

Фаховий коледж "Освіта"

"Затверджую"

Президент Відкритого

міжнародного університету
розвитку людини "Україна"

Петро Таланчук

"24" квітня 2025 року

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра (рівень фахової передвищої освіти)

на основі базової середньої освіти

за ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ

Харчові технології

ID 78410

Затверджено

рішенням Вченої ради Відкритого

міжнародного університету

розвитку людини "Україна"

від "24" квітня 2025 року

протокол № 3

з галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

за спеціальністю G13 Харчові технології

кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Форма здобуття освіти: денна. мережева

Термін навчання: 3 роки 6 місяців

Рік вступу: 2025-2026 н.р.

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

[illegible]

ПОЗНАЧЕННЯ:

Т — теоретичне навчання;

С – екзаменаційна сесія;

П — практика;

К – канікули;

Е	– складання випускового екзамену.
---	-----------------------------------

3 – захист кваліфікаційної роботи.

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання дипломного проєкту (роботи)	Атестація	Кінцівки	Усього
I	40					12	52
II	34	2	2			14	52
III	30	4	4			14	52
IV	14	2	4		1	4	25
Разом	78	8	10	0	1	32	129

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна (ознайомча)	3.4	2
Навчальна	5.6	4
Навчальна (за фахом)	7	4

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва	Форма атестації (іспит, дипломний проєкт (робота))	Семестр
* Предмети відповідно до законодавства	ДПА, ЗНО НМТ	4
Технологія виробництва харчової продукції, Організація виробництва, Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства, Контроль якості та безпечності 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	курсів			загальний обсяг	аудиторних				самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс
				проекти	роботи			у тому числі:			семестри								
								всього	лекції	лабораторії	практичні		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	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

OK 1.1	Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)					4	120	44	30		14	76							
OK 1.2	Українська мова (за професійним спрямуванням)					4	120	46	16		30	74							
OK 1.3	Фізична культура (Фізичне виховання. Основи здорового способу життя. Психологія стресу і стресостійкості особистості)					4	120	60	14		46	60							
OK 1.4	Інформаційні технології					4	120	60	16		44	60							
OK 1.5	Іноземна мова	5				4	120	14			14	106					1		
OK 1.6	Україна в контексті світового розвитку					4	120	44	30		14	76							
OK 1.7	Основи наукових досліджень та академічного письма					4	120	46	30		16	74							
OK 1.8	Інклюзивне суспільство					4	120	44	30		14	76							
OK 1.9	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	7	6			5	150	72			72	78						2	3
OK 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
			1			5	150	52				98			0	0	0	4	0
BK 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського переліку дисциплін		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

OK 2.1	Вступ до спеціальності "Основи харчових технологій"					3	90	30	14	8	8	60							
OK 2.2	Харчова хімія					4	120	60	30	14	16	60							
OK 2.3	Основи стандартизації, метрології та сертифікації харчових виробництв					3	90	44	30		14	46							
OK 2.4	Охорона праці в галузі, безпека життєдіяльності та цивільний захист					3	90	44	30		14	46							
OK 2.5	Товарознавство продовольчих товарів (з основами експертизи якості)					3	90	44	30		14	46							
OK 2.6	Технічна мікробіологія та біохімія харчових продуктів					4	120	60	30	16	14	60							
OK 2.7	Основи фізіології, нутриціології та гігієни харчування	5				4	120	30	14		16	90					2		
OK 2.8	Інформаційно-комунікаційні технології та технічне документування в галузі	5				4	120	14		14		106					1		
OK 2.9	Харчові та дієтичні добавки, спеції та приправи		5			4	120	46	30		16	74					3		
OK 2.10	Організація виробництва	6	5			7	210	90	30		60	120					3	3	
OK 2.11	Технологічне обладнання та основи автоматизації в галузі	6	5			5	150	52	30		22	98					1	2,5	
OK 2.12	Технологія виробництва харчової продукції	7	5,6		7	10	300	120	60	20	40	180					5	2	1
OK 2.13	Основи економіки підприємств різних типів		6			3	90	44	30		14	46						3	
OK 2.14	Екологія та екологічна етика харчових виробництв		6			3	90	44	30		14	46						3	
OK 2.15	Контроль якості та безпечності харчової продукції	6				4	120	60	30		30	60						4	
OK 2.16	Облік і звітність у галузі		7			3	90	42	30		12	48							3
OK 2.17	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	7				4	120	56	28		28	64							4
OK 2.18	Основи виробництва продуктів оздоровчого харчування	7				3	90	42	12		30	48							3
OK 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

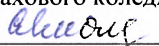
Фізична культура планується з розрахунку 2 години на тиждень, які не враховуються при визначенні тижневого навантаження здобувачів фахової передвищої освіти 1 і 2 курсів (наказ МОН України від 01.06.2018 року №570).

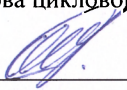
Вивчення предметів загальноосвітньої підготовки, позначених *, інтегрується з відповідними навчальними дисциплінами освітньо-професійної підготовки фахового молодшого бакалавра

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

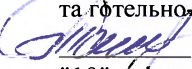
VI. ПЕРЕЛІК НЕОБХІДНИХ КАБІНЕТІВ, ЛАБОРАТОРІЙ, МАЙСТЕРЕНЬ

№	Кабінети
2*05	Технологій 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

ПОГОДЖЕНО
Директор
Фахового коледжу "Освіта"
 Світлана СМОЛЯНОВА
"08" квітня 2025 р.

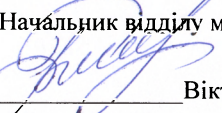
ПОГОДЖЕНО
Голова циклової комісії з харчових технологій
 Оксана ОЛІФЕРЧУК
"12" березня 2025 р.

№	Лабораторії
2*05	Лабораторії 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

ПОГОДЖЕНО
Голова Науково-методичного
об'єднання з харчових технологій
та готельно-ресторанної справи
 Антоніна РАТУШЕНКО
"10" квітня 2025 р.

№	Майстерні
	Згідно договорів про проходження навчальної практики

ПОГОДЖЕНО
Проректор з освітньої
діяльності
 Оксана КОЛЯДА
"17" квітня 2025 р.

ПОГОДЖЕНО
Начальник відділу методичної роботи
 Вікторія БАУЛА
"17" квітня 2025 р.