 1 | | | 3 | 90 | 48 | 32 | 16 | | 42 | 3 | 3 | 48 | | | | | | | | | | | | |
| OK 9 | Основи інформатики та комп'ютерної техніки | | 1 | | 3 | 90 | 48 | 27 | 21 | | 42 | 3 | 3 | 48 | | | | | | | | | | | | |
| OK 10 | Екології | | 2 | | 3 | 90 | 48 | 32 | 2 | 14 | 42 | | | | 3 | 3 | 48 | | | | | | | | | |
| OK 11 | Неорганічна хімія | | 1 | | 3 | 90 | 48 | 24 | 24 | | 42 | 3 | 3 | 48 | | | | | | | | | | | | |
| OK 12 | Органічна хімія | 2 | | | 3 | 90 | 48 | 32 | 16 | | 42 | | | | 3 | 3 | 48 | | | | | | | | | |
| OK 13 | Аналітична хімія | | 3 | | 3 | 90 | 48 | 24 | 24 | | 42 | | | | | | | 3 | 3 | 48 | | | | | | |
| OK 14 | Мікробіологія і фізіологія | | 2 | | 3 | 90 | 48 | 32 | 16 | | 42 | | | | 3 | 3 | 48 | | | | | | | | | |
| OK 15 | Фізична і колоїдна хімія | | 3,4 | | 4 | 120 | 78 | 41 | 37 | | 42 | | | | | | | 2 | 2 | 30 | 3 | 2 | 48 | | | |
| OK 16 | Біохімія | | 3 | | 3 | 90 | 48 | 32 | 16 | | 42 | | | | | | | 3 | 3 | 48 | | | | | | |
| | Всього | | | | 35 | 1050 | 506 | 463 | 362 | 79 | 744 | 22 | 22 | 348 | 17 | 16 | 272 | 15 | 15 | 238 | 3 | 2 | 48 | | | |

| Код освітньої компоненти | Назва освітньої компоненти/навчального предмета | Розділ по семестрам | | | Загальний обсяг | | Кількість годин | | | | | Розділ навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|---|---------------------|---------|--------------------------|------------------|---------|-----------------|------------------|------------------------|-------------|-------------------|--|--------|------------------|---------|-----------|----|-----------|----|----|----|----|----|
| | | Іспити | Заліки | Курсові проекти (роботи) | Кількість ЄКТС | Годин | Аудиторних | | | | Самостійна робота | I курс | | | | | | II курс | | | | | |
| | | | | | | | Всього | В тому числі | | | | 1 семестр | | 2 семестр | | 3 семестр | | 4 семестр | | | | | |
| | | | | | | | | Лекції | Лабораторії, практичні | Семінарські | | 16 тижнів | | 16 тижнів | | 16 тижнів | | 15 тижнів | | | | | |
| | | 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 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |

Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|---|-----|---|-----|-----------|-------------|------------|------------|------------|-----------|------------|----------|----------|------------|-----------|----------|------------|-----------|-----------|------------|-----------|----------|------------|
| OK 17 | Технологія виробництва кулінарної продукції | 2,3 | 1 | | 6 | 180 | 112 | 57 | 49 | 6 | 68 | 2 | 2 | 32 | 3 | 2 | 48 | 2 | 2 | 32 | | | |
| OK 18 | Організація виробництва у закладах ресторанного господарства | 2,4 | 3 | 4КП | 6 | 180 | 140 | 80 | 48 | 12 | 40 | | | | 3 | 2 | 48 | 2 | 2 | 32 | 4 | 2 | 60 |
| OK 19 | Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства | 3 | 2 | | 5 | 150 | 128 | 77 | 43 | 8 | 22 | | | | 4 | 2 | 64 | 4 | 3 | 64 | | | |
| OK 20 | Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції | 3 | | | 3 | 90 | 30 | 18 | 12 | | 60 | | | | | | | 2 | 3 | 30 | | | |
| OK 21 | Товарознавство харчової продукції | | 1 | | 3 | 90 | 48 | 34 | 14 | | 42 | 3 | 3 | 48 | | | | | | | | | |
| OK 22 | Устаткування закладів ресторанного виробництва | 4 | | | 4 | 120 | 76 | 26 | 46 | 4 | 44 | | | | | | | | | | 5 | 4 | 76 |
| OK 23 | Технологія борошняних кондитерських виробів | 2,3 | | | 4 | 120 | 80 | 40 | 32 | 8 | 40 | | | | 3 | 2 | 48 | 2 | 2 | 32 | | | |
| OK 24 | Охорона праці в галузі та безпека життєдіяльності | 4 | | | 3 | 90 | 60 | 32 | 17 | 11 | 30 | | | | | | | | | | 4 | 3 | 60 |
| OK 25 | Економіка підприємств різних типів | | 3 | | 3 | 90 | 48 | 29 | 10 | 9 | 42 | | | | | | | 3 | 3 | 48 | | | |
| OK 26 | Процеси та апарати харчових виробництв | 1 | | | 3 | 90 | 48 | 20 | 16 | 12 | 42 | 3 | 3 | 48 | | | | | | | | | |
| Всього | | | | | 40 | 1200 | 770 | 413 | 287 | 70 | 430 | 8 | 8 | 120 | 13 | 8 | 208 | 15 | 15 | 238 | 13 | 9 | 196 |

Практична підготовка

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|------------------------|--|----|--|-----------|------------|--|--|--|--|------------|--|--|--|--|----------|--|--|--|--|--|----------|--|
| OK 27 | Технологічна практика | | 2д | | 6 | 180 | | | | | 180 | | | | | 6 | | | | | | | |
| OK 28 | Переддипломна практика | | 4д | | 6 | 180 | | | | | 180 | | | | | | | | | | | 6 | |
| Всього | | | | | 12 | 360 | | | | | 360 | | | | | 6 | | | | | | 6 | |

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|-----------------------|--|--|--|------------|-------------|-------------|------------|------------|------------|-------------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|------------|
| OK 29 | Кваліфікаційний іспит | | | | 1 | 30 | | | | | 30 | | | | | | | | | | | 1 | |
| Всього | | | | | 1 | 30 | | | | | 30 | | | | | | | | | | | 1 | |
| Загальний обсяг ОК ОПП | | | | | 109 | 3240 | 1676 | 878 | 649 | 149 | 1564 | 30 | 30 | 476 | 30 | 30 | 480 | 30 | 30 | 476 | 16 | 15 | 241 |

| Код освітньої компоненти | Назва освітньої компоненти/навчального предмета | Розділ по семестрам | | | Загальний обсяг | | Кількість годин | | | | | Розділ навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|---|---------------------|---------|--------------------------|------------------|---------|-----------------|------------------|------------------------|-------------|-------------------|--|--------|------------------|-----------|--------|------------------|-----------|--------|----|-----------|----|----|
| | | Іспити | Заліки | Курсові проекти (роботи) | Кількість ЄКТС | Годин | Аудиторних | | | | Самостійна робота | I курс | | | | | | II курс | | | | | |
| | | | | | | | Всього | В тому числі | | | | 1 семестр | | | 2 семестр | | | 3 семестр | | | 4 семестр | | |
| | | | | | | | | Лекції | Лабораторні, практичні | Семинарські | | 16 тижнів | | | 16 тижнів | | | 16 тижнів | | | 15 тижнів | | |
| | | 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 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |

Вибіркові освітні компоненти навчального плану

Освітні компоненти за вибором здобувача освіти

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------|---|---|---|--|-----|------|------|------|-----|-----|------|----|----|-----|----|----|-----|----|----|-----|----|----|-----|-----|
| | Вибірковий блок дисциплін № 1 | | | | 6 | 180 | 120 | 74 | 26 | 20 | 60 | | | | | | | | | | 8 | 6 | 120 | |
| ВК 1 | Психологія та етика виробничих відносин | | 4 | | 3 | 90 | 60 | 40 | | 20 | 30 | | | | | | | | | | | 4 | 3 | 60 |
| ВК 2 | Комунікації в професійній діяльності | | 4 | | 3 | 90 | 60 | 40 | | 20 | 30 | | | | | | | | | | | 4 | 3 | 60 |
| ВК 3 | Маркетинг та менеджмент | | 4 | | 3 | 90 | 60 | 34 | 26 | | 30 | | | | | | | | | | | 4 | 3 | 60 |
| ВК 4 | Фінансова грамотність в бізнесі | | 4 | | 3 | 90 | 60 | 34 | 26 | | 30 | | | | | | | | | | | 4 | 3 | 60 |
| | Вибірковий блок дисциплін № 2 | | | | 6 | 180 | 93 | 59 | 30 | 4 | 87 | | | | | | | | | | | 6 | 6 | 93 |
| ВК 5 | Особливості ресторанного сервісу | 4 | | | 3 | 90 | 45 | 29 | 12 | 4 | 45 | | | | | | | | | | | 3 | 3 | 45 |
| ВК 6 | Етнічні кухні | | 4 | | 3 | 90 | 45 | 29 | 12 | 4 | 45 | | | | | | | | | | | 3 | 3 | 45 |
| ВК 7 | Практикум з технології виробництва кулінарної продукції | 4 | | | 3 | 90 | 48 | 30 | 18 | | 42 | | | | | | | | | | | 3 | 3 | 48 |
| ВК 8 | Сучасна Українська кухня | | 4 | | 3 | 90 | 48 | 30 | 18 | | 42 | | | | | | | | | | | 3 | 3 | 48 |
| | Всього за вибором здобувача | | | | 12 | 360 | 213 | 133 | 56 | 24 | 147 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 14 | 12 | 213 |
| | Разом за ОПП | | | | 120 | 3600 | 1889 | 1011 | 705 | 173 | 1711 | 30 | 30 | 476 | 30 | 30 | 488 | 30 | 30 | 476 | 30 | 30 | 457 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|----|--|--|----|--|--|----|--|--|--|--|---|--|--|--|---|--|--|---|--|----|---|---|
| Кількість годин на тиждень | 30 | | | 30 | | | 30 | | | | | | | | | | | | | | 30 | | |
| Кількість курсових робіт (проектів) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | |
| Кількість екзаменів | | | | | | | | | | | | 4 | | | | 4 | | | | | 4 | | 4 |
| Кількість заліків | | | | | | | | | | | | 7 | | | | 7 | | | | | 8 | | 6 |

5. Перелік необхідних лабораторій і кабінетів

| Кабінети | Лабораторії |
|--|-------------|
| Української мови | Кулярів |
| Математики | Кондитерів |
| Іноземної мови | |
| Історії | |
| Хімії | |
| Організації виробництва та обслуговування | |
| Інформаційних технологій | |
| Устаткування закладів ресторанного господарства | |
| Охорона праці в галузі та безпеки життєдіяльності | |
| Технології приготування борошняних кондитерських виробів | |
| Технології приготування їжі з основами товарознавства | |

7. Пояснення до навчального плану

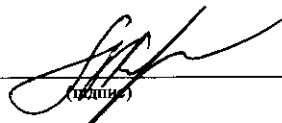
У плані навчального процесу розподіл навчального навантаження відображають у кількості годин на тиждень та загальній кількості аудиторних годин на семестр, практична підготовка - у кредитах ЄКТС.

Освітні компоненти за вибором здобувача освіти складають 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС ОПШ. Вибіркові дисципліни сформовані у 2 блоки. З кожного блоку здобувачі освіти обирають по 2 дисципліни

Навчальний план складений на підставі освітньо-професійної програми 181 Харчові технології, затвердженої педагогічною радою МЦПТВ (протокол від "05" 08 2023 р. № 7)

Навчальний план схвалено методичною (цикловою) комісією (протокол від "01" 06 2023 р. № 10)

Заступник директора з навчально-методичної роботи



Аліна КАРАВАСВА
прізвище, ініціали