

Від 30.04 2026 року № 4

Форма атестації	Семестр	Кредити ЕКТС
Кваліфікаційний іспит	7	3

№ п/п	Назва навчальної дисципліни	Екзамени	Розподіл по семестрах							Курсові проекти	Класні контрольні роботи	Загальний обсяг	Кредити ECTS	Кількість годин								Розподіл годин за курсами та семестрами у тиж.																
			Заліки											Аудиторних				Самостійна робота				I курс				II курс				III курс				IV курс				
														у тому числі				у тому числі				1 сем.		2 сем.		3 сем.		4 сем.		5 сем.		6 сем.		7 сем.				
																						16 тиж.		24 тиж.		16 тиж.		20 тиж.		12 тиж.		12 тиж.		15 тиж.				
																						Години на тиждень		Години на тиждень		Години на тиждень		Години на тиждень		Години на тиждень		Години на тиждень		Години на тиждень				
																						Години на тиждень		Години на тиждень		Години на тиждень		Години на тиждень		Години на тиждень		Години на тиждень		Години на тиждень				
1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	Лекції	Лабораторії, практичні, семінар. заняття	Індивідуальні заняття	Всього	Підготовка до екзмену	KPI (кр)	CPC	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30											
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			
Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																																						
За освітньо-професійною програмою профільної середньої освіти																																						
Базові предмети																																						
1	Українська мова		1	1	1	1				1856																												
2	Українська література		1	1	1	1				140		140	140																									
3	Зарубіжна література		1	1						70		70	70																									
4	**Іноземна мова		1	1	1	1				140		140		140																								
5	**Історія України			1	1					105		96	60	36	9																							
6	Всесвітня історія		1							70		64	28	36	6																							
	Громадянська освіта:																																					
7	*Основні правовознавст.				1					35		32	18	14	3																							
8	*Основні економ. теорії				1					35		32	18	14	3																							
9	Математика		1	1	1	1				210		210	168	42																								
10	*Біологія і екологія		1	1						140		136	114	22	4																							
11	Географія				1	1				89		89	89																									
12	Фізика і астрономія		1	1	1					245		240	174	66	5																							
13	Хімія		1	1						122		112	106	6	10																							
14	**Фізична культура		1	1	1	1				210		204	4	200	6																							
15	Захист України		1	1						105		105	78	18																								

[illegible]

Вибіркові освітні компоненти навчального плану																																
БК 1.1	Основи філософських знань																															
БК 1.2	Предметні комунікації в харчовій галузі			1				90	3	24	14	10		66			66									2	24					
БК 1.3	Історія суспільства та державності України																															
БК 2.1	Соціологія																															
БК 2.2	Психологія					1		90	3	30	20	10		60			60													2	30	
БК 2.3	Етика і естетика																															
БК 3.1	Основи підприємств та управ. діяльності																															
БК 3.2	Маркетингова діяльність підприємств					1		90	3	48	24	24		42			42										4	48				
БК 3.3	Менеджмент харчових підприємств																															
БК 4.1	Етнічна кухня																															
БК 4.2	Основи барної справи					1		90	3	48	24	24		42			42									4	48					
БК 4.3	Виробнича санітарія і гігієна в ЗРГ																															
БК 5.1	Основи станд. і контр. якості харч. прод.																															
БК 5.2	Програма безпеки харчування та НАССР					1		90	3	45	15	20		45			45													3	45	
БК 5.3	Основи фізіології і гігієни харчування																															
БК 6.1	Інноваційні технології виробництва та обслуговування																															
БК 6.2	Інформаційні технології в професійній діяльності					1		90	3	60	30	30		30			30													4	60	
БК 6.3	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства																															
Разом за вибором здобувачів:				6				540	18	255	127	118	0	285			285	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	72	4	48	9	135
Всього за навчальним планом:		11		25		1	2	4500	150	2225	819	1396	0	2275	330	30	1915	32	512	32	758	32	512	32	599	30	360	30	360	30	450	
Тижневе навантаження																		32		32		32		32		30		30		30		
Всього дисциплін, що вивчається за семестр																		2		2		2		2		10		8		9		
Кількість екскурсій													11					-		-		-		2		2		3		4		
Кількість заліків													25					-		1		4		6		6		5		4		
Кількість курсових робіт													1					-		-		-		-		-		-		1		

VI. ПЕРЕЛІК ЛАБОРАТОРІЙ, КАБІНЕТІВ

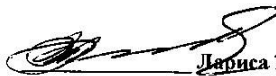
Лабораторії	6. Біології та географії
1. Хімії	6. Суспільних дисциплін
2. Аналітичної та фізикоїдної хімії	7. Основ правознавства
3. Фізики	8. Процесів і апаратів та устаткування закладів ресторанного господарства
4. Технології виробництва кулінарної продукції	9. Охорони праці, БЖД, екології
5. Інформатики та комп'ютерної техніки	10. Організації виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства
6. Товарознавства зерна і харчових продуктів	11. Економіки та фінансів підприємства, економічного аналізу
Кабінети	12. Обліку та звітності
1. Історії	13. Товарознавства зерна і продовольчих товарів
2. Української мови і літератури	14. Курсового проєктування
3. Зарубіжної літератури	15. Захисту України
4. Математики	16. Фізичного виховання
5. Вищої математики	

ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ
зі спеціальності G13 Харчові технології
освітньо-професійна програма "Виробництво харчової продукції"

ВСП "Могилів-Подільський технологіко-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету"

1. Навчальний план розроблений на основі освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції зі спеціальності G13 Харчові технології освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр, затвердженій педагогічною радою коледжу Протокол №4 від 30.04.2026 р. Навчальний план затверджено педагогічною радою ВСП МПТЕФК ВНАУ (протокол №9 від 30.05.2026 р.)
2. Тривалість навчального року 52 тижні, в тому числі: річна тривалість канікул до 12 тижнів; тривалість теоретичного навчання, практичної підготовки, семестрового контролю (крім випускного курсу) - 40 тижнів
3. Предмети загальноосвітньої підготовки, позначені "*", інтегруються з відповідними навчальними дисциплінами освітньо-професійної підготовки фахового молодшого бакалавра. (Згідно з наказом МОН України №570 від 01.06.2018р.). Окремі розділи освітніх компонентів профільної середньої освіти, позначених "**», продовжуються вивчатися у відповідних освітніх компонентах освітньо-професійної підготовки фахового молодшого бакалавра.
4. Порядок, форми проведення і перелік навчальних предметів, з яких проводиться державна підсумкова атестація осіб, які завершують здобуття повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) визначає центральний орган виконавчої влади у сфері освіти і науки.
5. Загальноосвітні предмети вивчаються на рівні стандарту.
6. Всі види практики рахуються у тижнях: 1 тиждень - 1,5 кредитів ЄКТС
7. Навчальні практики проводяться концентровано, або шляхом чергування з теоретичними заняттями при обов'язковому збереженні обсягу годин на всі види занять. При проведенні навчальної практики, допускається поділ груп на підгрупи.
8. Виробнича та технологічна практики проводяться концентровано.
9. Форма проведення екзаменів (письмова, усна та інша) визначається наказом директора по коледжу на початок навчального року.
10. Класні контрольні роботи проводяться за рахунок навчального часу, відведеного на вивчення дисципліни і плануються в робочих навчальних програмах.
11. Відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 18.06.2021 р. №686 «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 науково-педагогічних працівників закладів фахової передвищої освіти» на проведення консультацій з навчальних дисциплін протягом семестру на одну академічну групу відводиться 2 % від загального обсягу навчального часу з даної дисципліни.
12. З дисципліни «Організація виробництва в ЗРГ» передбачено виконання курсової роботи. Курсова робота виконується поза розкладом занять у відповідності з графіком за рахунок самостійної роботи студента.
13. Атестація здобувачів ФПО здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту з дисциплін: Технологія виробництва кулінарної продукції, Організація виробництва в закладах ресторанного господарства, Облік і звітність, Устаткування закладів ресторанного господарства.

Заступник директора


Лариса ЖОВТА