

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													
		Екзамен	Залік	Курсовий проект	Підготовка фахового молодшого бакалавра			Аудиторні заняття			Самостійна робота	I курс					II курс									
					За ОПП	За навчальним планом		Загальний обсяг	У тому числі			1 семестр 15 тижнів		2 тижні	2 семестр 21 тиждень		2 тижні	1 семестр 15 тижнів		2 тижні	2 семестр 21 тиждень		2 тижні			
						Кредити ЄКТС	кредити		Години	Лекції		Лабораторні, практичні	семінарські		годин на тиждень	кредити		годин на тиждень	кредити		годин на тиждень	кредити		годин на тиждень	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 компетентності																										
OK1	Історія України		1		3	1,5	45	30	18		12	15	2	1,5												
OK2	Економічна теорія		2		3	3	90	60	30	20	10	30			4	3										
OK3	Основи філософських знань		1		3	1,5	45	30	18		12	15	2	1,5												
OK4	Історія світової та української культури		2		3	1,5	45	30	20		10	15			1,5	1,5										
OK5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		2		4,5	3	90	60		60		30			3	3										
OK6	Основи правознавства		2		3	1,5	45	30	24		6	15			1,5	1,5										
OK7	Українська мова (за професійним спрямуванням)		2		3	3	90	60	20		40	30			3	3										
OK8	Неорганічна хімія	1			3	3	90	60	24	36		30	4	3												
OK9	Органічна хімія		2		3	3	90	60	28	32		30			3	3										
OK10	Аналітична хімія		4		3	3	90	60	26	34		30										3	3			
OK11	Основи екологія		4		3	3	90	60	30		30	30										3	3			
OK12	Мікробіологія та фізіологія	1			3	3	90	60	24	24	12	30	4	3												
OK21	Технічне креслення		2		3	2	60	30	20	10		30			1,5	2										
OK25	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																										
OK13	Технологія виробництва кулінарної продукції	3	2		7,5	6	180	120	56	64		60	4	3		1,5	1,5				2	1,5				
OK14	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	3	2		7,5	5	150	90	36	54		60			3	3					2	2				
OK15	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	2			3	1,5	45	30	16	14		15				1,5	1,5									
OK16	Основи стандартизації та управління якістю харчової продукції з основами НАССР		4		3	3	90	60	48		12	30										3	3			
OK17	Технологічне обладнання харчових виробництв	3			3	3	90	60	48		12	30									4	3				
OK18	Процеси і апарати харчових виробництв	4			3	3	90	60	44	16		30										3	3			
OK19	Вступ до спеціальності		1		3	3	90	60	30	20	10	30	4	3												
OK20	Облік і звітність		3		3	1,5	45	30	16	14		15									2	1,5				
OK22	Товарознавство харчових продуктів		1		3	1,5	45	30	24		6	15	2	1,5												
OK23	Економіка підприємств різних типів	4			3	1,5	45	30	22	6	2	15										1,5	1,5			
OK24	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											
	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							10,5			4,5	
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																										
	Кваліфікаційний іспит	4			3	1	30																			2
Загальний обсяг обов'язкових 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	13	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 вивчається за семестр												9		1	12				1	9		1	11		1
	Всього дисциплін, що вивчається за рік												19		1					18		2				
	Всього курсових робіт			1		1																				
	Всього екзаменів, заліків	13	29																							

Заступник директора
з навчально-виробничої роботи училища



Тетяна ВЕРСТЮК