

Назва	Форма атестації (іспит, дипломний проєкт (робота))	Семістр
* Предмети відповідно до законодавства	ДНА, ІНО НМТ	4
Технологія виробництва харчової продукції, Організація виробництва, Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства, Контроль якості та безпеки харчової продукції	Комплексний кваліфікаційний іспит	7

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																			
Код освітньої компоненти	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами						
		екзамени	заліки	курсіві			загальний обсяг	всього	аудиторних			самостійна робота	I курс	II курс		III курс	IV курс		
				проекти	роботи				у тому числі:	семестри									
										1	2		3	4	5	6	7		
										кількість тижнів у семестрі									
										17	23		17	17	15	15	14		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
За програмою профільної середньої освіти																			
Загальноосвітня підготовка																			
1	Українська мова						140	140			140		2	2	2	1.5			
2	Українська література						140	140	26		114		2	2	2	1.5			
3	Зарубіжна література						70	70	12		58		2	1.5					
4	Іноземна мова*		3.4				140	140			140		2	2	2	1.5			
5	Історія України						105	105	68		37		1	1.5	1.5	1.5			
6	Всесвітня історія						70	70	42		28		2	1.5					
7	Громадянська освіта						70	70	42		28		2	1.5					
8	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)						210	210	90		120		3	3	2	3			
9	Біологія і екологія						140	140	122		18		2	2	1.5	2			
10	Географія						88	88	70		18		2.5	2					
11	Фізика і астрономія						245	245	223	22			3	4	3	3			
12	Хімія						122	122	64	8	50		2	2	2.5				
13	Захист України						105	105	87		18		2	2	1.5				
14	Фізична культура*		3.4				210	210	14		196		3	3	2	3			
	Разом						1855	1855	860	30	965	0	30.5	30	20	17			
Вибірково-обов'язкові предмети																			
15	Інформатика*	4	3				105	105	35		70		1	1.5	1	2			
16	Фінансова грамотність						105	105	80		25				2	4			
	Разом						210	210	115	0	95	0	1	1.5	3	6			
Професійні дисципліни																			
	Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)		1				44	44	30		14		2						
	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4	3				46	46	16		30				1	2			
	Україна в контексті світового розвитку		4				44	44	30		14					2			
	Основи наукових досліджень та академічного письма		4				46	46	30		16					2			
	Інклюзивне суспільство		2				44	44	30		14			2					
	Вступ до спеціальності "Основи харчових технологій"		3				30	30	14	8	8				1				
	Харчова хімія	3					60	60	30	14	16				3				
	Основи стандартизації, метрології та сертифікації харчових виробництв	3					44	44	30		14				2				
	Охорона праці в галузі, безпека життєдіяльності та цивільний захист		3				44	44	30		14				2				
	Товарознавство продовольчих товарів (з оновленнями експертизи якості)	3					44	44	30		14				2				
	Технічна мікробіологія та біохімія харчових продуктів	4					60	60	30	16	14					3			
	Основи фізіології, нутриціології та гігієни харчування		4				16	16	16							1			
	Інформаційно-комунікаційні технології та технічне документування в галузі		4				32	32	16		16					1			
	Разом						554	554	332	38	184	0	2	2	11	11			
Факультативи																			
n	Факультативи (*підготовка до ЗНО/ДПА, індивідуальні заняття)						0	0											
	Разом						0	0	0	0	0	0	34	34	34	34			
	Всього за програмою профільної середньої освіти						2619	2619	1307	68	1244	0	569	753	617	580			
	Тижневе навантаження												34-2	34-2	34-2	34-2			

За освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра

I. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ

I. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ

1.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми

ОК 1.1	Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)				4	120	44	30		14	76							
ОК 1.2	Українська мова (за професійним спрямуванням)				4	120	46	16		30	74							
ОК 1.3	Фізична культура (Фізичне виховання. Основи здорового способу життя. Психологія стресу і стресостійкості особистості)				4	120	60	14		46	60							
ОК 1.4	Інформаційні технології				4	120	60	16		44	60							
ОК 1.5	Іноземна мова	5			4	120	14			14	106					1		
ОК 1.6	Україна в контексті світового розвитку				4	120	44	30		14	76							
ОК 1.7	Основи наукових досліджень та академічного письма				4	120	46	30		16	74							
ОК 1.8	Інклюзивне суспільство				4	120	44	30		14	76							
ОК 1.9	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	7	6		5	150	72			72	78						2	3
ОК 1.10	Права людини та верховенство права в сучасних реаліях		7		4	120	42	28		14	78							3
Всього ОК за циклом загальної підготовки		4	12		41	1230	472	194	0	278	758			0	0	1	2	6
ВК 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського переліку дисциплін		1		5	150	52				98			0	0	0	4	0
			6		5	150	52				98						3.5	
Всього за циклом загальної підготовки		4	13	0	0	46	1380	524			856			0	0	1	6	6

2.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми

ОК 2.1	Вступ до спеціальності "Основи харчових технологій"				3	90	30	14	8	8	60							
ОК 2.2	Харчова хімія				4	120	60	30	14	16	60							
ОК 2.3	Основи стандартизації, метрології та сертифікації харчових виробництва				3	90	44	30		14	46							
ОК 2.4	Охорона праці в галузі, безпека життєдіяльності та цивільний захист				3	90	44	30		14	46							
ОК 2.5	Товарознавство продовольчих товарів (з оновленнями експертизи якості)				3	90	44	30		14	46							
ОК 2.6	Технічна мікробіологія та біохімія харчових продуктів				4	120	60	30	16	14	60							
ОК 2.7	Основи фізіології, нутриціології та гігієни харчування	5			4	120	30	14		16	90					2		
ОК 2.8	Інформаційно-комунікаційні технології та технічне документування в галузі	5			4	120	14		14		106					1		
ОК 2.9	Харчові та дієтичні добавки, спеції та приправи		5		4	120	46	30		16	74					3		
ОК 2.10	Організація виробництва	6	5		7	210	90	30		60	120					3	3	
ОК 2.11	Технологічне обладнання та основи автоматизації в галузі	6	5		5	150	52	30		22	98					1	2.5	
ОК 2.12	Технологія виробництва харчової продукції	7	5.6	7	10	300	120	60	20	40	180					5	2	1
ОК 2.13	Основи економіки підприємств різних типів		6		3	90	44	30		14	46						3	
ОК 2.14	Екологія та екологічна етика харчових виробництв		6		3	90	44	30		14	46						3	
ОК 2.15	Контроль якості та безпечності харчової продукції	6			4	120	60	30		30	60						4	
ОК 2.16	Облік і звітність у галузі		7		3	90	42	30		12	48							3
ОК 2.17	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	7			4	120	56	28		28	64							4
ОК 2.18	Основи виробництва продуктів оздоровчого харчування	7			3	90	42	12		30	48							3
ОК 2.19	Барна справа і організація роботи сомельє		7		3	90	42	30		12	48							3
ПР 1	Навчальна (ознайомча) практика		4		3	90					90							
ПР 2	Навчальна практика		6		6	180					180							
ПР 3	Навчальна практика (за фахом)		7		6	180					180							
	Комплексний кваліфікаційний іспит	7			2	60					60							
	Всього ОК за циклом професійної підготовки	13	16	1	94	2820	964	518	72	374	1856			0	0	15	18	14

	2.2. Вибіркові компоненти освітньої програми		2			10	300	104			196			0	0	7	0	0
БК 2.1	Дисципліни вільного вибору студентів із переліку дисциплін циклу		5			5	150	52			98					3.5		
БК 2.2	професійної підготовки		5			5	150	52			98					3.5		
	Всього за циклом професійної підготовки	13	18	0	1	104	3120	1068			2052			0	0	22	18	14
	Частка компонент загального циклу в загальному обсязі освітньої програми, %						31%											
	Частка вибірових компонент у загальному обсязі освітньої програми, %						10%											
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ГОДИН																		
		17	31	0	1	150	4500	1592			2908			0	0	23	23	20
	Рекомендована кількість годин на тиждень													24	24	23	23	20
	Кількість екзаменів													3	3	3	3	5
	Кількість заліків													7	8	6	6	4
	Кількість курсових проєктів																	
	Кількість курсових робіт																	1

Фізична культура планується з розрахунку 2 години на тиждень, які не враховуються при визначенні тижневого навантаження здобувачів фахової передвищої освіти 1 і 2 курсів (наказ МОН України від 01.06.2018 року №570).

Вивчення предметів загальноосвітньої підготовки, позначених *, інтегрується з відповідними навчальними дисциплінами освітньо-професійної підготовки фахового молодшого бакалавра

Професійні дисципліни* - в атестат вписується дисципліна "Технології" і виводиться середня оцінка, а в диплом прописуються компоненти освітньої програми з відповідно набраними балами

VI. ПЕРЕЛІК НЕОБХІДНИХ КАБІНЕТІВ, ЛАБОРАТОРІЙ, МАЙСТЕРЕНЬ

№	Кабінети
2*05	Технології харчування
2*05	Організації та техніки обслуговування в закладах ресторанного господарства
203	Охорони праці та безпеки життєдіяльності
102	Комп'ютерний клас
№*0_201	Зал для занять з лікувальної фізкультури

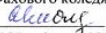
№	Лабораторії
2*05	Лабораторія технологій харчування
2*05	Лабораторія організації обслуговування в закладах ресторанного господарства
3*07	Навчально-наукова лабораторія мікробіології, імунології та біотехнологій
2*01	Лабораторія загальної та аналітичної хімії
2*02	Лабораторія фізичної та органічної хімії

№	Майстерні
	Згідно договорів про проходження навчальної практики

ПОГОДЖЕНО

Директор

Фахового коледжу "Освіта"

 Світлана СМОЛЯНОВА

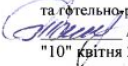
"08" квітня 2025 р.

ПОГОДЖЕНО

Голова Науково-методичного

об'єднання з харчових технологій

та готельно-ресторанної справи

 Антоніна РАТУШЕНКО

"10" квітня 2025 р.

ПОГОДЖЕНО

Проректор з освітньої

діяльності

 Оксана КОЛЯДА

"17" квітня 2025 р.

ПОГОДЖЕНО

Начальник відділу методичної роботи

 Вікторія БАУЛА

"17" квітня 2025 р.

А

ПОГОДЖЕНО

Голова циклової комісії з харчових технологій

 Оксана ОЛІФЕРЧУК

"12" березня 2025 р.