ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директора Львівського професійного коледжу
готельно-туристичного та ресторанного сервісу
_____ Ганна БАЛУШАК
26 серпня 2025 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Освітньо-професійна програма Харчові технології
Галузь знань18 Виробництво та технології
Спеціальність 181 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 НАССР 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 181 «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;

I. 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 7	8 14	15 21	27 28		6 12	13 19	20 26		3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28		5 11	12 18	19 25		2 8	9 15	16 22			2 8	9 15	16 22	23 29		6 12	13 19	20 26		4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28		1.07-5.07	6 12	13 19		3 9	10 16	17 23	23 31	Т	Е	К	Н	ТП	ПП	А	Всього
		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.								
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	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	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	П	П	П	П	П	П	П	П	А									28	4	2			8	1	43

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							I курс				II курс			
							Аудиторні заняття							1		2		3		4	
							Разом	у тому числі						Рекомендована кількість тижнів							
														15		13		15		13	
		Іспити	Заліки	Курсовий проект				Лекції	Практичні заняття	Семінарські заняття	Лабораторні заняття	Самостійна робота		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**					