Міністерство освіти і науки України
Відокремлений структурний підрозділ «Березівське вище професійне училище
Національного університету «Одеська політехніка»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор
_____ Максим ШЕВЧЕНКО
«28» 06 2024 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма: Харчові технології
Галузь знань: 18 Виробництво та технології
Спеціальність: 181 Харчові технології
Освітньо-кваліфікаційний рівень: фаховий молодший бакалавр
Форма здобуття фахової передвищої освіти: денна
Термін навчання: 1 рік, 8 місяців, на основі кваліфікованого робітника з професії «Кухар»

1. Графік освітнього процесу

Місяці	Вересень				Жовтень				Листопад					Грудень				Січень					Лютий				Березень					Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень				
Курс / тижні	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
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	П Д	П Д	П Д	К І																

1.1 Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

Курс	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практики		Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	Канікули, тижні	Святкові, тижні	Всього тижнів у навчальному році
			Технологічна	Переддипломна				
1	30	4	6	-	-	11	1	40
2	26	4	-	3	1	2	1	34
Всього	56	8	6	3	1	13	2	74

Умовні позначення:			
Т	Теоретичне навчання	Е	Екзаменаційна сесія
Т П	Технологічна практика	К	Канікули
П Д	Переддипломна практика	К І	Кваліфікаційний іспит

2. Практична підготовка

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Технологічна практика	2	6	9
Переддипломна практика	4	3	4,5

3. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит	4	1,5

4. План освітнього процесу

	Назва освітньої компоненти/навчального предмета	Розподіл за семестрами			Вивчено на 2-му ступені (КР)	Загальний обсяг		Кількість годин			самостійна робота	Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями							
								аудиторні				I курс				II курс			
									зокрема			1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр	
												16 тижнів		14 тижні		16 тижнів		10 тижнів	
		екзамени	заліки	курсові проекти (роботи)		кількість ЄКТС	годин	всього	лекції	семінарські, лабораторні, практичні		години на тиждень	кредити/ години	години на тиждень	кредити/ години	години на тиждень	кредити/ години	години на тиждень	кредити/ години
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	За освітньо-професійною програмою																		
1	**Дисципліни, що формують загальні компетентності**				**66**	**43**	**1290**	**714**	**425**	**289**	**576**	**19**	**304**	**14**	**196**	**9**	**144**	**7**	**70**
ОК 1	Історія та культура України	2				4	120	60	48	12	60	2	32	2	28				
ОК 2	Економічна теорія		1			2	60	32	24	8	28	2	32						
ОК 3	Основи філософії та соціології		2			4	120	60	48	12	60	2	32	2	28				
ОК 4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1				2	60	32	25	7	28	2	32						
ОК 5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3			10	5	150	92	84	8	58	1	16	2	28	3	48		
ОК 6	Основи правознавства		1		14	2	60	32	26	6	28	2	32						
ОК 7	Неорганічна та органічна хімія		3			4	120	62	42	20	58	2	32	1	14	1	16		
ОК 8	Аналітична та фізколоїдна хімія		4			4	120	60	28	32	60			1	14	1	16	3	30
ОК 9	Комп'ютерна техніка та інформаційні технології		4		12	4	120	66	32	34	54	1	16	1	14	1	16	2	20
ОК 10	Технічне креслення		3			3	90	46	6	40	44	1	16	1	14	1	16		
ОК 11	Основи охорони праці та безпеки життєдіяльності		2		30	3	90	60	50	10	30	2	32	2	28				
ОК 12	Фізичне виховання		4			6	180	112	12	100	68	2	32	2	28	2	32	2	20
2	**Дисципліни, що формують спеціальні компетентності**				**383**	**50**	**1500**	**786**	**669**	**117**	**714**	**11**	**176**	**15**	**210**	**15**	**240**	**16**	**160**
ОК 13	Біохімія		4			3	90	50	44	6	40			1	14	1	16	2	20
ОК 14	Мікробіологія		4			3	90	50	42	8	40			1	14	1	16	2	20
ОК 15	Технологія виробництва кулінарної продукції	4		4	231	10	300	158	140	18	142	4	64	3	42	2	32	2	20
ОК 16	Організація виробництва та обслуговування в ЗРГ		4	4	28	8	240	122	114	8	118	2	32	2	28	2	32	3	30
ОК 17	Товарознавство харчових продуктів	2				3	90	46	38	8	44	2	32	1	14				

ОК 18	Калькуляція і облік		2		20	3	90	46	28	18	44	2	32	1	14				
ОК 19	Екологія харчових виробництв	3				3	90	44	38	6	46			2	28	1	16		
ОК 20	Устаткування закладів ресторанного господарства		4		90	4	120	66	56	10	54	1	16	1	14	1	16	2	20
ОК 21	Процеси і апарати харчових виробництв	4				4	120	62	54	8	58					2	32	3	30
ОК 22	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції		4			4	120	66	54	12	54			1	14	2	32	2	20
ОК 23	Економіка підприємств різних типів		3		14	3	90	44	36	8	46			2	28	1	16		
ОК 24	Основи електротехніки		3			2	60	32	25	7	28					2	32		
3	**Практичні навички**					13,5	405	405		405									
	Навчальна практика				413														
ОК 25	Технологічна практика		2			9	270	270		270									
ОК 26	Переддипломна практика		4			4,5	135	135		135									
	Загальний осяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми					**106,5**	**3195**	**1905**	**1094**	**811**	**1290**	**30**	**480**	**29**	**406**	**24**	**384**	**23**	**230**
4	**Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)**																		
ВК 1	Вибірковий блок 1		4			3	90	42	36	6	48					2	32	1	10
ВК 2	Вибірковий блок 2		3			3	90	46	44	2	44			1	14	2	32		
ВК 3	Вибірковий блок 3		4			3	90	46	40	6	44					1	16	3	30
ВК 4	Вибірковий блок 4		4			3	90	46	40	6	44					1	16	3	30
	Разом за вибором здобувача					**12**	**360**	**180**	**160**	**20**	**180**			**1**	**14**	**6**	**96**	**7**	**70**
5	**Іспити та ДКІ**	8				**1,5**	**45**	**45**	**45**										
	Всього за навчальним планом				**862**	**120**	**3600**	**2130**	**1299**	**831**	**1470**		**480**		**420**		**480**		**300**
	Разом (тижневе навантаження)											**30**		**30**		**30**		**30**	
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр											16		20		20		13	
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік													36				33	
	Всього курсових робіт (проєктів)			1															
	Всього екзаменів, заліків	8	23																

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень

	Кабінети:		
1.	Кабінет технології приготування їжі і кондитерських виробів	11.	Кабінет біології та екології
2.	Кабінет товарознавства харчових продуктів	12.	Кабінет хімії
3.	Кабінет устаткування закладів ресторанного господарства	13.	Кабінет суспільно-гуманітарних дисциплін
4.	Кабінет інформаційних технологій	14.	Кабінет економічних дисциплін
5.	Кабінет стандартизації та контролю якості харчової продукції	15.	Кабінет української мови та літератури
6.	Кабінет організації виробництва та обслуговування в ЗРГ	16.	Кабінет української культури
7.	Кабінет охорони праці та безпеки життєдіяльності	17.	Кабінет іноземної мови
8.	Кабінет процесів і апаратів харчових виробництв	18.	Спортивна зала
9	Кабінет технічного креслення	19	Актова зала
10.	Кабінет фізики та електротехніки	20.	Медпункт
	Найменування лабораторій		
1.	Навчально-тренувальний ресторанний комплекс – ресторан «Відень – Берлін»	5.	Навчально-практичний центр інноваційних технологій індустрії харчування
2.	STEAM-лабораторія (прогресивних інформаційних технологій)	6.	STEM-лабораторія (прогресивних інформаційних технологій)
3.	Кухня-лабораторія з дегустаційною залою - Кафе «Моцарт»	7.	Лабораторія хімії (суміщена)
4.	Лабораторія з обслуговування «Віденське кафе»	8.	Лабораторія з обслуговування «Віденський дворик»

6. Пояснення до навчального плану

1. Зарахування на навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем «фаховий молодший бакалавр» зі спеціальності 181 Харчові технології проводиться згідно Правил прийому на навчання до Березівського ВПУ Одеської політехніки для здобуття фахової передвищої освіти за результатами співбесіди у вигляді фахового випробування з курсу спецдисциплін на конкурсній основі на базі II ступеня професійної (професійно-технічної) освіти за наявним освітньо-кваліфікаційним рівнем «кваліфікований робітник» відповідної кваліфікації.
2. У навчальному плані години розподіляються на аудиторні заняття та самостійну роботу здобувачів освіти. На самостійну роботу відводиться 1/3-2/3 від загального обсягу годин. Години самостійного навчання, передбачені навчальним планом, враховуються при складанні робочих навчальних програм, але в педагогічне навантаження не включаються.
3. Практика може проводитись розосереджено протягом навчального року.
4. Курсові роботи виконуються за рахунок часу, відведеного на самостійну роботу.
5. Контроль навчальних досягнень здобувачів освіти, передбачених навчальним планом (контрольні роботи, заліки), проводиться за рахунок навчального часу, відведеного на вивчення предмету у формі заліків (проводяться за рахунок навчального часу, відведеного на вивчення даного предмету), іспитів та під час екзаменаційної сесії. Форма проведення іспитів визначається навчальним закладом на початку відповідного семестру і доводиться до відома здобувачів освіти.
6. Навантаження згідно з робочим планом представлене в кредитах ЄКТС (1 кредит – 30 годин) та зменшене на 30 кредитів за рахунок дисциплін, вивчених під час підготовки кваліфікованих робітників з професії «Кухар» відповідної кваліфікації. Професійно-практична підготовка, яка здійснювалась на II ступені навчання, враховується як навчальна практика при підготовці фахового молодшого бакалавра.
7. Атестація випускників здійснюється у формі Кваліфікаційного іспиту.
8. Навчальний план складено відповідно стандарту фахової передвищої освіти, затвердженого Міністерством освіти і науки України, Наказ від 17.11.2021 р. № 1244 за спеціальністю 181 Харчові технології, галузі знань 18 Виробництво та технології та освітньо-професійної програми «Харчові технології» з підготовки фахових молодших бакалаврів, розглянутої та схваленої на засіданні педагогічної ради Відокремленого структурного підрозділу «Березівське вище професійне училище Національного університету «Одеська політехніка», протокол № 11 від 28.06.2024 р. затвердженої директором училища і введеної в дію з 01 вересня 2024 року.

Заступник директора з навчально-виробничої роботи Лариса ЯНЧЕНКО

Заступник директора з навчальної роботи Тетяна ТЕМЕШ