



Міністерство освіти і науки України
Державний торговельно-економічний університет
Відокремлений структурний підрозділ «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр
Спеціальність: «Харчові технології»
Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Виробництво харчової продукції
18 Виробництво та технології
181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма: «Виробництво харчової продукції»
Термін навчання 3 роки 5 місяців
на основі базової загальної середньої освіти

1. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Г. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																																																				
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	
Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	К	К	Т	Т	Т	Т	П	П	П	Т	Т	Т	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	А	Т	Т	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	П	П	П	К	К																															

ПІСЬМОВІ АЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; П – практика; К – канікули; КІ – складання кваліфікаційного іспиту за спеціальністю; А – складання державної підсумкової іспити

ВІДПОВІДНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика	Атестація	Канікули	Всього тижнів у навчальному році
40				12	52
31	2	6	2	11	52
30	3	7		12	52
16	1	3	2		22
117	6	16	4	35	178

3. ПРАКТИКИ

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна	4	6	9
Технологічна	6	7	10,5
Виробнича	7	3	4,5
Разом		16	24

4. ДЕРЖАВНА ПІДСУМКОВА АТЕСТАЦІЯ

Назва предмета	Форма атестації	Семестр
Українська мова	ЗНО	4
Математика	ЗНО	4
Предмети за вибором студента	ЗНО	4

5. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Назва навчальної дисципліни	Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Організація виробництва в закладах ресторанного господарства, Технологія виробництва кулінарної продукції, Устаткування закладів ресторанного господарства, Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	Кваліфікаційний іспит за спеціальністю	7	3

6. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

6. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																								
Назва освітньої компоненти/ навчального предмета	Розподіл за		Затягальний	Курсові роботи (проекти)	Кредити ЄКТС	Години	Кількість годин					Самостійна робота	Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних											
	Екзамени	Заліки					Всього	Аудиторних			I курс		II курс		III курс		IV курс							
								Лекції	Лабораторії	Практичні/семінари			1 семестр 17 тижнів	2 семестр 23 тижнів	3 семестр 15 тижнів	4 семестр 16 тижнів		5 семестр 16 тижнів	6 семестр 14 тижнів	7 семестр 16 тижнів				
Години на тиждень	Кредити /години	Години на тиждень	Кредити /години	Години на тиждень	Кредити /години	Години на тиждень	Кредити /години	Години на тиждень	Кредити /години	Години на тиждень	Кредити /години	Години на тиждень	Кредити /години											
1	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																								
За програмою профільної середньої освіти																								
Базові предмети																								
Українська мова	(4,1A)	2,4				140	140	100		40		2	34	2	46	1	16	2,5	44					
Українська література		2,4				140	140	100		40		2	34	2	46	2	32	1,5	28					
Іноземна мова		2				70	70	50		20		2	34	1,5	36									
Історія України*		2,4				140	140			140		1	17	2,5	58	1	15	3,0	50					
Освітня історія		3				106	106	76		30				2	46	4	60							
Освітня історія		3				70	70	50		20		2	34	1,5	36									
Основи економічної теорії*		1				36	36	24		12		2	36											
Основи правознавства*		1				34	34	24		10		2	34											
Математика (алгебра і початки аналізу та геометрії)	(4 DA)	2,4				210	210	70		140		2	34	4,0	92	1	16	4,0	68					
Фізика						280	0																	
Фізика і астрономія		2				80	56	14	10			2	34	2,0	46									
Хімія		2				97	69	20	8			3	51	2,0	46									
Біологія, екологія		2				69	49	4	16			2	34	1,5	35									
Географія		2				34	26		8					1,5	34									
Історична культура*		2,3				210	210	10		200		4	66	4,0	92	4	52							
Історія України		2				104	104	74		30		2	34	3	70									
Базові предмети	2 ¹	20				1540	1540	778	38	724		28	476	29,5	683	13	191	11,0	190					
Профільні предмети і спеціальні курси																								
Історія України*		4				32	32	20		12								2	32					
Основи філософських знань*		3				30	30	20		10								2,5	38					
Гігієна і санітарія*	3					38	38	22		16														
Вступ до спеціальності*		1				32	32	20		12		2	32											
Основи екології*		4				32	32	20		12									2	32				
Основи екології*		4				24	24	16		8								1,5	24					
Організація виробництва в закладах ресторанного господарства		3				38	38	22		16								2,5	38					
Історія світової та української культури*						45	45	25	8	12								3	45					
Неорганічна хімія*	3					40	40	20	12	8									2,5	40				
Органічна хімія*	4					32	32	20		12									2	32				
Безпечність харчових продуктів*	4					32	32	20		12														
Мікробіологія та фізіологія*	3					45	45	27	8	10								3	45					
Всього	4	7				388	388	232	28	128		2	32	0	0	13	196	10	160					
Технології																		1,5	26					
Кулінарія (Технологія виробництва кулінарної продукції*)		2				26	26	14	8	4														
Краса і здоров'я		1				34	34	22		12		2	34						3	46				
Креслення (Технічне креслення*)		4				46	46	20		26				2,5	58	2	30	1	16					
Інформатика		2,4				104	104	30		74														
Вибірково-обов'язкові предмети		5				210	210	86	8	116		2	34	2,5	44	3,5	56	4	46					
Підгрупові години						262	262																	
Консультації, заліки, екзамени						260	260																	
Всього профільної середньої освіти	6	32				2660	2660	1096	74	968		32	544	32,0	736	29,5	443	25,0	416					
Тижневий навантаження												32	544	32	736	29,5	443	25,0	416					

За освітньо-професійною програмою																								
Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																								
України*	(4)	3	90	32	20	12	58																	
економічної теорії*	(1)	3	90	36	24	12	54																	
філософських знань*	(3)	3	90	30	20	10	60																	
історичної та української культури*	(3)	3	90	38	22	16	52																	
українська мова (за професійним спрямуванням)*	5	3	90	72		72	18									4,5	72							
природознавства*	(1)	3	90	34	24	10	56																	
українська мова (за професійним спрямуванням)	5	3	90	40	24	16	50									2,5	40							
органічна хімія*	(3)	3	90	45	25	8	12	45																
неорганічна хімія*	(4)	3	90	40	20	12	8	50																
органічна хімія	6	4,5	135	63	15	40	8	72										4,5	63					
екології*	(4)	3	90	32	20	12	58																	
біології та фізіології*	(3)	3	90	45	29	8	8	45																
життєдіяльності, охорона праці та цивільний захист	7	4,5	135	64	36	28	71															4	64	
виховання**	4,6	9	270	232	16	216	38									4	64	4	64	4	56			
	2	13	51,0	1530	803	295	68	440	727			0	0	0	0	0	4	64	11,0	176	8,5	119	4	64
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																								
інформаційні системи та технології в ресторанному бізнесі	6	3	90	42	18	24	48													3	42			
технологія виробництва кулінарної продукції	6	4	9	270	255	141	78	36	15							3,0	45	8,0	128	4,0	56			
технологія виробництва в закладах ресторанного господарства*	6	4,7	7	7,5	225	174	104	70	51									4,0	64	4	56	2	30	
технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	7	3	90	64	40	24	26															4	64	
стандартизації та контроль якості харчової продукції	7	3	90	56	26	18	12	34														3,5	56	
управління закладами ресторанного господарства	5	3	90	64	40	24	26										4	64						
інструменти та апарати харчових виробництв	6	3	90	56	36	20	34													4,0	56			
спеціальності*	(1)	3	90	32	20	12	58																	
здатність	6	3	90	49	20	29	41													3,5	49			
проєктування*	(4)	3	90	46	20	26	44																	
управління харчових продуктів*	(4)	3	90	32	20	12	58																	
техніка підприємства	7	3	90	56	30	26	34															3,5	56	
інформаційний сервіс	7	3	90	64	38	26	26															4	64	
гігієна та санітарія	(3)	3	90	38	22	16	52																	
технологія страв національних кухонь	7	4,5	135	80	38	32	10	55														5	80	
	9	9	1	57,0	1710	1108	613	128	367	602						3,0	45	16,0	256	18,5	259	22	352	
Практична підготовка																								
авансова практика	4	9	270	180		180	90																	
адаптивна практика	6	10,5	315	210		210	105																	
інтегрована практика	7	4,5	135	90		90	45																	
	3	24	720	480		0	480	240																
Вибіркові освітні компоненти навчального плану																								
Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																								
дисципліна	5	3	90	48	30	8	10	42										3	48					
дисципліна	6	3	90	70	30	36	4	20												5	70			
дисципліна	5	3	90	32	20		12	58										2	32					
дисципліна	7	3	90	64	40		24	26														4	64	
дисципліна	3	3	90	38	26	8	4	52				2,5	38											
дисципліна	5	15	450	252	146	52	54	198				2,5	38	0	0	5	80	5	70	4	64			

