ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директора Львівського професійного коледжу
готельно-туристичного та ресторанного сервісу
_____ Ганна БАЛУЩАК
27 серпня 2024 р.

Освітньо-професійний ступінь ***фаховий молодший бакалавр***
Освітня кваліфікація – ***фаховий молодший бакалавр з харчових технологій***
Обсяг ОПП – **94 кредити.** (Строк навчання – 1 роки 6 місяців) на основі ОКР «Кваліфікований робітник» та ***повної загальної середньої освіти***

ТИПОВИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма Харчові технології
Спеціальність181 Харчові технології
Галузь знань18 Виробництво та технології
Форма здобуття освіти *денна*

№ 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**	**6**

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

III. Практика IV. Перелік необхідних

Лабораторій: інформатики і комп'ютерної техніки, кухні-лабораторії, навчального ресторану.
Кабінетів: 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, методичного.

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 НАССР харчової продукції.***

VI. Пояснення до навчального плану

1. Типовий навчальний план складено на основі освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра, затвердженого директором коледжу.
2. Графік освітнього процесу носить рекомендаційний характер. Заклад освіти, виходячи з конкретних умов, розробляє графік освітнього процесу в межах загального навчального часу підготовки.
3. Заклад фахової передвищої освіти 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. Дозволяється не враховувати до гранично допустимого навантаження студента години, які відводяться на вивчення обов'язкової дисципліни «Фізичне виховання»;
   3) доповнювати перелік дисциплін, що виносяться на атестацію;
   4) вносити зміни у перелік кабінетів та лабораторій.

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							
		1	8	15	27		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22		1.07-5.07	6	13		3	10	17	23									
		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	Е	К	Н	ТП	ПП	А	Всього
II	1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	НП	НП	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	К	К	К	К	К	К	К	К	28	3	11	2	8			52
II	2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	П	П	П	П	П	П	А																												15	2				6	1	24

Теорія	Екзамен	Канікули	Навчальна практика	Технологічна практика	Переддипломна практика	А
Т	Е	К	Н	ТП	ПП	Атестація

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							І курс				ІІ курс			
							Разом	Аудиторні заняття у тому числі				Самостійна робота		1		2		3		4	
														Рекомендована кількість тижнів							
														15		13		15		7	
		Іспити	Заліки	Курсовий проект				Лекції	Практичні заняття	Семінарські заняття	Лабораторні заняття			Години	Кредити	Години	Кредити	Години	Кредити	Години	Кредити
1	**Обов'язкові компоненти**	**11**	**25**	**1**	**84**	**2520**	**1236**	**502**	**524**	**88**	**122**	**804**	**36,1**	**32**	**30,0**	**27**	**26,5**	**27**	**21,5**		**6,0**
ОК 1	Історія та культура України	1			**3**	90	**45**	30		15		45	50,0	3	3,0						
ОК 2	Основи філософських знань		3		**1,5**	45	**30**	15		15		15	33,3					2	1,5		
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)		2		**2**	60	**39**	19	20			21	35,0			3	2,0				
ОК 4	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 5	Основи правознавства		1		**2**	60	**30**	18	8	4		30	50,0	2	2,0						
ОК 6	Економічна теорія		1		**1,5**	45	**30**	15		15		15	33,3	2	1,5						
ОК 7	Вища і прикладна математика	2			**3**	90	**52**	12	40			38	42,2			4	3,0				
ОК 8	Інформатика і комп`ютерна техніка		1		**3**	90	**45**	8	37			45	50,0	3	3,0						
ОК 9	Екологія, безпека життєдіяльності та охорона праці		1		**3**	90	**45**	10	14	21		45	50,0	3	3,0						
ОК 10	Фізичне виховання		1,2,3		**3**	90	**43**	3	40			47	52,2	1	1,0	1	1,0	1	1,0		
ОК 11	Харчова хімія	2	1		**6**	180	**112**	60	16		36	68	36,7	4	2,5	4	3,5				
ОК 12	Біохімія		3		**2**	60	**30**	10	10		10	30	50,0					2	2,0		
ОК 13	Мікробіологія та фізіологія	1			**3**	90	**60**	22	32		6	30	33,3	4	3,0						
ОК 14	Гігієна і санітарія		1		**1**	30	**15**	8	7			15	33,3	1	1,0						
ОК 15	Процеси і апарати харчових виробництв		3		**3**	90	**60**	36	16		8	30	33,3					4	3,0		
ОК 16	Основи інженерної та комп'ютерної графіки		3		**3**	90	**60**	20	40			30	33,3					4	3,0		
ОК 17	Бухгалтерський облік	3			**2**	60	**45**	22	23			15	25,0					3	2,0		
ОК 18	Технологія виробництва кулінарної продукції	2	1		**3**	90	**69**	27	10		32	21	23,3	2	1,5	3	1,5				
ОК 19	Організація виробництва в ЗРГ, у т.ч. курс. проєкт	2		2	**3**	90	**52**	38	14			38	42,2			4	3,0				
ОК 20	Організація обслуговування та сервіс в ЗРГ	3	2		**3**	90	**69**	25	26	8	10	21	23,3			3	1,5	2	1,5		
ОК 21	Управління якістю і НАССР харчової продукції		3		**2**	60	**30**	20	10			30	50,0					2	2,0		
ОК 22	Товарознавство продовольчих товарів	1			**2**	60	**30**	12	18			30	50,0	2	2,0						
ОК 23	Устаткування закладів ресторанного господарства		1		**2**	60	**30**	20	10			30	50,0	2	2,0						
ОК 24	Економіка підприємства		3		**3**	90	**75**	30	35	10		15	17,0					5	3,0		
ОК 25	Технологія виробництва кондитерської продукції		2		**2**	60	**39**	10	9		20	21	35,0			3	2,0				
ОК 26	Електротехніка		1		**1**	30	**15**	6	9			15	50,0	1	1,0						
ОК 27	Навчальна практика		1		**2**	60									2,0						
ОК 28	Технологічна практика	2			**8**	240											8,0				
ОК 29	Переддипломна практика		4		**6**	180															6,0
	Вибіркові компоненти		**5**		**8,5**	**255**	**155**	**52**	**103**			**100**	**39,2**			**5**	**3,5**	**6**	**5,0**		
ВК 1	Особливості зарубіжного сервісу		2		**1,5**	45	**26**	10	16			19	42,2			2	1,5				
ВК 2	Етнічні кухні		3		**1,5**	45	30	10	20			15	33,3					2	1,5		
ВК 3	Соціологія		2		**2**	60	39	12	27			21	35,0			3	2,0				
ВК 4	Менеджмент ресторанного господарства		3		**1,5**	45	30	10	20			15	33,3					2	1,5		
ВК 5	Інноваційні технології в ресторанному господарстві		3		**2**	60	30	10	20			30	50,0					2	2,0		
Разом		**11**	**30**	**1**	**92,5**	**2775**	**1391**	**554**	**627**	**88**	**122**	**904**	**32,0**	**32**	**30,0**	**32**	**30,0**	**33**	**26,5**		**6,0**
Атестація					**1,5**	**45**															
Всього					**94**	**2820**															
	Кількість дисциплін, що вивчаються													**14**		**11**		**13**			
	Кількість іспитів				**11**									**3**		**5**		**3**			
	Кількість заліків				**30**									**12**		**7**		**10**		**1**	
	Кількість курсових проєктів				**1**											**1**					