Затверджую
Директор
Чернівецького вищого комерційного училища
Державного торговельно-економічного університету
_____Микола КИРИЛЮК

«28» серпня 2022 р.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ЧЕРНІВЕЦЬКЕ ВИЩП КОМЕРЦІЙНЕ УЧИЛИЩЕ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма *«Харчові технології»*
Галузь знань *18 Виробництво та технології*
Спеціальність *181 Харчові технології*
Форма здобуття фахової передвищої освіти *денна форма навчання*
Рік вступу 2022

Освітньо-професійний ступінь *Фаховий молодший бакалавр*
Термін навчання– *2 роки*
на основі професійної (професійно-технічної) освіти *кухар 4розряду*

І. Графік освітнього процесу

Курс	вересень				жовтень					листопад				грудень					січень				лютий				березень				квітень					травень				червень				липень					серпень				Теоретичне навання	Семестровий контроль	Навчальна,технологічна	переддипломна	атестація	канікулт	Всього тижнів у н.р.	
	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																Е	Н	Н	К	К																Е	Н	Н	Н	Н	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	32	2	6			12	52	
2													Е	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К															Е	П	П	П	А									28	2	7	3	1	1	42	

Умовні позначення: **Н** – навчальна практика, **Т** – технологічна практика, **П** – переддипломна практика, **Е** – іспити, **К** – канікули,
А– державна атестація

2. Практична підготовка			
Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
навчальна	1,2	2,4	
технологічна	3	7	
переддипломна	4	3	

3. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		
Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит	4	

4. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів, майстерень			
Кабінети		**Лабораторії**	**Майстерні**
Української мови	Облікових та економічних дисциплін	хімії	Кухня з дегустаційним залою
Суспільно-гуманітарних дисциплін	Технологічного обладнання харчових виробництв та охорони праці	Технології виробництва кулінарної продукції	Організації обслуговування в закладах ресторанного господарства
Хімії, мікробіології, екології	Виробництва кондитерських виробів	Технології виробництва кондитерської продукції	
Іноземної мови	Виробництва кулінарної продукції		
Компютерної техніки	Фізичного виховання (спортивний зал)		
Організації виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства			

5. Пояснення до навчального плану

1. Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції»,
затвердженої Вченою радою ДТЕУ (протокол №9 від 30 червня 2022 року)
та введеної в дію з 01 вересня 2022 року (наказ ЧВКУ ДТЕУ від 31 серпня 2022 року №120).
2. Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 №1244.

6. План освітнього процесу

№ п/п	Освітні компоненти	Розподіл по семестрах			Загальний обсяг			Кількість годин					Розподіл навчальної роботи у кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями											
					Підготовка фахового молодшого бакалавра			Аудиторні заняття				Самостійна робота	I курс						II курс					
					За ОПП	За навчальним планом			У тому числі				1 семестр 15 тижнів		2 тижні	2семестр 21 тиждень		2 тижні	1 семестр 15 тижнів		2 тижні	2семестр 21 тиждень		2 тижні
		Екзамен	Залік	Курсовий проект	Кредити ЄКТС	кредити	Години	Загальний обсяг	Лекції	Лабораторні, практичні семінарські			годин на тиждень	кредити	кредити	годин на тиждень	кредити	кредити	годин на тиждень	кредити	кредити	годин на тиждень	кредити	кредити
1	2		4	5	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
	Освітні компоненти,що формують загальні компентності																							
ОК1	Історія України		1		3	1,5	45	30	18		12	15	2	1,5										
ОК2	Економічна теорія		2		3	3	90	60	30	20	10	30				4	3							
ОК3	Основи філософських знань		1		3	1,5	45	30	18		12	15	2	1,5										
ОК4	Історія світової та української культури		2		3	1,5	45	30	20		10	15				1,5	1,5							
ОК5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		2		4,5	3	90	60		60		30				3	3							
ОК6	Основи правознавства		2		3	1,5	45	30	24		6	15				1,5	1,5							
ОК7	Українська мова (за професійним спрямуванням)		2		3	3	90	60	20		40	30				3	3							
ОК8	Неорганічна хімія	1			3	3	90	60	24	36		30	4	3										
ОК9	Органічна хімія		2		3	3	90	60	28	32		30				3	3							
ОК10	Аналітична хімія		4		3	3	90	60	26	34		30										3	3	
ОК11	Основи екологія		4		3	3	90	60	30		30	30										3	3	
ОК12	Мікробіологія та фізіологія	1			3	3	90	60	24	24	12	30	4	3										
ОК21	Технічне креслення		2		3	2	60	30	20	10		30				1,5	2							
ОК25	Інформаційні системи та технології		4		3	3	90	60	32	28		30										3	3	
	Разом	**2**	**12**		**43,5**	**35**	**1050**	**690**	**314**	**244**	**132**	**360**	**180**	**9**		**330**	**17**					**180**	**9**	
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																							
ОК13	Технологія виробництва кулінарної продукції	3	2		7,5	6	180	120	56	64		60	4	3		1,5	1,5		2	1,5				
ОК14	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства		2		7,5	5	150	90	36	54		60				3	3		2	2				
ОК15	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	2			3	1,5	45	30	16	14		15				1,5	1,5							
ОК16	Основи стандартизації та управління якістю харчової продукції з основами НАССР		4		3	3	90	60	48		12	30										3	3	
ОК17	Технологічне обладнання харчових виробництв	3			3	3	90	60	48		12	30							4	3				
ОК18	Процеси і апарати харчових виробництв	4			3	3	90	60	44	16		30										3	3	
ОК19	Вступ до спеціальності		1		3	3	90	60	30	20	10	30	4	3										
ОК20	Облік і звітність		3		3	1,5	45	30	16	14		15							2	1,5				
ОК22	Товарознавство харчових продуктів		1		3	1,5	45	30	24		6	15	2	1,5										
ОК23	Економіка підприємств різних типів	4			3	1,5	45	30	22	6	2	15										1,5	1,5	
ОК24	Основи охорони праці	2			3	1,5	45	30	20		10	15				1,5	1,5							
	Разом	**7**	**6**		**42**	**30,5**	**915**	**600**	**360**	**188**	**52**	**315**	**150**	**7,5**		**150**	**7,5**		**150**	**8**		**150**	**7,5**	
	Практична підготовка																							
	Навчальна практика	**2**			9	9	270								3			6						
	Технологічна практика	**3**			10,5	10,5	315														10,5			
	Переддипломна практика		**3**		4,5	4,5	135																	4,5
	Разом		**1**		**24**	**24**	**720**								**3**			**6**			**10,5**			**4,5**
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																							
	Кваліфікаційний іспит	**4**			**3**	**1**	**30**																	**2**
	Загальний обсяг обовязкових компонентів освітньо-професійної програми	**13**	**19**		**112,5**	**90,5**	**2715**	**1290**	**674**	**432**	**184**	**675**	**330**	**16,5**	**3**	**480**	**24,5**	**6**	**150**	**8**	**10,5**	**330**	**16,5**	**6,5**
	Освітні компоненти за вибором здобувачів освіти																							
ВК1.	Іноземна мова (друга за вибором)		4		3	3	90	60		60		30										3	3	
ВК2.	Фізкультура		2,3		9	6	180	120	30	90		60	2	1,5		1,5	1,5		2	1,5		1,5	1,5	
ВК3.	Вибірковий блок 1		3		3	1,5	45	30	10	10	10	15							2	1,5				
ВК4	Вибірковий блок 2		4		3	3	90	60	28	32		30										3	3	
ВК5	Вибірковий блок 3		3		3	3	90	60	44	12	4	30							4	3				
ВК6	Вибірковий блок 4		4		3	3	90	60	30	26	4	30										3	3	
ВК7	Вибірковий блок 5		4		6	4,5	135	90	40	50		45							4	3		1,5	1,5	
ВК8	Вибірковий блок 6		3		3	3	90	60	30	30		30							4	3				
ВК9	Вибірковий блок 7		1		4,5	3	90	60	30	20	10	30	4	3										
	Разом за вибором здобувача		**10**		**37,5**	**30**	**900**	**600**	**242**	**330**	**28**	**300**	**90**	**4,5**		**30**	**1,5**		**240**	**12**		**240**	**12**	
	Всього за навчальним планом	**12**	**19**		**150**	**120,5**	**3615**	**1890**	**916**	**762**	**212**	**975**	**420**	**21**	**3**	**510**	**26**	**6**	**390**	**20**	**10,5**	**570**	**28,5**	**6,5**
	Разом (тижневе навантаження)												**30**			**30**			**30**			**30**		
	Всього дисциплін, що вивчаєтья за семестр												**9**		**1**	**12**		**1**	**9**		**1**	**11**		**1**
	Всього дисциплін, що вивчаєтья за рік												**19**		**1**				**18**		**2**			
	Всього курсових робіт			**1**		**1**																		
	Всього екзаменів, заліків	**12**	**29**																					

Перший заступник директора – заступник директора
з навчально-виробничої роботи училища **Тетяна ВЕРСТЮК**