

ЗАТВЕРДЖУЮ
В. о. директора ІППФКУ

«27» грудня 2023 року

«27» грудня 2023 року

на основі освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник»

Рік вступу: 2024

Канікули

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		
Форма атестації	Семестр	Кредити ЕКТС
Кваліфікаційний іспит		
Кваліфікаційний іспит з психолого-педагогічної підготовки	4	2,5
Кваліфікаційний іспит з професійної підготовки за спеціалізацією	4	

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітнього компоненту (ОК)	Назва освітнього компоненту / навчальної дисципліни, практики	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Кількість годин					Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями							
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи / проекти	Кредитів ЄКТС	Годин	Всього	Аудиторних занять			Самостійна робота	I курс				II курс			
								В тому числі				1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр	
								Лекцій	Лабораторні, практичні	Семінарські		16 тижнів		19 тижнів		14 тижнів		14 тижнів	
												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
	Обов'язкові освітні компоненти навчального плану (за освітньо-професійною програмою)																		
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																		
ОК 1	Основи правознавства		4		3	90	56	40	16		34							4	3
ОК 2	Історія України	1			4	120	48	38		10	30/42	3	4						
ОК 3	Суспільствознавство		2		3	90	57	47		10	33			3	3				
ОК 4	Основи вищої математики		1		3	90	48	28	20		42	3	3						
ОК 5	Фізика та основи електротехніки		3		3	90	56	40	16		34					4	3		
ОК 6	Основи цифрових технологій		1		3	90	48	18	30		42	3	3						
ОК 7	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1			4	120	48	2	46		30/42	3	4						
ОК 8	Вступ до фаху		1		3	90	48	40	8		42	3	3						
ОК 9	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		3		3	90	56		56		34					4	3		
ОК 10	Загальна хімія		1		3	90	48	30	12	6	42	3	3						
	Разом	2	8		32	960	513	283	204	26	60/387	18	20	3	3	8	6	4	3
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																		
ОК 11	Психологія		2		4	120	76	58	18		44			4	4				
ОК 12	Педагогіка	2	1		5	150	86	64	18	4	30/34	3	3	2	2				
ОК 13	Організація і методика професійного навчання	3	2	3	6	180	99	75	24		30/51			3	3	3	3		
ОК 14	Організація і методика виховної роботи	3			4	120	56	32	24		30/34					4	4		
ОК 15	Безпека життєдіяльності, охорона праці та цивільний захист		2		3	90	57	37	20		33			3	3				
ОК 16	Економіка закладів ресторанного господарства		4		3	90	56	36	20		34							4	3
ОК 17	Технологія виробництва кулінарної продукції	2	1		5	150	86	62	24		30/34	3	3	2	2				
ОК 18	Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства		1,2	2	5	150	86	52	34		64	3	2	2	3				
ОК 19	Устаткування закладів ресторанного господарства		2		3	90	57	33	24		33			3	3				
ОК 20	Фізико-хімічні та біологічні основи харчових технологій		3		3	90	56	34	22		34					4	3		
ОК 21	Облік і звітність		2		3	90	57	33	24		33			3	3				
ОК 22	Процеси та апарати харчових виробництв		4		3	90	56	36	20		34							4	3
ОК 23	Основи стандартизації та контроль якості харчової продукції	4			4	120	56	32	24		30/34							4	4
ОК 24	Основи підприємництва та управлінської діяльності		4		3	90	56	44	12		34							4	3
	Разом	5	13	2	54	1620	940	628	308	4	150/530	9	8	22	23	11	10	16	13
	Практична підготовка																		
	Навчальна практика																		

ОК 25	Навчальна практика зі спеціалізації		2		6	180	96				84							
ОК 26	Навчальна педагогічна практика		3		3	90	48				42							
	Виробнича практика																	
ОК 27	Педагогічна практика		4		6	180	120				60							
ОК 28	Технологічна практика		4		4,5	135	90				45							
	Разом		4		19,5	585	354				231							
	Кваліфікаційний іспит				2,5	75												
	Загальний обсяг обов’язкових компонентів освітньо-професійної програми				108	3240												
Вибіркові освітні компоненти навчального плану																		
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																	
ВК 1-4	Вибірковий освітній компонент 1		3		3	90	56				34				4	3		
ВК 5-8	Вибірковий освітній компонент 2		3		3	90	56				34				4	3		
ВК 1-4	Вибірковий освітній компонент 3		4		3	90	56				34						4	3
ВК 5-8	Вибірковий освітній компонент 4		4		3	90	56				34						4	3
	Разом за вибором здобувача освіти				12	360	224				136				8	6	8	6
	Всього за навчальним планом	7			120	3600												
	Фізичне виховання		1,2,3,4			168	126	8	118		42	2		2		2		2
	Разом (тижневе навантаження)											29		27		29		30
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр											10		10		8		8
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік											16			15			
	Всього курсових робіт (проектів)		28	2										1		1		
	Всього екзаменів, заліків	7	32									2/8		2/8		2/6		1/7

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень	
	Кабінети
1.	Соціально-гуманітарних дисциплін
2.	Психолого-педагогічних дисциплін
3.	Організації і методики професійного навчання
4.	Організації виробництва і обслуговування закладів ресторанного господарства
5.	Технології виробництва кулінарної продукції
6.	Економічних дисциплін
7.	Безпека життєдіяльності, охорона праці і цивільний захист
	Лабораторії
1.	Технології виробництва кулінарної продукції
2.	Комп'ютерна лабораторія
3.	Спортивна зала

7. Пояснення до навчального плану

1. Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Харчові технології)», затвердженої педагогічною радою ППФК (протокол від 21.12.2023 № 4) та введеної в дію з 01 вересня 2024 року (наказ від 27.12.2023 № 115).
2. Навчальний план схвалений педагогічною радою ППФК (протокол від 21.12.2023 № 4) та затверджений наказом від 27.12.2023 № 115.
3. Навчальний план розроблений відповідно до вимог Закону України від 06.06.2019 № 2745-VIII «Про фахову передвищу освіту», наказу Міністерства освіти і науки України від 25.01.2022 № 58 «Про внесення змін до стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» та методичних рекомендацій «Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти», розроблених МОН України, ДСЯО України та ДУ НМЦ ВФПО».
4. Навчальний план розроблений з дотриманням вимог до загальної тривалості теоретичного навчання, семестрового контролю, практик і канікул, атестації здобувачів фахової передвищої освіти. Календарні терміни проведення навчальної практики можуть змінюватися в межах навчального року.
5. Курсові роботи, проекти не виділяються окремою позицією в плані освітнього процесу.

Заступник директора з навчально-виховної роботи



Людмила ЛУГОВА