

Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна"
Фаховий коледж "Освіта"

(повне найменування навчально-виховного закладу)



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахового молодшого бакалавра
(фахової галузі спеціальності)
за ОСВІТЬЮ-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ
Харчові технології
ID 78410

Затверджено
рішенням Вченої ради Відкритого міжнародного університету розвитку людини "Україна" від "24" квітня 2025 року
протокол № 3

Форма здобуття освіти: денна, мережева

Термін навчання: 2 роки 6 місяців

3 галузі знань: G Інженерія, виробництво та будівництво
за спеціальністю: G13 Харчові технології
кваліфікація: фаховий молодший бакалавр харчових технологій

На основі повної загальної середньої освіти
Рік вступу: 2025-2026 н.р.

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Курс	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								
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т									
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т									
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т									

ПОЗНАЧЕННЯ:
Т – теоретичне навчання;
С – екзаменаційна сесія;
П – практика;
К – канікули;
Е – складання випускного екзамену;
3 – захист курсової роботи.

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання дипломного проєкту (роботи)	Атестація	Канікули	Усього
I	30	4	2			16	52
II	30	4	4			14	52
III	14	2	4			4	25
Разом	74	10	10	0	1	34	129

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна (ознайомча)	2	2
Навчальна	4	4
Навчальна (за фахом)	5	4

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва	Форма атестації (іспит, дипломний проєкт (робота))	Семестр
Технологія виробництва харчової продукції, Організація виробництва, Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства, Контроль якості та безпечності харчової продукції	Комплексний кваліфікаційний іспит	5

У. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами						Кількість кредитів ЄКТС	Обсяг навчального навантаження в академічних						Розподіл годин на тиждень за курсами				
		екзамени	заліки	курсові		роботи	загальний обсяг		у тому числі аудиторних					самостійна робота	I курс				
				проекти	роботи				всього ауд. годин	лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	1		2	3	4	5	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	15	15	15	15	14
1. ПИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																			
1.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми																			
ОК 1.1	Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)		1				4	120	44	30		14	76	3					
ОК 1.2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	1				4	120	46	16		30	74	1	2				
ОК 1.3	Фізична культура (Фізичне виховання. Основи здорового способу життя. Психологія стресу і стресостійкості особистості)				1,2		4	120	60	14		46	60	2	2				
ОК 1.4	Інформаційні технології						4	120	60	16		44	60	2	2				
ОК 1.5	Іноземна мова		2	1			4	120	60	16		44	60	2	2				
ОК 1.6	Україна в контексті світового розвитку		3	1,2			4	120	60			60	60	1	2				
ОК 1.7	Основи наукових досліджень та академічного письма			2			4	120	44	30		14	76			1			
ОК 1.8	Інклюзивне суспільство			2			4	120	46	30		16	74			3			
ОК 1.9	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)			2			4	120	44	30		14	76			3			
ОК 1.10	Права людини та верховенство права в сучасних реаліях		5	4			5	150	72			72	78			3			
	Всього ОК за циклом загальної підготовки		4	12			41	1230	518	28		324	712	9	17	1	2	6	3
ВК 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського переліку дисциплін			1			5	150	52				98	0	0	0	4	0	
	Всього за циклом загальної підготовки		4	13	0	0	46	1380	570				810	9	17	1	6	6	3,5
2.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми																			
ОК 2.1	Вступ до спеціальності "Основи харчових технологій"		1				3	90	30	14	8	8	60	2					
ОК 2.2	Харчова хімія		1				4	120	60	30	14	16	60	4					
ОК 2.3	Основи стандартизації, метрології та сертифікації харчових виробництв		1				3	90	44	30		14	46	3					
ОК 2.4	Охорона праці в галузі, безпека життєдіяльності та цивільний захист		1				3	90	44	30		14	46	3					

VI. ПЕРЕЛІК НЕОБХІДНИХ КАБІНЕТІВ, ЛАБОРАТОРІЙ, МАЙСТЕРЕНЬ

№	Кабінети
2*05	Технологій харчування
2*05	Організації та техніки обслуговування в закладах ресторанного господарства
203	Охорони праці та безпеки життєдіяльності
102	Комп'ютерний клас
№*0_201	Заг 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 договору про проходження навчальної практики

ПОГОДЖЕНО

Директор

Фахового коледжу "Освіта"



Світлана СМОЛЯНОВА

"08" квітня 2025 р.

ПОГОДЖЕНО

Голова циклової комісії харчових технологій

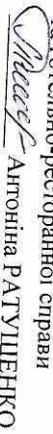


Оксана ОЛШФЕРЧУК

"12" березня 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.