Додаток 2 до наказу № 50 від 30.03.2022

Білгород-Дністровський економіко-правовий фаховий коледж
Вищого навчального закладу Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі"

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директорка БДЕПФК

Ганна БОЙКО

31 березня 2022року

Освітньо-професійний ступінь
фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація – ***фаховий молодший бакалавр з харчових технологій***
Обсяг ОПП – **150 кредитів**
(Строк навчання – 2 роки 5 місяців)
на основі ***повної загальної середньої освіти***

ТИПОВИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма Харчові технології

Спеціальність **181 Харчові технології**

Галузь знань **18 Виробництво та технології**

Форма здобуття освіти ***денна***

І. Графік освітнього процесу

Курси	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень					Січень				Лютий				Березень				Квітень					Травень				Червень					Липень					Серпень					II. Зведені дані бюджету часу, тижні							
	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	Т	Е	К	Н	Тп	Пп	А	Всього
1	Н	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	Е	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	31	3	11	7				52
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Н	Н	Н	Н	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Тп	Тп	Тп	Тп	Тп	Тп	Тп	Тп	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	27	2	11	4	8			52
3	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	Пп	Пп	Пп	Пп	Пп	А																																	13	2		1		4	1	21
																																																						71	7	22	12	8	4	1	125

Позначення:

Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Канікули	Навчальна практика	Технологічна практика	Переддипломна	Атестація
Т	Е	К	Н	Тп	Пп	А

ІІ. План освітнього процесу

Код НД	Назва дисципліни	Вид контролю: Розподіл за семестрами: Іспити	Заліки	Курсовий проект	Кредити ЄКТС	Кількість годин: Всього	Аудиторні заняття: Разом	у тому числі: Лекції	Практичні заняття	Семінарські заняття	Лабораторні заняття	Самостійна робота	Частка СРС, %	Розподіл за курсами та семестрами в годинах і кредитах: I курс, 1 (15 тижнів): години	кредити	I курс, 2 (15 тижнів): години	кредити	II курс, 3 (12 тижнів): години	кредити	II курс, 4 (15 тижнів): години	кредити	III курс, 5 (13 тижнів): години	кредити
1	**Обов'язкові компоненти**	**13**	**25**	**4**	**133.5**	**4005**	**1442**	**524**	**560**	**54**	**304**	**1483**	**37**	**21**	**26.5**	**24**	**37.5**	**28**	**20.0**	**17**	**28.5**	**18**	**21.0**
ОК 1	Історія та культура України	2			3.0	90	28	14		14		62	69			2	3.0						
ОК 2	Основи філософських знань		5		1.5	45	14	8		6		31	69									1	1.5
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2			2.0	60	32	10	22			28	47			2	2.0						
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3	1.2		5.0	150	70	6	64			80	53	1	1.0	1	2.5	3	1.5				
ОК 5	Основи правознавства		1		3.0	90	28	18	6	4		62	69	2	3.0								
ОК 6	Економічна теорія		1		3.0	90	28	14		14		62	69	2	3.0								
ОК 7	Вища і прикладна математика		2		3.0	90	28	12	16			62	69			3	3.0						
ОК 8	Інформатика і комп`ютерна техніка		1		3.0	90	42	8	34			48	53	3	3.0								
ОК 9	Екологія, безпека життєдіяльності та охорона праці		1		3.0	90	28	10	14	4		62	69	2	3.0								
ОК 10	Основи кооперації		4		3.0	90	28	10	12	6		62	69							2	3.0		
ОК 11	Фізичне виховання		2, 3		4.0	120	52	4	48			68	57			2	2.0	2	2.0				
ОК 12	Харчова хімія	2	1		6.0	180	90	36	18		36	90	50	3	3.0	3	3.0						
ОК 13	Біохімія		4		2.0	60	24	10	8		6	36	60							2	2.0		
ОК 14	Мікробіологія та фізіологія	1			3.0	90	42	16	22		4	48	53	3	3.0								
ОК 15	Гігієна і санітарія		1		3.0	90	32	20	12			58	64	3	3.0								
ОК 16	Процеси і апарати харчових виробництв		3		3.0	90	46	24	14		8	44	49					4	3.0				
ОК 17	Основи інженерної та комп'ютерної графіки		3		3.0	90	46	16	30			44	49					4	3.0				
ОК 18	Бухгалтерський облік	5			3.0	90	44	20	24			46	51									4	3.0
ОК 19	Технологія виробництва кулінарної продукції	4	2		11.0	330	210	44	36		130	120	36			5	4.0	5	3.0	5	4.0		
ОК 20	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	3	2	4	6.0	180	108	60	48			72	40			4	3.5	4	2.5				
ОК 21	Організація обслуговування та сервіс в закладах ресторанного господарства	5			4.0	120	78	26	34	6	12	42	35							2	1.5	4	2.5
ОК 22	Управління якістю і НАССР харчової продукції		4		3.0	90	58	28	14		16	32	36							4	3.0		
ОК 23	Товарознавство продовольчих товарів	1			3.0	90	30	12	18			60	67	2	3.0								

ОК 24	Устаткування закладів ресторанного господарства	3	2		6.0	180	114	56	20		38	66	37			2	1.0	6	5.0				
ОК 25	Економіка підприємства		7		3.0	90	52	22	30			38	42									4	3.0
ОК 26	Технологія виробництва кондитерської продукції	5			5.0	150	90	20	16		54	60	40							2	1.5	5	3.5
ОК 27	Навчальна практика		1,2,5		16.5	495									1.5		13.5						1.5
ОК 28	Технологічна практика	4			13.5	405															13.5		
ОК 29	Переддипломна практика		5		6.0	180																	6.0

Код НД	Назва дисципліни	Вид контролю			Кредити ЄКТС	Кількість годин							Частка СРС, %	Розподіл за курсами та семестрами в годинах і кредитах									
		Розподіл за семестрами					із них							I курс				II курс				III курс	
							Аудиторні заняття							1		2		3		4		5	
								у тому числі						Рекомендована кількість тижнів									
														15		15		12		15		13	
		Іспити	Заліки	Курсовий проект		Всього	Разом	Лекції	Практичні заняття	Семінарські заняття	Лабораторні заняття	Самостійна робота		годи	кред	годи	кред	годи	кред	годи	кред	годи	кред
2	**Вибіркові компоненти**		**5**		**15**	**450**	**140**	**66**	**70**	**4**		**310**	**69**					**3**	**3.0**	**8**	**6.0**	**8**	**6.0**
ВК 1	Особливості зарубіжного сервісу		5		3.0	90	28	14	14			62	69									2	3.0
ВК 2	Основи підприємництва		4		3.0	90	28	12	12	4		62	69							2	3.0		
ВК 3	Естетика у закладах ресторанного господарства		3		3.0	90	28	16	12			62	69					3	3.0				
ВК 4	Спеціальне малювання та декоративна пластика		5		3.0	90	28	8	20			62	69									2	3.0
ВК 5	Соціологія		5		3.0	90	28	16	12			62	69									2	3.0
ВК 6	Основи психології етика бізнесу		5		3.0	90	44	20	10	14		46	51									2	3.0
ВК 7	Технологія напоїв з основами барної справи		3		3.0	90	28	8	20			62	69					3	3.0				
ВК 8	Основи маркетингу		4		3.0	90	28	14	4	10		62	69							2	3.0		
ВК 9	Інноваційні технології в ресторанному господарстві		3		3.0	90	28	8	20			62	69					3	3.0				
ВК 10	Інформаційні системи і технології		4		3.0	90	28	8	20			62	69							2	3.0		
ВК 11	Трудове право		4		3.0	90	28	8	10	10		62	69							2	3.0		
Разом		**13**	**30**	**1**	**148.5**	**4455**	**1582**	**590**	**630**	**58**	**304**	**1793**	**40**	**21**	**26.5**	**24**	**37.5**	**31**	**23.0**	**25**	**34.5**	**26**	**27.0**
Атестація					**1.5**	**45**																	
Всього					**150**	**4500**																	
Кількість дисциплін, що вивчаються					**34**										**10**		**10**		**8**		**9**		**9**
Кількість іспитів					**13**										**2**		**3**		**3**		**2**		**3**
Кількість заліків					**30**										**8**		**7**		**4**		**5**		**6**
Кількість курсових проєктів					**1**																1		

III. Практика

№ з/п	*Вид практики*	*Семестр*	*Кількість тижнів*
1.	**Навчальна:**		
1.1.	Вступ до фаху	**1**	**1**
1.2.	Із спеціальності	**2**	**9**
1.3.	З вирішення ситуацій	**5**	**1**
2.	**Виробнича**		
2. 1.	Технологічна	**4**	**9**
2. 1.	Переддипломна	**5**	**4**

IV. Перелік необхідних

Лабораторій: інформатики і комп'ютерної техніки, кухні-лабораторії, навчального ресторану.

Кабінетів: історії та культури України, української мови, іноземних мов, основ правознавства, вищої і прикладної математики, екології, безпеки життєдіяльності та охорони праці, хімії, мікробіології та санітарії, бухгалтерського обліку та економіки, організації обслуговування у закладах ресторанного господарства, товарознавства, устаткування закладів ресторанного господарства, фізичного виховання зі спортивним залом, методичного.

У 4 семестрі студенти складають кваліфікаційний іспит на отримання робітничої професії
5122 Кухар 4-5 розряду

V. Форма атестації

Кваліфікаційний іспит з дисциплін:

Бухгалтерський облік, Технологія виробництва кулінарної продукції,
Організація виробництва в закладах ресторанного господарства,
Організація обслуговування та сервіс в закладах ресторанного господарства,
Управління якістю і НАССР харчової продукції

Заступник директора із забезпечення освітнього процесу Наталя МІУС

Голова циклової комісії фахових дисциплін Лариса МОНАСТИРСЬКА

Завідувачка відділення Галина КРУТЬКО

І. Графік освітнього процесу

Курси	Вересень					Жовтень				Листопад				Грудень					Січень				Лютий				Березень					Квітень				Травень				Червень					Липень				Серпень			
	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
1	**Н**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Е**	**К**	**К**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Е**	**Е**	**Н**	**Н**	**Н**	**Н**	**Н**	**Н**	**Н**	**Н**	**Н**	**Н**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**
2	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Е**	**К**	**К**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Е**	**Тп**	**Тп**	**Тп**	**Тп**	**Тп**	**Тп**	**Тп**	**Тп**	**Тг**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**
3	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Т**	**Е**	**Е**	**Пп**	**Пп**	**Пп**	**Пп**	**Нп**	**А**																																	

Позначення:

Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Канікули	Навчальна практика	Технологічна практика	Переддипломна практика	Атестація
Т	Е	К	Н	Тп	Пп	А

Увага ! Графік навчального процесу при необхідності Ви можете редагувати в кінцевому документі на цій сторінці в зоні, що обведена рамкою. Для передачі відредагованого графіку в навчальний план - виберіть сторінку з планом, двічі натисніть лівою кнопкою миші на зображенні графіку, потім один раз за його межами.

II. Зведені дані бюджету часу, тижні							
Т	Е	К	Н	Тп	Пп	А	Всього
31	3	11	7				52
27	2	11	4	8			52
13	2		1		4	1	21
71	7	22	12	8	4	1	125

Центральна спілка споживчих товариств України
УКООПСПІЛКА

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

Освітньо-кваліфікаційний рівень
молодший спеціаліст
Кваліфікація
Термін навчання -
на базі

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки молодшого спеціаліста

Спеціальність **5.03051001 Товарознавство та комерційна діяльність**
Спеціалізація
Напрям підготовки
Галузь знань
Форма навчання ***денна***

Увага ! Початкову частину навчального процесу (зона, що обведена рамкою) при необхідності Ви можете редагувати В ШАБЛОНІ (c:\Program Files\Politek\Eprocess\Templates\T21_A4.xls)
При генерації плану вона буде з`являтись у плані автоматично.

Обмеження:

1. Положення назв закладу, спеціальності та форми навчання відносно клітинок змінювати не можна!
2. Ширина колонок цієї сторінки повинна точно дорівнювати ширині одноіменних колонок на сторінках з навчальним планом!

Увага ! Кінцеву частину навчального процесу (зона, що обведена рамкою) при необхідності Ви можете відредагувати В ШАБЛОНІ (c:\Program Files\Politek\Eprocess\Templates\T21_A4.xls)
При генерації плану вона буде з`являтись у плані автоматично.

		Гранично допустиме навантаження студента															
		Кількість дисциплін, що вивчаються															
		Кількість екзаменів															
		Кількість заліків															
		Кількість курсових робіт (проектів)															

IУ Практика			
№ з/п	*Вид практики*	*Семестр*	*Тижнів*

УI. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів		
№ з/п	Найменування	
	Лабораторії	Кабінети

У. Форми завершення навчання

Державна атестація

Кваліфікаційний екзамен

Обмеження:

1. Ширина колонок цієї сторінки повинна точно дорівнювати ширині одноіменних колонок на сторінках з навчальним планом!