Затверджую
В.о. директора ОФКЕПІГРБ
_____ Світлана СОЛОВЕЙ
31 серпня 2023р.

Міністерство освіти і науки України
Одеський фаховий коледж економіки, права та готельно-ресторанного бізнесу

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма **Виробництво харчової продукції** Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр
Галузь знань 18 Виробництво та технології
Спеціальність 181 Харчові технології
Спеціалізація
Форма здобуття фахової передвищої освіти - денна
Рік вступу 2023

Освітня кваліфікація – фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Термін навчання 3 роки 5 місяців на основі базової загальної середньої освіти

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																		К	К																								С	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																	С	С/К	К/Т											Н	Н	Н	Н											/С	С	К	К	К	К	К	К	К	К
III						Н	Н	Н	Н								С	К	К/												/С	С	С	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV																	С	П	П	П	К	Д																														

☐ - теоретичне навчання, С – екзаменаційна сесія, Н – навчальна практика, Т –технологічна практика, П- професійна практика, К – канікули, А – атестація здобувачів фахової передвищої освіти, Д– комплексний кваліфікаційний іспит

II. Зведені дані про бюджет часу, тижні

курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	практика		ККІ	канікули	разом
			Навчальна	Техн, професійна			
I	40	1				11	52
II	35	4		4 н		9	52
III	24	3,5	4н	10т		10,5	52
IV	16	1	3п		1	1	

III. Практика

IV. Державна атестація

Назва	семестр	Тижні	Кредити
Навчальна	4	4	6
Навчальна	5	4	6
Технологічна	6	10	15

Державна підсумкова атестація з загальноосвітніх дисциплін у 4 семестрі	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти (кваліфікаційний іспит) в 7 семестрі з Технології виробництва кулінарної продукції, Організації виробництва, Організації обслуговування в ЗРГ, економіки підприємств різних типів, устаткування в закладах
- Українська мова та література - Математика - Історія України	

III План навчального процесу

№	Шифр дисцип-ліни	НАЗВА ДИСЦИПЛІНИ	за семестрами: державний екзамен	Екзамени	Заліки	Курсові роботи	загальний обсяг: всього кількість годин	фмб: кредити ЄКТС	фмб: години	самостійні	кількість годин: аудиторних	в тому числі: лекції	семінари	практичні	лабораторні	розподіл годин по семестрах: 1 курс, семестри 1	1 курс, семестр 2	2 курс, семестри 3	2 курс, семестр 4	3 курс, семестри 5	3 курс, семестр 6	4 курс, семестри 7	4 курс, семестр 7
																тижні				кредити			кредити
																17	23	16	19		12	12		16
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
		I. Обовязкові навчальні дисципліни																						
		1.1. Цикл загальноосвітніх дисциплін																						
		1.1.1.Базові предмети																						
1	ЗД-1	Українська мова		4							140	10		130		2	2	2	1,5					
2	ЗД-2	Українська література			4						140	86	54			2	2	2	1,5					
3	ЗД-3	Іноземна мова			4						140			140		2	2	2	1,5					
4	ЗД-4	Зарубіжна література			2						70	32	38			3	1							
5	ЗД-5	Історія України (Історія України*)		3							138	92	46			2	2	2	1,5					
6	ЗД-6	Всесвітня історія			2						70	52	18			3	1							
	ЗД-7	Громадянська освіта:																						
7		правознавство*			3						32	20	12					2						
8		соціологія*			4						38	24	14						2					
9	ЗД-8	Географія			4						88	62	12	14				2	3					
10	ЗД-9	Математика (алгебра і початки аналізу, геометрія)		4							210	30		180		2	3	2	3,5					
11	ЗД-10	Біологія і екологія (Основи екології*)			3						140	96	14	18	12	2	3	2						
12	ЗД-11	Фізика та астрономія			4						245	189	7	27	22	3	4	3	3					
13	ЗД-12	Хімія		2,3							229	114		65	50	4	4	4						
14	ЗД-13	Фізична культура			2,4						210			210		3	3	3	2					
15	ЗД-14	Захист України			4						105	60	30	15			2,5	1	2					
		всього за 1.1.1.		**5**	**12**						**1995**	**867**	**245**	**799**	**84**	**28**	**29,5**	**27**	**21,5**					
		1.1.2. Вибірково-обов'язкові предмети:																						
16	ВО-1	Інформатика (Інформатика та КТ*)		4	2						152	60	20	20	52	2	2	2	2,5					
17	ВО-2	Мистецтво (Культурологія*)			1						34	22	12			2								
		всього за 1.1.2.		**1**	**2**						**186**	**82**	**32**	**20**	**52**	**4**	**2**	**2**	**2,5**					
		1.1.3. Профільні дисципліни і спецкурси:																						
18	СК-1	Мікробіологія та фізіологія харчування*		3							51	35	8	8					2,5					
19	СК-2	Гігієна та санітарія*			4						46	34	6	6					2,5					
20	СК-3	Товарознавство харчових продуктів*		3							48	34	6	8				3						
21	СК-4	Аналітична хімія*		4							60	30	14	10	6				3					
		всього за 1.1.3.		**3**	**2**						**205**	**133**	**34**	**32**	**6**			**3**	**8**					
		всього за циклом 1.1.		**9**	**16**											**32**	**31,5**	**32**	**32**					
		залишок годин																						

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
		1.2. Цикл дисциплін, які формують загальні компетенції																						
23	ОК-01	Культурологія*			1			2,5	75	41	*34*	22	12											
24	ОК-02	Українська мова (за професійним спрямуванням)		6				1,5	45	17	28	2		26						1,5		2,5		
25	ОК-03	Фізичне виховання			6			4,0	120	24	96			96						4	4	4		
26	ОК-04	Соціологія*			4			2,5	75	37	*38*	24	14											
27	ОК-05	Основи правознавства*			3			2,5	75	43	*32*	*20*	*12*											
28	ОК-06	Іноземна за проф спрям англійська			6			7,0	210	92	118			118				2	2	2	2	2		
29	ОК-07	Фізична і колоїдна хімія		5				2,0	60	8	52	30	4	6	12					2	4,5			
30	ОК-08	Біохімія			6			1,0	30	2	28	20	2		6					1		2		
31	ОК-10	Мікробіологія та фізіологія харчування*		4				3,0	90	39	51	*35*	*8*	*8*										
32	ОК-11	Аналітична хімія*		4				3,0	90	30	60	30	14	10	6				3					
33	ОК-12	Гігієна і санітарія*			4			3	90	44	46	34	6	6										
34	ОК-13	Історія України*		3				2,5	75	43	32	20	12											
35	ОК-14	Інформатика і комп"ютерна техніка*		4				4,5	135	61	74	20			*54*									
36	ОК-15	Безпека життєдіяльності			1			2,5	75	41	34	24	10			2								
37	ОК-16	Основи екології*			3			2,0	60	28	32	*20*	10	*2*										
38	ОК-17	Основи охорони праці		6				1,0	30	6	24	16	8							1		2		
		Всього за циклом 1.2.		**7**	**9**			**44,5**	**1335**	**556**	**779**	**317**	**112**	**272**	**54**	**2**		**2**	**5**	**12**	**10,5**	**12,5**		
		1.3. Цикл дисциплін професійної та практичної підготовки																						
39	ОК-18	Технологія виробництва кулінарної продукції	7	6	3,5		6	12,5	375	139	236	118	28		90	7,5	2	2	2	3,5	3	4	1,5	2
40	ОК-19	Організація виробництва в ЗРГ	7	6		7		6	180	46	134	84	24	26						2,5	2,5	2	3,5	5
41	ОК-20	Організація обслуговування і сервіс в ЗРГ	7		7			4,5	135	21	114	70	32	12						2	2	2	2,5	4
42	ОК-21	Економіка підприємств різних типів	7	7				3,0	90	10	80	34	12	34									3	5
43	ОК-22	Предмет спецпідготовки (виробництво кондитерських і борошняних виробів)			7			3,5	105	17	88	32	8	6	42					1		2	2,5	4
44	ОК-23	Процеси і апарати	7	5				2,0	60	8	52	42	10							2	4,5			
45	ОК-24	Основи стандартизації та контроль якості харчової продукції			6			1	30	6	24	6	2		16					1		2		
46	ОК-25	Устаткування закладів ресторанного господарства		6				3,0	90	22	68	20	12	4						3	3	3		
47	ОК-26	Товарознавство харчових продуктів*		3				3	90	42	48	34	6	8										
48	ОК-27	Навчальна практика			4,5			12	360															
49	ОК-28	Технологічна практика			6			15	450															
50	ОК-29	Професійна практика			7			4,5	135															
		Всього за циклом	**5**	**5**	**9**	**1**	**1**	**70,0**	**2100**	**311**	**844**	**440**	**38**	**90**	**148**	**7,5**				**15**	**15**	**15**	**13**	**20**

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
		II. Вибіркові навчальні дисципліни																						
51	ВК 2.1	Барна справа			5			2	60	18	42	28	8	6						2	3,5			
52	ВК 2.2	Організація роботи сомільє																						
53	ВК-1.1	Економічна теорія			5			2	60	22	38	20	8	10						2	3			
54	ВК-1.2	Політекономія																						
55	ВК-3.1	Технічне креслення			6			1,5	45	17	28	18	2	8						1,5		3		
56	ВК-3.2	Інженерна графіка																						
57	ВК-4.1	Основи філософських знань			6			1,5	45	21	24	18	6							1,5		2		
58	ВК-4.2	Етика і естетика																						
59	ВК 5.1.	Основи підприємницької і управлінської діяльності			7			1,5	45	13	32	20	12										1,5	2
60	ВК 5,2	Основи менеджменту																						
61	ВК -6.1	Облік і звітність		7				3	90	26	64	32	6	26									3	4
62	ВК- 6.2	Бухгалтерський облік																						
63	ВК-7.1	Захист прав споживачів			7			1,5	45	13	32	22	10										1,5	2
64	ВК-7.2	Основи патентознавства																						
65	ВК-8.1	Основи психології			7			2	60	28	32	20	12										2	2
66	ВК-8.2	Етика ділових відносин																						
		всього за 2		**1**	**7**	**1**		**15**	**450**	**158**	**292**	**178**	**64**	**50**			**0**		**0**	**7**	**6,5**	**5**	**8**	**10**
		сесії						**17,5**	**525**															
		курсові						**2**	**60**									**36**	**36**	**60**	**32/30**	**30\32**	**30**	**30**
		Разом по фмб						**150**	**4500**															

Заступник директора з навч. роботи _____ Галина ЧЕПІЛЬ.