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***

I. Графік навчального процесу

Курси	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень				II. Зведені дані бюджету часу, тижні								
	01-07	08-14	15-21	22-28	29.09-05.10	06-12	13-19	20-26	27.10-02.11	03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28	29.12-04.01	05-11	12-18	19-25	26.01-01.02	02-08	09-15	16-22	23.02-01.03	02-08	09-15	16-22	23-29	30.03-05.04	06-12	13-19	20-26	27.04-03.05	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	29.06-05.07	06-12	13-19	20-26	27.07-02.08	03-09	10-16	17-23	24-30	Т	Е	К	Н	Вп	Пп	ДА		Всього
1	Н	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Н	Н	Н	Е	Е	К	К	К	К	К	К	К	К	К	33	3	12	4					52
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Н	Н	Н	Н	Е	Е	К	К	Н	Н	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Вп	Вп	Вп	Вп	Е	Н	А	А							26	3	2	7	4		2		44
3																																																											
4																																																											
5																																																											
6																																																											

Позначення:

Теоретичне навчання | Екзаменаційна сесія | Канікули | Навальна практика | Виробнича практика | Переддипломна практика | Атестація

Т	Е	К	Н	Вп	Пп	А			

II. План навчального процесу

№	Назва дисципліни	Кількість годин: Всього	із них: Аудиторні заняття: Разом	у тому числі: Лекції	Практичні зан	Семінар. зан	Лабораторні		Самостійна робота	Вид контролю (Розподіл за семестрами): Екзаменів	Заліків	Курсові проекти	Курсові роботи	Контрольні роботи	Розр. граф. роб	Розподіл за курсами та семестрами: I курс 1	2	II курс 3	4	III курс 5	6	IV курс 7	8
																Рекомендована кількість тижнів							
																15	18	11	15				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
1	**Нормативна частина**	**2862**	**1756**	**864**	**738**	**154**			**1106**	**13**	**22**		**1**			**34**	**28**	**32**	**26**				
1.1	***Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки***	***810***	***524***	***188***	***280***	***56***			***286***	***1***	***8***					***18***	***8***	***10***					
1.1.1	Основи філософських знань	54	30	20		10			24		1					2							
1.1.2	Культурологія	54	30	20		10			24		1					2							
1.1.3	Фізичне виховання	216	176	10	166				40		1,3					4	4	4					
1.1.4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	54	30	10	20				24	1						2							
1.1.5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	216	140	56	84				76		3					4	2	4					
1.1.6	Основи правознавства	108	58	34	10	14			50		3						2	2					
1.1.7	Історія України	54	30	20		10			24		1					2							
1.1.8	Соціологія	54	30	18		12			24		1					2							
1.2	***Цикл математичної, природничо-наукової підготовки***	***540***	***328***	***174***	***120***	***34***			***212***	***1***	***7***					***8***	***7***	***2***	***4***				
1.2.1	Вища математика	108	72	34	38				36		2						4						
1.2.2	Безпека життєдіяльності	54	30	20	6	4			24		1					2							
1.2.3	Основи екології та безпеки товарів народного споживання	54	30	22	8				24		1					2							
1.2.4	Інформатика та комп`ютерна техніка	162	100	42	58				62	2	3					4	1	2					
1.2.5	Основи психології	54	30	16	6	8			24		3								2				
1.2.6	Етика бізнесу	54	30	20	4	6			24		4								2				
1.2.7	Політекономія	54	36	20		16			18		2						2						

1.3	***Цикл професійної та практичної підготовки***	***1512***	***904***	***502***	***338***	***64***			***608***	***11***	***7***		***1***			***8***	***13***	***20***	***22***				
1.3.1	Товарознавство	540	308	176	132				232	2,4	1					4	3	4	10				
1.3.2	Основи стандартизації, метрології та управління якістю	54	36	26	10				18		2						2						
1.3.3	Основи охорони праці	54	30	18	4	8			24	1						2							
1.3.4	Організація і технологія торговельних процесів	108	66	36	30				42	3								6					
1.3.5	Обладнання підприємств торгівлі	108	66	36	30				42	2						2	2						
1.3.6	Комерційна діяльність	108	74	36	22	16			34	3			4					4	2				
1.3.7	Основи маркетингу	108	74	34	18	22			34	3								4	2				
1.3.8	Основи менеджменту	108	60	30	18	12			48	4									4				
1.3.9	Основи торговельного підприємництва	54	30	16	8	6			24		4								2				
1.3.10	Економіка торгівлі	108	52	32	20				56	3								2	2				
1.3.11	Логістика	54	36	20	16				18		2						2						
1.3.12	Бухгалтерський облік	108	72	42	30				36	2							4						
1.3.13	Навчальна практика									3	4												
1.3.14	Технологічна практика										4												
2	**Варіативна частина**	**324**	**190**	**114**	**58**	**18**			**134**	**1**	**5**						**6**	**2**	**4**				
2.1	***Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки***	***54***	***36***	***18***	***8***	***10***			***18***		***1***						***2***						
2.1.1	Історія споживчої кооперації	54	36	18	8	10			18		2						2						
2.2	***Цикл математичної, природничо-наукової підготовки***	***54***	***36***	***22***	***6***	***8***			***18***		***1***						***2***						
2.2.1	Галузі споживчої кооперації	54	36	22	6	8			18		2						2						
2.3	***Цикл професійної та практичної підготовки***	***216***	***118***	***74***	***44***				***98***	***1***	***3***						***2***	***2***	***4***				
2.3.1	Електронна комерція	54	30	18	12				24		4								2				
2.3.2	Організаційно-кооперативна робота	54	36	26	10				18	2							2						
2.3.3	Фінанси підприємства	54	22	12	10				32		3							2					
2.3.4	Торговельна реклама	54	30	18	12				24		4								2				
	Разом	**3186**	**1946**	**978**	**796**	**172**			**1240**	**14**	**27**		**1**			**34**	**34**	**34**	**30**				
		студента																					
		Кількість дисциплін, що вивчаються																					
		Кількість екзаменів																					
		Кількість заліків																					
		Кількість курсових робіт (проектів)																					

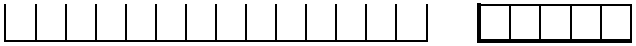
IУ Практика			
№ з/п	*Вид практики*	*Семестр*	*Тижнів*

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

У. Форми завершення навчання

Державна атестація

Кваліфікаційний екзамен



Додаток 1 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 2022 року

Освітньо-професійний ступінь
фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація – ***фаховий молодший бакалавр з харчових технологій***
Обсяг ОПП – **150 кредитів**
(Строк навчання – 3 роки 5 місяців)
на основі ***базової середньої освіти***

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				Ковтень				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	51	Т	Е	К	Н	Тп	Пп	ДПА	А	Всього
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	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	К	К	К	К	К	К	К	К	К	40		12						52
2	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	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	31	2	9	7			3		52
3	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	27	2	11	4	8				52
4	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	Пп	Пп	Пп	Пп	Нп	А																																13	2		1		4		1	21
																																																					111	6	32	12	8	4	3	1	177

Позначення:

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

Код НД (П)	Назва дисципліни (предмета)	Вид контролю: Іспити	Вид контролю: Заліки	Вид контролю: Курсові роботи	Кредити ЄКТС	Кількість годин: Всього	Із них: Разом	Аудиторні заняття у тому числі: Лекції	Практичні заняття	Семінарські заняття	Лабораторні заняття	Самостійна робота	Частка СРС, %	I курс (1, 2): 1 — годин	1 — кредит	2 — годин	2 — кредит	II курс (3, 4): 3 — годин	3 — кредит	4 — годин	4 — кредит	III курс (5, 6): 5 — годин	5 — кредит	6 — годин	6 — кредит	IV курс (7): 7 — годин	7 — кредит
		Розподіл за семестрами												Розподіл за курсами та семестрами в годинах і кредитах													
														Рекомендована кількість тижнів													
														17		23		15		15		12		15		13	
1	**Предмети профільної середньої освіти**	**6**	**8**			**3034**	**2310**	**1048**	**884**	**258**	**120**	**679**	**22**	**35**	**0.0**	**36**	**0.0**	**31**	**19.0**	**26**	**21.5**						
БП	***Базові предмети***	***3***			***7,5***	***1755***	***1637***	***751***	***650***	***204***	***32***	***118***	***7***	***29***		***31***		***14***	***1.0***	***14***	***6.5***						
БП 1	Українська мова	ДПА 4				140	140	70	70				0	2		2		2		2							
БП 2	Українська література					140	140	70		70			0	1		2		2		2							
БП 3	Зарубіжна література					70	70	18	12	40			0	2		2											
БП 4	Іноземна мова (Іноземна мова (за професійним спрямуванням))**					226	194	36	158			32	14	4		4		1		1							
	у т.ч. інтегровано годин				2.5	70	38	4	34	0	0	32	46						1.0		1.5						
БП 5	Історія: Україна і світ (Історія та культура України)*	ДПА 4				284	218	142	34	42		66	23	4		4		2		2							
	у т.ч. інтегровано годин				3.0	90	28	16		12	0	62	69								3.0						
БП 6	Громадянська освіта					70	70	46		24			0	2		2											
БП 7	геометрія)	ДПА 4				210	210	122	88				0	3		3		3		3							
БП 8	Природничі науки					280	280	206	14	28	32		0	6		5		2		2							
БП 9	Фізична культура (Фізичне виховання)**					230	210	6	204			20	9	3		4		2		2							
	у т.ч. інтегровано годин				2.0	64	32	2	30	0	0	32	50								2.0						
БП 10	Захист України					105	105	35	70					2		3											
ППСК	***Профільні предмети і спеціальні курси***	***3***	***8***		***33.0***	***990***	***428***	***182***	***134***	***24***	***88***	***517***	52	***0***	***0***	***0***	***0***	***15***	***18.0***	***12***	***12.0***						
ОК 5	Основи правознавства*		3		3.0	90	28	18	6	4		62	69					***2***	***3.0***								
ОК 6	Економічна теорія*		3		3.0	90	28	14		14		62	69					2	3.0								
ОК 10	Основи кооперації*		6		3.0	90	28	10	12	6		62	69											2	3.0		
ОК 12	Харчова хімія*	4	3		6.0	180	90	36	18		36	90	50					3	3.0	3	3.0						
ОК 14	Мікробіологія та фізіологія*	3			3.0	90	42	16	22		4	48	53					3	3.0								
ОК 15	Гігієна і санітарія*		3		3.0	90	32	20	12			58	64					3	3.0								
ОК 19	Технологія виробництва кулінарної		4		4.0	120	76	16	12		48	44	37							5	4.0						
ОК 20	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства**		4		3.5	105	74	40	34			31	30							4	3.5						
ОК 23	Товарознавство продовольчих товарів*	3			3.0	90	30	12	18			60	67					2	3.0								
ОК 27	Навчальна практика**		3		1.5	45							0								1.5						
ВОП	***Вибірково-обов'язкові предмети***				***3,0***	***289***	***245***	***115***	***100***	***30***	***0***	***44***	15	***6***		***5***		***2***			***3.0***						
ВОП 1	Інформатика (Інформатика і комп'ютерна техніка)*					184	140	40	100			44	24	3		3		2									
	у т.ч. інтегровано годин				3.0	90	44	8	36	0	0	46	51								3.0						
ВОП 2	Мистецтво					105	105	75		30			0	3		2											
	Додаткові години					**305**							0														
	Усього фінансується					**2660**							0														
2	**Дисципліни ОПП**	**10**	**18**	**1**	**148.5**	**4455**	**1598**	**602**	**668**	**70**	**304**	**1787**	**40**		**3.0**		**3.0**		**24.5**		**29.5**		**28.0**		**32.0**		**28.5**
ОК	**Обов'язкові компоненти**	**10**	**13**	**1**	**90.0**	**2705**	**884**	**312**	**336**	**18**	**216**	**796**						**2**	**3.0**	**4**	**18.5**	**25**	**17.5**	**21**	**31.0**	**17**	**19.5**
ОК 1	Історія та культура України*	4			3.0	90	28	14		14		62	69														
ОК 2	Основи філософських знань		6		1.5	45	14	8		8		31	69											1	1.5		
ОК 3	спрямуванням)	4			2.0	60	32	10	22			28	47							2	2.0						
ОК 4	Іноземна мова (Іноземна мова (за професійним спрямуванням))**	5	3.4		5.0	150	70	6	64			80	53									3	2.0				
	у т.ч. продовження				2.5	80	32	2	30			48	60														

ОК 5	Основи правознавства*				3.0	90	30	18	8	4		60	67														
ОК 6	Економічна теорія*				3.0	90	30	14		16		60	67														
ОК 7	Вища і прикладна математика		4		3.0	90	28	12	16			62	69							2	3.0						
ОК 8	Інформатика і комп`ютерна техніка*				3.0	90	44	8	36			46	51														
ОК 9	Екологія, безпека життєдіяльності та охорона праці		3		3.0	90	28	10	14	4		62	69					2	3.0								
ОК 10	Основи кооперації*				3.0	90	28	10	12	6		62	69														
ОК 11	Фізичне виховання **		4, 6		4.0	120	58	6	52			62	52									1	1.0	1	1.0		
	у т.ч. продовження				2	60	26		26			34	57														

Код НД (П)	Назва дисципліни (предмета)	Вид контролю			Кредити ЄКТС	Кількість годин							Частка СРС, %	Розподіл за курсами та семестрами в годинах і кредитах													
		Розподіл за семестрами				Всього	із них					Самостійна робота		I курс				II курс				III курс				IV курс	
							Аудиторні заняття							1		2		3		4		5		6		7	
								у тому числі						Рекомендована кількість тижнів													
														17		23		15		15		12		15		13	
		Іспити	Заліки	Курсові роботи			Разом	Лекції	Практичні заняття	Семінарські	Лабораторні			годи	креді	годи	креді	годи	креді	годи	креді	годи	креді	годи	креді	годи	креді
ОК 12	Харчова хімія*				6.0	180	90	36	18		36	90	50														
ОК 13	Біохімія		5		2.0	60	24	10	8		6	36	60									2	2.0				
ОК 14	Мікробіологія і фізіологія*				3.0	90	42	16	22		4	48	53														
ОК 15	Гігієна та санітарія*				3.0	90	32	20	12			58	64														
ОК 16	Процеси і апарати харчових виробництв		5		3.0	90	46	24	14		8	44	49									4	3.0				
ОК 17	Основи інженерної та комп'ютерної		5		3.0	90	46	16	30			44	49									4	3.0				
ОК 18	Бухгалтерський облік	7			3.0	90	44	20	24			46	51													4	3.0
ОК 19	Технологія виробництва кулінарної	6			11.0	330	210	44	36		130	120	36									5	3.0	5	4.0		
	у т.ч. продовження				7.0	210	134	28	24		82	76	36														
ОК-20	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства**	5		5	6.0	180	108	60	48			72	40									4	2.5				
	у т.ч. продовження				2.5	75	34	20	14			41	55														
ОК 21	Організація обслуговування та сервіс в закладах ресторанного господарства	7			4.0	120	82	26	34	6	12	38	32											2	1.5	4	2.5
ОК 22	Управління якістю і НАССР харчової		6		3.0	90	58	28	14		16	32	36											4	3.0		
ОК 23	Товарознавство продовольчих товарів*				3.0	90	30	12	18			60	67														
ОК 24	Устаткування закладів ресторанного господарства	5	4		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			48	53													4	3.0
ОК 26	Технологія виробництва кондитерської	7			5.0	150	90	20	16		54	60	40											2	1.5	5	3.5
ОК 27	Навчальна практика**		4, 7		16.5	495															13.5						1.5
	у т.ч. продовження				15	450																					
ОК 28	Технологічна практика	6			13.5	405																			13.5		
ОК 29	Переддипломна практика		7		6.0	180																					6.0
ВК	**Вибіркові компоненти**		**5**		**15.0**	**450**	**140**	**76**	**100**	**12**		**310**	**69**									**4**	**3.0**	**9**	**6.0**	**8**	**6.0**
ВК 1	Особливості зарубіжного сервісу		7		3.0	90	28	16	8	6		62	69													3	3.0
ВК 2	Основи підприємництва		6		3.0	90	28	12	12	6		62	69											2	3.0		
ВК 3	Естетика у закладах ресторанного		5		3.0	90	28	20	28			62	69									3	3.0				
ВК 4	Спеціальне малювання та декоративна		7		3.0	90	28	12	40			62	69													3	3.0
ВК 5	Соціологія		7		3.0	90	28	16	12			62	69													3	3.0
ВК 6	Основи психології та етика бізнесу		7		3.0	90	44	20	10	14		46	51														
ВК 7	Технологія напоїв з основами барної		5		3.0	90	28	8	20			62	69									3	3.0				
ВК 8	Основи маркетингу		6		3.0	90	28	14	4	10		62	69											2	3.0		
ВК 9	Інноваційні технології в ресторанному господарстві		5		3.0	90	28					62	69									3	3.0				
ВК-10	інформаційні системи і технологнії		6		3.0	90	28	8	20			62	69											2	3.0		
ВК-11	трудове право		6		3.0	90	28	8	10	10		62	69											2	3.0		
	Атестація				**1.5**	**45**						45	100														
Разом за ОПП		**16**			**106.5**	**3200**	**1024**	**388**	**436**	**30**	**216**	**1151**	**169**					**2**	**3.0**	**4**	**18.5**	**29**	**20.5**	**30**	**37.0**	**25**	**25.5**
Обсяг інтегрованих дисциплін					**43.5**	**1304**	**570**	**212**	**234**	**36**	**88**	**689**			**3.0**		**3.0**		**21.5**		**11.0**						
Всього		**16**	**26**	**1**	**150**	**6234**	**3334**	**1436**	**1320**	**288**	**336**	**1830**		**35**	**0.0**	**36**	**0.0**	**33**	**22.0**	**30**	**40.0**	**29**	**20.5**	**30**	**37.0**	**25**	**25.5**
Кількість дисциплін (предметів), що вивчаються					**44**									**12**		**12**		**15**		**13**		**9**		**7**		**6**	
Кількість іспитів					**16**													**2**		**6**		**2**		**3**		**3**	
Кількість заліків					**26**									**1**		**1**		**6**		**3**		**5**		**5**		**5**	
Кількість курсових робіт					**1**																	**1**					

III. Практика

№ з/п	*Вид практики*	*Семестр*	*Кількість тижнів*
1.	**Навчальна:**		
1.1.	Вступ до фаху	**3**	**1**
1.2.	Із спеціальності	**4**	**9**
1.3.	З вирішення ситуацій	**7**	**1**
2.	**Виробнича**		
2. 1.	Технологічна	**6**	**9**
2. 1.	Переддипломна	**7**	**4**

IV. Перелік необхідних

Лабораторій: інформатики та комп'ютерної техніки, кухня-лабораторія, навчальний ресторан

Кабінетів: профільної середньої освіти, 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 6 семестрі студенти складають кваліфікаційний іспит на отримання робітничої професії
5122 Кухар 4-5 розряду

V. Форма атестації

Комплексний 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					Жовтен				Листопад				Грудень					Січень				Лютий				Березень					Квітень					Травень				Червень					Липень					С
	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
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	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	К	К	К	К	К	К
2	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	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	К	К	К	К	К	К
3	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
4	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	Державна підсумкова атестація	Атестація
Т	Е	К	Н	Тп	Пп	ДПА	А

			II. Зведені дані бюджету часу, тижні								
ерпень											
50	51	51	Т	Е	К	Н	Тп	Пп	ДПА	А	Всього
К	К	К	40		12						52
К	К	К	31	2	9	7			3		52
К	К	К	27	2	11	4	8				52
			13	2		1		4		1	21
			111	6	32	12	8	4	3	1	177

Центральна спілка споживчих товариств України
УКООПСПІЛКА

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

Освітньо-кваліфікаційний рівень
молодший спеціаліст
Кваліфікація цшийспеціаліст зфінансів ікр
Термін навчання - 2 роки
на базі повної загальноїсередньоїосвіти

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки молодшого спеціаліста

Спеціальність **072Фінанси, банківська спраа та страхування**
Спеціалізація
Напрям підготовки
Галузь знань **07 Управління та адміністрування**
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!