



бакалавра
А Освіта

A5 Професійна освіта
A5.37 Аграрне виробництво, переробка
сільськогосподарської продукції та харчові
технології

Форма навчання
Освітній ступінь
Термін навчання
На базі: повно

заочна
бакалавр
3 р. 10 мс.

Освітньо-професійна програма Професійна освіта (Харчові технології)

Освітня кваліфікація: бакалавр з професійної освіти (харчові технології)

II. Бюджет часу (в тижнях)

Курс	Теоретические занятия	Экспериментальные занятия	Практика	Аспирантура	Кандидат	Результат
Результат		22	20		2	38
I		6				12
II		4	4			12
III		6	4			12
IV		6	12	2		2

□ - теоретичне навчання, В - виробнича практика, Н - навчальна практика, С - екзаменаційна сесія, КЕ-кваліфікаційний екзамен, К - канікули

IV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації	Семестр
Комплексний кваліфікаційний екзамен з професійної освіти та харчових технологій	8

V. План теоретичних занять.

	Назва дисципліни	Розподіл			Кредити ECTS	Кількість годин							Розподіл по курсах і семестрах (годин на навчальні дні)							
		по семестрах				Загальний обсяг	аудиторних					Самостійна робота	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс				
		екзамени	заліки	курсові роботи			у тому числі						семестр							
							Всього	Лекції	Практичні	Семінарські	Лабораторні		1	2	3	4	5	6	7	8
													число навчальних днів							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОБОВ'ЯЗКОВІ ДИСЦИПЛІНИ																				
ОК 1	Українська мова за професійним спрямуванням	1			4	120	16	4	12			104	16							
ОК 2	Вища математика	1			3	90	12	6	6			78	12							
ОК 3	Історія культури України та світу	1			4	120	16	4	12			104	16							
ОК 4	Інформатика та інформаційно-комунікаційні технології				3	90	12	6	6			78	12							
ОК 5	Вступ до спеціальності "Професійна освіта"	1			4	120	16	6	10			104	16							
ОК 6	Історія науки і техніки		1		3	90	12	6	6			78	12							
ОК 7	Іноземна мова	2			9	270	40		40			230	20	20						
ОК 8	Основи проектування та комп'ютерна графіка	2			8	240	32	10			22	208	16	16						
ОК 9	Загальна фізика		2		3	90	12	6	6			78		12						
ОК 10	Фізіологія та гігієна харчування	2			4	120	16	6	4		6	104		16						
ОК 11	Виробниче навчання		2		5	150	20	4	10		6	130	4	16						
ОК 12	Охорона праці та безпека життєдіяльності		2		4	120	16	8	8			104		16						
ОК 13	Ергономіка		2		3	90	12	6	6			78		12						
ОК 14	Облік, калькуляція та звітність на підприємствах харчової промисловості	3			4	120	16	6			10	104			16					
ОК 15	Товарознавство	3			4	120	16	4	6		6	104		16						
ОК 16	Ресторанна справа	3			4	120	16	8	8			104		16						
ОК 17	Правознавство		3		3	90	12	6	6			78		12						
ОК 18	Теорія та технології класного керівництва		3		3	90	12	6	6			78		12						
ОК 19	Санітарія та гігієна закладів харчування		3		3	90	12	6	4		2	78		12						
ОК 20	Загальна та вікова психологія	4			4	120	16	6	10			104			16					
ОК 21	Дидактичні основи професійної освіти	4			8	240	32	14	18			208		16	16					
ОК 22	Технологія виробництва кулінарної продукції	4			10	300	38	10	14		14	262		18	20					
ОК 23	Основи дієтичного, лікувального та дитячого харчування		4		3	90	12	6	4		2	78			12					
ОК 24	Охорона праці на підприємствах харчових виробництв	5			4	120	16	6	10			104				16				
ОК 25	Основи наукових досліджень та академічна доброчесність	5			4	120	16	8		8		104			16					
ОК 26	Технологічне обладнання харчової галузі	5			4	120	16	8		8		104			16					
ОК 27	Методика професійного навчання	6			5	150	20	8	8		4	130					20			
ОК 28	Технології e-learning	6			4	120	16	8			8	104					16			
ОК 29	Харчові технології	6			4	120	16	6	6		4	104				16				
ОК 30	Процеси та апарати харчових виробництв	7			4	120	16	6	6		4	104							16	
ОК 31	Метрологія та стандартизація, управління якістю і сертифікація харчової продукції	8			5	150	20	8	8	4		130								20
ОК 32	Економіка підприємств і маркетинг	7			5	150	20	8	8		4	130							20	
ОК 33	Фізичне виховання та основи здоров'я		2		3	90	12	4	8			78	6	6						
	Разом				145	4350	582	214	256	12	100	3768								
II	Курсові роботи																			
ОК 34	з технології виробництва кулінарної продукції			6**	1	30						30								
ОК 35	з методики професійного навчання			7**	1	30						30								
III	Дисципліни вільного вибору студента																			
ВВ 1	Дисципліни вільного вибору студента		4		4	120	16					104			16					
ВВ 2	Дисципліни вільного вибору студента		4		4	120	16					104			16					
ВВ 3	Дисципліни вільного вибору студента		5		4	120	16					104				16				
ВВ 4	Дисципліни вільного вибору студента		5		4	120	16					104				16				
ВВ 5	Дисципліни вільного вибору студента		5		4	120	16					104					16			
ВВ 6	Дисципліни вільного вибору студента		6		4	120	16					104						16		
ВВ 7	Дисципліни вільного вибору студента		6		4	120	16					104						16		
ВВ 8	Дисципліни вільного вибору студента		6		4	120	16					104						16		
ВВ 9	Дисципліни вільного вибору студента		6		4	120	16					104						16		
ВВ 10	Дисципліни вільного вибору студента		7		4	120	16					104							16	
ВВ 11	Дисципліни вільного вибору студента		7		4	120	16					104							16	
ВВ 12	Дисципліни вільного вибору студента		7		4	120	16					104								16
ВВ 13	Дисципліни вільного вибору студента		8		4	120	16					104								

ВВ 14	Дисципліни вільного вибору студента		8		4	120	16										104										16
ВВ 15	Дисципліни вільного вибору студента		8		4	120	16										104										16
	Разом				60	1800	240										1560										
IV	Практична підготовка				30	900											900										
ОК 36	Навчальна (технологічна) практика		4 **		6	180											180										
ОК 37	Навчальна (педагогічна) практика		5 **		6	180											180										
ОК 38	Виробнича (технологічна) практика	7			9	270											270										
ОК 39	Виробнича (педагогічна) практика	8			9	270											270										
V	Атестація				3	90											90										
ОК 40	Комплексний кваліфікаційний екзамен з професійної освіти та харчових технологій	8			3	90											90										
	Разом (кредитів)				240	7200	822	214	256	12	100	6378	130	114	118	96	96	116	84	68							
	Кількість екзаменів:	24												4	3	3	3	3	3	3	2						
	Кількість заліків:		28											2	5	3	4	4	4	3	3						
	Кількість курсових робіт			2																							

** залік з диференційованою оцінкою

Навчальний план складено відповідно до освітньо-професійної програми "Професійна освіта (Харчові технології)" підготовки бакалавра за спеціальністю А5 Професійна освіта, спеціалізація А5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології

Затверджено на засіданні вченої ради факультету інженерно-педагогічної освіти (протокол № _____ від " ____ " _____ 2025 р.)

Гарант освітньо-професійної програми Юлія ГВОЗДЕЦЬКА

В.о. завідувача кафедри професійної освіти та технологій за профілями Олексій МЕЛЬНИК

Декан факультету Станіслав ТКАЧУК

Начальник навчально-методичного відділу Ірина ДЕНИСЮК

Керівник практик по університету Світлана РОСІНКО

