

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор
 Міжрегіонального центру
 професійної перепідготовки
 звільнених у запас військовослужбовців
 Володимир БАЛАКІН

" 11 " 08 20 24 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 2024

Освітньо-професійний ступінь:
фаховий молодший бакалавр
 Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з технологій харчування
 Професійна кваліфікація 3570 технік-технолог з технологій 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 II 1 III	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													
	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																																																																										
II																																																																										
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

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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 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							
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	OK 7	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					55	1650	986	465	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	Заліски	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	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	230	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	18	244

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							
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	14	12	213
Разом за ОПЗ					120	1600	1889	1011	705	173	1711	30	30	476	30	30	480	30	30	476	30	30	457

Кількість годин на тиждень	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	Кухарів
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 МЦППВ (протокол від "10" 06 2024 р. № 7)

Навчальний план схвалено методичною (цикловою) комісією (протокол від "06" 06 2024 р. № 10)

Заступник директора з навчальної-методичної роботи



(підпис)

Аліна КАРАВАСВА
прізвище, ініціали