ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директора Львівського професійного коледжу
готельно-туристичного та ресторанного сервісу
_____ Ганна БАЛУНЦАК
26 серпня 2023 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Освітньо-професійна програма Харчові технології
Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність G13 Харчові технології
Форма здобуття освіти *денна*
Обсяг ОПП – 120 кредитів

Освітньо-професійний ступінь ***фаховий молодший бакалавр***
Освітня кваліфікація – ***фаховий молодший бакалавр з харчових технологій***
Термін навчання ***1 рік 10 місяців*** на основі підготовки кваліфікованих робітників з професій 5122 «Кухар», 7412 «Кондитер», 5123 «Офіціант» та ***повної загальної середньої освіти***

III. Практика

№ з/п	*Вид практики*	*Семестр*	*Кількість тижнів*
1.	**Навчальна:**		
1.1.	Із спеціальності	**1**	**2**
2.	**Виробнича**		
2. 1.	Технологічна	**2**	**8**
2. 1.	Переддипломна	**4**	**8**

IV. Перелік необхідних лабораторій:
інформатики і комп'ютерної техніки, кухні-лабораторії, навчальний ресторан, навчально-практичний центр.
Кабінети: історії та культури України, української мови, іноземних мов, основ правознавства, вищої і прикладної математики, екології, безпеки життєдіяльності та охорони праці, хімії, мікробіології та санітарії, бухгалтерського обліку та економіки, організації обслуговування у закладах ресторанного господарства, товарознавства, устаткування закладів ресторанного господарства, фізичного виховання зі спортивним залом.

У 2 семестрі студенти складають кваліфікаційний іспит на отримання робітничої професії 5122 Кухар 5 розряду.

V.Форма атестації. Кваліфікаційний іспит з дисциплін: ***Бухгалтерський облік, Технологія виробництва кулінарної продукції, Організація виробництва в закладах ресторанного господарства, Організація обслуговування та сервіс в закладах ресторанного господарства, Управління якістю і HACCP харчової продукції.***

VI. Пояснення до навчального плану

1. Робочий навчальний план розроблено відповідно до стандартів фахової передвищої та вищої освіти підготовки фахових молодших бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» зі спеціальності G13 Харчові технології, затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України № 1244 від 17.11.2021 з урахуванням підготовки кваліфікованих робітників за професіями «Кухар», «Кондитер», «Офіціант» та Законів України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII, «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 № 2745-VIII, Методичні рекомендації «Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти від 2022 р., наказ № 686 від 18.06.2021 «Про затвердження норм часу для планування і обліку навчальної роботи та переліків видів навчальної, методичної, інноваційної, наукової, організаційної роботи та іншої педагогічної діяльності педагогічних і педагогічних працівників закладів фахової передвищої освіти».
2. Навантаження в навчальному плані представлено у кредитах ЄКТС (120 кредитів, 1 кредит – 30 годин).
3. Графік освітнього процесу носить рекомендаційний характер. Коледж, залежно від виробничої необхідності, може вносити зміни у графік навчального процесу в межах загального навчального часу підготовки фахівців.
4. Коледж має право:

1) визначати конкретні форми проведення занять та їх обсяг;
2) визначати обсяг аудиторних занять студента, який не повинен перевищувати 34 годин на тиждень;
3) доповнювати перелік дисциплін, що виносяться на атестацію;
4) за бажанням здобувачів освіти, поданими заявами і погодженням з роботодавцями та рішенням педагогічної ради коледжу до навчального плану внесено шість дисциплін вибіркового блоку;

І. Графік освітнього процесу

| Ступені | Курс | ВЕРЕСЕНЬ | | | | 29.09-05.10 | ЖОВТЕНЬ | | | 27.10-02.11 | ЛИСТОПАД | | | | ГРУДЕНЬ | | | | 29.12-04.01 | СІЧЕНЬ | | | 26.01-01.02 | ЛЮТИЙ | | | | 23.02-01.03 | БЕРЕЗЕНЬ | | | | 30.03-05.04 | КВІТЕНЬ | | | 27.04-03.05 | ТРАВЕНЬ | | | | ЧЕРВЕНЬ | | | | 29.06-05.07 | ЛИПЕНЬ | | | 27.07-02.08 | СЕРПЕНЬ | | | | Зведені дані бюджету часу, тижні | | | | | | | |
|---|---|---|---

ІІ. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код НД	Назва дисципліни	Вид контролю			Кредити ЄКТС	Кількість годин							Частка СРС, %	Розподіл за курсами та семестрами в годинах і кредитах							
		Розподіл за семестрами				Всього	із них							I курс				II курс			
							Аудиторні заняття					Самостійна робота		1		2		3		4	
								у тому числі						Рекомендована кількість тижнів							
														15		13		15		13	
		Іспити	Заліки	Курсовий проект			Разом	Лекції	Практичні заняття	Семінарські заняття	Лабораторні заняття			Години	Кредити	Години	Кредити	Години	Кредити	Години	Кредити
1	**Обов'язкові компоненти**	**11**	**29**	**1**	**96.5**	**2895**	**1404**	**538**	**639**	**103**	**124**	**951**	**32,8**	**32**	**30,0**	**30**	**28,5**	**20**	**19,5**	**18**	**18,5**
ОК 1	Історія та культура України	**1**			**3**	90	**45**	30		15		**45**	50,0	3	3,0						
ОК 2	Основи філософських знань		**3**		**2**	60	**30**	15		15		**30**	50,0					2	2,0		
ОК 3	Соціологія		**2**		**2**	60	**39**	12	27			**21**	35,0			3	2,0				
ОК 4	Українська мова (за професійним спрямуванням)		**2**		**2**	60	**39**	19	20			**21**	35,0			3	2,0				
ОК 5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	**3**	**1, 2**		**5**	150	**86**	6	80			**64**	42,7	2	1,5	2	1,0	2	2,5		
ОК 6	Основи правознавства		**1**		**2**	60	**30**	18	8	4		**30**	50,0	2	2,0						
ОК 7	Економічна теорія		**1**		**1,5**	45	**30**	15		15		**15**	33,3	2	1,5						
ОК 8	Вища і прикладна математика	**2**			**3**	90	**52**	12	40			**38**	42,2			4	3,0				
ОК 9	Інформатика і комп`ютерна техніка		**1**		**3**	90	**45**	8	37			**45**	50,0	3	3,0						
ОК 10	Екологія, безпека життєдіяльності та охорона праці		**1**		**3**	90	**45**	10	14	21		**45**	50,0	3	3,0						
ОК 11	Фізичне виховання		**1,2,3,4**		**4**	120	**56**	3	53			**64**	53,3	1	1,0	1	1,0	1	1,0	1	1,0
ОК 12	Харчова хімія	**2**	**1**		**6**	180	**112**	60	16		36	**68**	36,7	4	2,5	4	3,5				
ОК 13	Біохімія		**3**		**2**	60	**30**	10	10		10	**30**	50,0					2	2,0		
ОК 14	Мікробіологія та фізіологія	**1**			**3**	90	**60**	22	32		6	**30**	33,3	4	3,0						
ОК 15	Гігієна і санітарія		**1**		**1**	30	**15**	8	7			**15**	33,3	1	1,0						
ОК 16	Процеси і апарати харчових виробництв	**4**			**3**	90	**78**	38	30		10	**12**	13,3							6	3,0
ОК 17	Основи інженерної та комп'ютерної графіки		**3, 4**		**3**	90	**69**	20	36	13		**21**	23.3					2	1,5	3	1,5
ОК 18	Бухгалтерський облік	**3**			**3**	90	**60**	24	36			**30**	33,3					4	3,0		
ОК 19	Технологія виробництва кулінарної продукції	**2**	**1**		**3**	90	**69**	27	10		32	**21**	23,3	2	1,5	3	1,5				
ОК 20	Організація виробництва в ЗРГ, у т. ч. курсовий проєкт	**2**		**2**	**3**	90	**52**	38	14			**38**	42,2			4	3,0				
ОК 21	Організація обслуговування та сервіс в ЗРГ	**3**	**2**		**4**	120	**69**	25	26	8	10	**51**	42.5			3	1,5	2	2,5		
ОК 22	Управління якістю і НАССР харчової продукції		**3**		**3**	90	**45**	25	20			**45**	50,0					3	3,0		
ОК 23	Товарознавство продовольчих товарів		**1**		**2**	60	**30**	12	18			**30**	50,0	2	2,0						
ОК 24	Устаткування закладів ресторанного господарства		**1**		**2**	60	**30**	20	10			**30**	50,0	2	2,0						
ОК 25	Економіка підприємства		**3**		**4,5**	135	**82**	35	35	12		**53**	39,2					2	2,0	4	2,5
ОК 26	Основи фінансової грамотності	**4**			**2,5**	75	**52**	10	42			**23**	30,7							4	2,5
ОК 27	Технологія виробництва кондитерської продукції		**2**		**2**	60	**39**	10	9		20	**21**	35,0			3	2,0				
ОК 28	Електротехніка		**1**		**1**	30	**15**	6	9			**15**	50,0	1	1,0						
ОК 29	Навчальна практика		**1**		**2**	60									2,0						
ОК 30	Технологічна практика	**2**			**8**	240											8,0				
ОК 31	Переддипломна практика		**4**		**8**	240															8,0
	Семестрові іспити				**7**	**210**															
	Атестація				**1,5**	**45**															
Разом					**105**	**3150**								**32**	**30,0**	**30**	**28,5**	**20**	**19,5**	**18**	**18,5**
	Вибіркові компоненти	**1**	**5**		**15**	**450**	**293**	**111**	**132**		**50**	**157**	**34,9**			**2**	**1,5**	**10**	**7,5**	**9**	**6,0**
ВК 1	Основи кулінарного мистецтва: оформлення продукції ресторанного господарства	**4**			**3**	90	**65**	16	29		20	**25**	27,7							5	3,0
ВК 2	Автентична та сучасна українська кухня		**3**		**3**	90	**75**	15	30		30	**15**	16,7					5	3,0		
ВК 3	Харчові добавки та ароматизатори		**4**		**3**	90	**52**	30	22			**38**	42,2							4	3,0
ВК 4	Особливості зарубіжного сервісу		**2**		**1,5**	45	**26**	10	16			**19**	42,2			2	1,5				
ВК 5	Нутриціологія		**3**		**2**	60	**30**	20	10			**30**	50,0					2	2,0		
ВК 6	Інноваційні технології в ресторанному господарстві		**3**		**2,5**	75	**45**	20	25			**30**	40,0					3	2,5		
Всього					**120**	**3600**	**1697**	**649**	**771**	**103**	**174**	**1108**	**30,8**	**32**	**30,0**	**32**	**30,0**	**30**	**27,0**	**27**	**24,5**
	Кількість дисциплін, що вивчаються	**34**												**14**		**11**		**12**		**7**	
	Кількість іспитів	**13**			**12**									**2**		**5**		**3**		**3**	
	Кількість заліків		**33**		**34**									**13**		**7**		**9**		**4**	
	Кількість курсових проєктів			**1**	**1**											**1**					