

ЗАТВЕРЖАЮ
Президент Верховного
мижнародного університету
розвитку людини "Майдан"
Підписавши документ
10 червня 2014 року

Гарьбаць 18 Виробництв
181 "Харчова"

Освітньо-професійний ступінь, фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація: **фаховий молодший бакалавр з харчових технологій**
Термін навчання: 3 роки 6 місяців

На основі базової загальної середньої освіти

[illegible]

II. ПРАКТИКА			
Наименование практики	Семестр	Темы	Курсовый проект
Научная (инженерная)	4	4	6
Научная	6	4	6
Производственная	8	4	6

ІІ. ДІЯВІЛЬНІСТЬОВА АТТЕСТАЦІЯ		
Форми атестації	Назва предмета*	Семестр
ЛІА		4
ННО		4

IV. АТАСТАЦИЯ ДОБЫВАЧЬЕ-ОБРАБОТЧИЦКОЕ ВРЕМЯ			
Формы занятости (конт., дистанционный проект (работа))	Назва	Семестр	Кредити ЕКТС
Комплексний курс інформаційний курс	Технологія виробництва харчової продукції. Організація виробництва	8	2

У. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

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	курсові			загальний обсяг	всього	аудиторних				самостійна робота	I курс					II курс					III курс					IV курс				
				проекти	роботи				лекції	лабораторні	практичні	I курс		II курс	III курс	IV курс	I курс	II курс	III курс	IV курс	I курс	II курс	III курс	IV курс									
																									у тому числі:								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22												
За програмою профільної середньої освіти																																	
Загальноосвітня підготовка																																	
1	Українська мова	4*					140	140				140		2	2	2	1,5																
2	Українська література	4*					140	140	26		114		2	2	2	1,5																	
3	Зарубіжна література						70	70	12		58		2	1,5																			
4	**Іноземна мова	4*	3,4				140	140			140		2	2	2	1,5																	
5	Історія України	4*					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)	4*					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 (Фізичне виховання, Основи здорового способу життя, Психологія стресу і стресостійкості особистості)		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 (Інформаційні технології)	4	3				105	105	35		70		1	1,5	1	2																	
16	Технології (Фінансова грамотність)						105	105	80		25				2	4																	
16.1	Фінансова грамотність						210	210	115	0	95	0	1	1,5	3	6																	
Разом																																	
Спеціальні курси																																	
17	*Україна в контексті світового розвитку	4					44	44	30		14					2,5																	
18	*Основи наук про дослідження та академічного письма	4					46	46	30		16					2,5																	
19	*Інноваційне суспільство	2					44	44	30		14				2																		
20	*Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)	1					44	44	30		14		2,5																				
Разом							178	178	120	0	58	0	3	2	0	5																	
Професійні дисципліни																																	
21	*Українська мова (за професійним спрямуванням)	4	3				46	46	16		30				1	1,5																	
22	*Загальна та неорганічна хімія		3				68	68	34	34					4																		
23	*Технічна мікробіологія		3				60	60	30	30					3,5																		
24	*Стандартизація, метрологія та сертифікація	3					60	60	30		30				3,5																		
25	*Основи фізіології та гігієни харчування	3					46	46	24	22					2,5																		
26	*Технологія виробництва харчової продукції	4		4			60	60	18	22	20				3,5																		
Разом							340	340	152	108	80	0	0	0	15	5																	

Факультативи												
п	Факультативи (підготовка до ЗНО/ПНУ, індивідуальні заняття)											
Разом												
						77	0				77	
						77	0	0	0	0	77	34
Всього за програмною профільною середньою освітою												
						2660	2583	####	138	1198	77	34
Із них несе навантаження												
												34-2
												34-2
												34-2
												34-2

За освітньо-професійною програмною фахового молодшого бакалавра

І. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ

І.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми												
ОК 1.1	*Україна в контексті світового розвитку	4			4	120	44	30	14	76		
ОК 1.2	*Українська мова (за професійним спрямуванням)	4	3		4	120	46	16	30	74		
ОК 1.3	*Основи економічної діяльності		3,4		4	120	60	14	46	60		
ОК 1.4	*Інформаційні технології	4	3		4	120	60	16	44	60		
ОК 1.5	*Основи наукових досліджень та академічного письма				4	120	46	30	16	74		
ОК 1.6	*Інклюзивне суспільство	4			4	120	44	30	14	76		
ОК 1.7	*Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)		3		4	120	44	30	14	76		
ОК 1.8	*Іноземна мова	3	3,4		5	150	52		52	98		
ОК 1.9	*Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	7	6		5	150	72		72	78		
ОК 1.10	*Екологія та екологічна свідомість		6		4	120	44	30	14	76		
ОК 1.11	*Права людини та верховенство права в сучасних реаліях	7			4	120	42	28	14	78		
ОК 1.12	*Охорона праці, безпека життя, діяльності та цивільний захист	5			3	90	30	16	14	60		
Всього ОК за циклом загальної підготовки		6	15		49	1470	584	240	344	886	0	0

І.2. Дисципліни вільного вибору студентів																			
І.2. Вибіркові компоненти освітньої програми		2			10	300	148	88	0	60	152	0	0	0	10	0			
ВК 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського переліку дисциплін		6		5	150	74	44		30	76				5				
ВК 1.2			6		5	150	74	44		30	76				5				
Всього за циклом загальної підготовки		6	17	0	0	59	1770	732	328	0	404	1038	0	0	9	17	3	15	6
ІІ. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																			

ІІ. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

2.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми

ОК 2.1	Вступ до спеціальності харчової технології	3			3	90	44	30	14	46		
ОК 2.2	*Загальна та неорганічна хімія	3			6	180	44	30	14	136		
ОК 2.3	*Технічна мікробіологія	3			4	120	46	30	16	74		
ОК 2.4	*Стандартизація, метрологія та сертифікація	3			4	120	46	30		74		
ОК 2.5	*Основи фізіології та гігієни харчування	3			4	120	46	24	22	74		
ОК 2.6	*Технологія виробництва харчових продуктів	4		4	4	120	60	18	22	60		
ОК 2.7	*Економіка підприємств різних типів	4			4	120	44	30		76		
ОК 2.8	*Організація виробництва	5			5	150	60	30		90		
ОК 2.9	*Мерчандайзинг харчових продуктів	6			3	90	44	22	22	46		
ОК 2.10	*Інтриологія	6			3	90	44	22		46		
ОК 2.11	*Основи автоматизованого проєктування	7	6		4	120	58	28	30	62		
ОК 2.12	*Технічне документування технологічних процесів, оцінка якості	7		7	4	120	56	28		64		
ОК 2.13	*Основи виробництва продуктів охолодженого харчування	7			4	120	56	28		64		
ПР 1	Навчальна практика	4			3	90				90		
ПР 2	Навчальна практика	6			6	180				180		
ПР 3	Технологічна практика	7			6	180				180		
Кваліфікаційний іспит		7			2	60				60		
Всього ОК за циклом професійної підготовки		7	7	1	66	1980	604	320	104	180	1376	15

2.2. Дисципліни вільного вибору студентів																				
2.2. Вибіркові компоненти освітньої програми		5			25	750	296	150	0	146	454				0	0	16	0	4	
БК 2.1	Дисципліни вільного вибору студентів із переліку дисциплін циклу професійної підготовки	5			5	150	60	30		30	90						4			
БК 2.2		5			5	150	60	30		30	90						4			
БК 2.3		5			5	150	60	30		30	90						4			
БК 2.4		5			5	150	60	30		30	90						4			
БК 2.5		7			5	150	56	30		26	94							4		
Всього за циклом професійної підготовки		7	12	1	1	91	2730	900	470	104	326	1830	0	0	15	7	20	8	14	
Частка компонент загального циклу в загальному обсязі освітньої програми, %							33%													
Частка вибірових компонент у загальному обсязі освітньої програми, %							23%													
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ГОДИН																				
		13	29	1	1	150	4500	1632	798	104	730	2868	0	0	24	24	23	23	20	
Максимально можлива кількість годин на тиждень																				
Кількість екзаменів																				
Кількість заїсів																				
Кількість курсових проєктів																				
Кількість курсових робіт																				

VI. ПОСИЛЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

І рафлік навчального процесу може змінюватися для академічної групи при обов'язковому дотриманні загальної тривалості теоретичного і практичного навчання, екзаменаційних сесій та канікул. Фізична культура підлягає з розрахунку 2 години на тиждень, які не враховуються при визначенні тижневого навантаження здобувачів фахової передвишньої освіти І і 2 курсів (Наказ МОН України

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

Вивчення предметів загальноосвітньої пдготовки, позначених **, частково інтегрується з відповідними навчальними дисциплінами, на ту кількість аудиторних годин, яка зазначена у плані освітньо-професійної пдготовки фахового молодшого бакалавра

Інтегровані дисципліни, позначені ***, продовжують вивчатися за освітньо-професійною програмою

Дисципліни, позначені ****, вивчаються за планом освітньо-професійної програми.

ПОГОДЖЕНО

Директор Фахового коледжу "Освіта"
Антоніна РАТУШЕНКО
"08" квітня 2024 р.

ПОГОДЖЕНО

Завідувач кафедри
технології харчування
Антоніна РАТУШЕНКО
"12" березня 2024 р.

ПОГОДЖЕНО

Голова Науково-методичного об'єднання
з фахової передвишньої та середньої освіти
Антоніна РАТУШЕНКО
"11" квітня 2024 р.

ПОГОДЖЕНО

Голова Науково-методичного об'єднання
з харчових технологій та готельно-ресторанної
сфари
Антоніна РАТУШЕНКО
"11" квітня 2024 р.

ПОГОДЖЕНО

Проректор з освітньої
діяльності
Оксана КОЛЯДА
"18" квітня 2024 р.

ПОГОДЖЕНО

Начальник відділу методичної
роботи
Вікторія БАУЛА
"18" квітня 2024 р.