

Назва	Форма атестації (іспит, дипломний проєкт (робота))	Семестр
Технологія виробництва харчової продукції, Організація виробництва	Комплексний кваліфікаційний іспит	5

У. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

У: план навчальної програми

Шифр за ОПП	Назва навчальної дисципліни	Розподіл за семестрами										Обсяг навчального навантаження в академічних годинах										Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами									
		екзаменні					курсові					Кількість кредитів ЕКТС					завдяляючи обсяг					у тому числі аудиторних					самостійна робота				
		зачітки		проекти		роботи		Кількість кредитів ЕКТС					завдяляючи обсяг					у тому числі аудиторних					самостійна робота								
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18														
І. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																															
І.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми																															
ОК 1.1	Україна в контексті світового розвитку		2			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	2	1			4	120	60	16		44	60	2	2																	
ОК 1.5	Основи наукових досліджень та академічного письма		2			4	120	46	30		16	74		3																	
ОК 1.6	Інклюзивне суспільство		2			4	120	44	30		14	76		3																	
ОК 1.7	Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)		1			4	120	44	30		14	76		3																	
ОК 1.8	Іноземна мова	3	1,2			5	150	60			60	90	1	2	1																
ОК 1.9	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5	4			5	150	72			72	78																			
ОК 1.10	Екологія та екологічна етика		4			4	120	44	30		14	76																			
ОК 1.11	Права людини та верховенство права в сучасних реаліях		5			4	120	42	28		14	78																			
ОК 1.12	Охорона праці, безпека життєдіяльності та цивільний захист		3			3	90	30	16		14	60		2																	
	Всього ОК за циклом загальної підготовки	6	15			49	1470	592	240	0	352	878	9	17	3	5	6														
І.2. Вибіркові компоненти освітньої програми																															
ВК 1.1	Дисципліна вільного вибору студентів із загальнонаукової предметної області	2				10	300	148	88	0	60	152	0	0	0	10	0														
ВК 1.2	Дисципліна вільного вибору студентів із загальнонаукової предметної області	4				5	150	74	44		30	76				5															
	Всього за циклом загальної підготовки	6	17	0	0	59	1770	740	328	0	412	1030	9	17	3	15	6														
2.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми																															
ОК 2.1	Вступ до спеціальності харчові технології		1			3	90	44	30		14	46		3																	
ОК 2.2	Загальна та неорганічна хімія		1			3	90	44	30		14	46		3																	
ОК 2.3	Технічна мікробіологія		1			4	120	46	30		16	74		3																	
ОК 2.4	Стандартизація, метрологія та сертифікація	1				4	120	46	30		16	74		3																	
ОК 2.5	Основи фізіології та гігієни харчування	1				4	120	46	24		22	74		3																	
ОК 2.6	Технологія виробництва харчової продукції	2	2			4	120	60	18		20	60		4																	
ОК 2.7	Економіка підприємств різних типів	5				4	120	44	30		14	76		3																	
ОК 2.8	Організація виробництва	3				5	150	60	30		30	90			4																
ОК 2.9	Мерчандайзинг харчових продуктів		4			3	90	44	22		22	46		3																	
ОК 2.10	Нутриціологія	4				3	90	44	22		22	46		3																	
ОК 2.11	Основи автоматизованого проєктування					4	120	58	28	30		62		2	2																
ОК 2.12	Технічне документування технологічних процесів, облік і завітність у роботі закладів харчування	5	5			4	120	56	28		28	64																			
ОК 2.13	Основи виробництва продуктів оздоровчого харчування	5				4	120	56	28		28	64																			
ПР 1	Навчальна (ознайомча) практика		2			3	90					90																			
ПР 2	Навчальна практика		4			6	180					180																			
ПР 3	Технологічна практика		5			6	180					180																			
	Комплексний кваліфікаційний іспит	5				2	60					60																			
	Всього ОК за циклом професійної підготовки	7	8	1	1	66	1980	648	350	104	194	1332	15	7	4	8	10														

2.2. Вибіркові компоненти освітньої програми															
ВК 2.1	5	5	25	750	296	150	146	454	0	0	16	0	4		
ВК 2.2	3	3	5	150	60	30	30	90			4				
ВК 2.3	3	3	5	150	60	30	30	90			4				
ВК 2.4	3	3	5	150	60	30	30	90			4				
ВК 2.5	3	3	5	150	60	30	30	90			4				
Всього за циклом професійної підготовки															
7	13	1	1	91	2730	944	500	104	340	1786	15	7	20	8	14
Частка компонент загального циклу в загальному обсязі освітньої програми, %															
				39%											
Частка вибірових компонент у загальному обсязі освітньої програми, %															
				23%											
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ГОДИН															
13	30	1	1	150	4500	1684	828	104	752	2816	24	24	23	23	20
Максимально можлива кількість годин на тиждень															
Кількість екзаменів															
Кількість заліків															
Кількість курсових проєктів															
Кількість курсових робіт															
1															

ПОГОДЖЕНО
Директор Фахового
коледжу "Освіта"
Світлана СМОЛЯНОВА
"08" квітня 2024 р.

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

ПОГОДЖЕНО
Голова Науково-методичного
об'єднання з харчових технологій
та ресторанно-сервісних
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.