наказ № 10-06/169 Н від 31.08.2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директора коледжу
Олена БОНДАРЕНКО
___ серпня 2022 р.

Міністерство освіти і науки України
Відокремлений структурний підрозділ "Харківський фаховий коледж харчової промисловості
Державного біотехнологічного університету"

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма Виробництво харчової продукції

Галузь знань 18 Виробництво та технології
Спеціальність 181 Харчові технології

Форма здобуття фахової передвищої освіти денна

Рік вступу 2022

Освітньо-професійний ступінь
фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація **фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за ОПП Виробництво харчової продукції**

Термін навчання **3 роки 5 місяців** на основі **БЗСО**
2 роки 5 місяців на основі ПЗСО ОРК кваліфікованого робітника

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані бюджету часу (тижні)

Курси	Вересень					Жовтень				Листопад				Грудень					Січень				Лютий				Березень					Квітень				Травень				Червень					Липень				Серпень				Курси	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика: Навчальна	Практика: Технологічна	Практика: Переддипломна	Атестація здобувачів ФПО	Канікули	Разом
	1	8	15	22		6	13	20	10-02.11	3	10	17	24	1	8	15	22	12-04.01	5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22	29.06-05.07	6	13	20	17-02.08	3	10	17	24									
	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22		8	15	22	29		12	19	26		10	17	24	31	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	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	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52									
I																		К	К																								С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	I	40	1					11	52
II																	С	К	К															С	С	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	К	К	К	К	К	К	К	К	II	30	3	8				11	52
III																	С	С К	К															С	С	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К	III	30	3		8			11	52
IV															С	С	П	П	П	В	А	А																															IV	14	2	1		3	2		22
																																																					Всього	114	9	9	8	3	2	33	178

2. Практична підготовка

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна	4	8	12
	7	1	1,5
Технологічна	6	8	12
Переддипломна	7	3	4,5

3. Державна підсумкова атестація

Форма атестації	Назва предмета*	Семестр
ЗНО	Українська мова	II
ЗНО	Математика	II
ЗНО	Історія України	II

* Предмети відповідно до законодавства

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит	7	1

Позначення

	Т	А	Н	С	К	П	В
Теоретичне навчання	Технологічна практика	Атестація здобувачів ФПО	Навчальна практика	Семестровий контроль	Канікули	Переддипломна практика	Виробничі ситуації

Заступник директора з навчальної роботи Лілія ДАВЛЕТШИНА

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№	Найменування	Розподіл за семестрами			ПЗСО	Загальний обсяг		Кількість годин					Розподіл навчальної роботи у кредити ЄКТС та аудиторних годинах за курсами і семестрами																							
								Аудиторних				Самостійна робота	1-й курс						2-й курс						3-й курс						4-й курс					
													I семестр			II семестр			III семестр			IV семестр			V семестр			VI семестр			VII семестр			VIII семестр		
									у тому числі				17 тижнів			23 тижнів			16 тижнів			14 тижнів			16 тижнів			14 тижнів			14 тижнів					
		Екзамени	Заліки	Курсовий контрольний замір знань		Кредити ЄКТС	Годин	Всього	лекції	лабораторні	практичні, семінарські		години на тиждень	години на семестр	кредити на семестр	години на тиждень	години на семестр	кредити на семестр	години на тиждень	години на семестр	кредити на семестр	години на тиждень	години на семестр	кредити на семестр	години на тиждень	години на семестр	кредити на семестр	години на тиждень	години на семестр	кредити на семестр	години на тиждень	години на семестр	кредити на семестр	години на тиждень	години на семестр	кредити на семестр
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
Обовязкові освітні компоненти навчального плану																																				
За освітньою програмою профільної середньої освіти																																				
	Базові предмети				**1260**	**0**	**0**	**1260**	**0**	**0**	**140**	**0**	**20**	**340**	**0**	**18,5**	**437**	**0**	**18**	**287**	**0**	**14**	**196**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
1	Українська мова	ДПА			140			140					2	34		2	46		2	32		2	28														
2	Українська література				140			140					2	34		2	46		2	32		2	28														
3	Зарубіжна література				70			70								2	46		1,5	24																	
4	Іноземна мова				140			140			140		2	34		2	46		2	32		2	28														
5	Історія України	ДПА			105			105					2	34		2	48		1,5	23																	
6	Всесвітня історія				70			70					2	34		1,5	36																				
7	Громадянська освіта (Основи правознавства*. Основи економічної теорії*)				70			70											3	48		1,5	22														
8	Математика	ДПА			210			210					4	68		2	46		3	48		3,5	48														
9	Фізична культура				210			210					3	51		3	69		3	48		3	42														
10	Захист України				105			105					3	51		2	54																				
	Профільні предмети і спеціальні курси				**779**	**0**	**0**	**779**	**0**	**196**	**0**	**0**	**10**	**170**	**0**	**9**	**207**	**0**	**11**	**180**	**0**	**16**	**222**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
11	Біологія				80			80					2	34		2	46																				
12	Екологія (Основи екології*)				46			46								2	46*																				
13	Географія				34			34					2	34																							
14	Фізика і астрономія				135			135					2	34		2,5	57		2,8	44																	
15	Хімія				126			126		20			4	68		2,5	58																				
16	Органічна хімія*				56			56		12												4	56*														
17	Неорганічна хімія*				56			56		18									3,5	56*																	
18	Аналітична хімія*				60			60		42												4	60*														
19	Фізична і колоїдна хімія*				44			44		30									2,7	44*																	
20	Мікробіологія харчових продуктів*				72			72		38									1	18*		4	54*														
21	Біохімія харчових продуктів*				70			70		36									1	18*		4	52*														
	Вибірково-обов'язкові предмети				**210**	**0**	**0**	**210**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**68**	**0**	**2**	**46**	**0**	**6**	**96**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
22	Інформатика				105			105					2	34		1	23		3	48																	
23	Технології (Вступ до спеціальності)*				105			105					2	34*		1	23		3	48																	
	Факультативний курс:				**411**	**0**	**0**	**34**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**34**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
24	Фінансова грамотність				34			34								2	34																				
	Індивідуальні заняття				81																																
	Розподіл груп на підгрупи				296																																
	Всього профільної середньої освіти				**2660**	**0**	**0**	**2283**	**0**	**196**	**140**	**0**	**34**	**578**	**0**	**31,5**	**724**	**0**	**35**	**563**	**0**	**30**	**418**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
За освітньо-професійною програмою																																				
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																																			
ОК 1	Історія України (ФМБ)	4				3	90	32	16		16	58										2,5	32	3												
ОК 2	Культурологія		1			2	60	34	24		10	26	2	34	2																					

ОК 3	Основи економічної теорії (Громадянська освіта*)		4			2	60	32	18		14	28										1	18	1+1*											
ОК 4	Основи правознавства (Громадянська освіта*)		3			2	60	32	22		10	28							1	13	1+1*														
ОК 5	Неорганічна хімія*		3			3	90	56	34	12	10	34									3*														
ОК 6	Органічна хімія*	4				3	90	56	34	18	4	34												3*											
ОК 7	Аналітична хімія*	4				3	90	60	14	42	4	30												3*											
ОК 8	Фізична і колоїдна хімія*		3			3	90	44	10	30	4	46									3*														
ОК 9	Мікробіологія харчових продуктів*		4			3	90	72	30	38	4	18									1*			2*											
ОК 10	Біохімія харчових продуктів*		4			3	90	70	30	36	4	20									1*			2*											
ОК 11	Технічне креслення		5			3	90	48			48	42													3	48	3								
ОК 12	Безпека життєдіяльності		2			2	60	46	36		10	14				2	46	2																	
ОК 13	Основи екології (Екологія*)		2			2	60	46	36		10	14						2*																	
ОК 14	Основи філософських знань		7			2	60	28	20		8	32																		2	28	2			
ОК 15	Основи електротехніки		4			2	60	36	20	12	4	24										2,5	36	2											
ОК 16	Українська мова (за професійним спрямуванням)	6				3	90	32			32	58													2	32	3								
ОК 17	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		6			3	90	60			60	30													2	32	2	2	28	1					
ОК 18	Фізичне виховання		6			3	90	60			60	30													2	32	2	2	28	1					
ОК 19	Соціологія		7			2	60	28	20		8	32																0			2	28	2		
ОК 20	Вища математика		5			2	60	32	20		12	28													2	32	2								
ОК 21	Основи охорони праці	6				3	90	42	24	2	16	48																3	42	3					
ОК 22	Цивільний захист		6			2	60	28	18		10	32																2	28	2					
ОК 23	Сімейно-побутова культура та домашня економіка		6			2	60	28	14		14	32																2	28	2					
	Всього за циклом	5	18			**58**	**1740**	**1002**	**440**	**190**	**372**	**738**	**2**	**34**	**2**	**2**	**46**	4	**1**	**13**	**10**	**6**	**86**	17	**11**	**176**	**12**	11	**154**	**9**	4	**56**	**4**	0	**0**	0
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																																		
ОК 24	Технологія виробництва кулінарної продукції	6				11	330	222	94	70	58	108													6	96	5	6	84	4	3	42	2		
ОК 25	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	6		6		5	150	70	30		40	80																5	70	5					
ОК 26	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства		6			2	60	42	24	12	6	18																3	42	2					
ОК 27	Стандартизація і товарознавство харчових продуктів		5			2	60	32	22		10	28													2	32	2	0							
	Контроль якості харчової продукції		6			2	60	56	28	8	20	4																4	56	2					
ОК 28	Устаткування закладів ресторанного господарства	6				5	150	90	60		30	60													3	48	2	3	42	3					
ОК 29	Комп'ютеризація виробництва		7			2	60	42	10		32	18																			3	42	2		
ОК 30	Економіка підприємств різних типів	5		5		4	120	64	32		32	56													4	64	4								
ОК 31	Облік і звітність	7				3	90	42	22		20	48																			3	42	3		
ОК 32	Санітарія та гігієна		5			2	60	32	18	10	4	28													2	32	2								
ОК 33	Професійна орієнтація випускників ЗФПО на ринку праці		7			2	60	28	16		12	32																			2	28	2		
ОК 34	Процеси і апарати харчових виробництв	5				4	120	64	42		22	56													4	64	4								
	Разом	6	6	2		**44**	**1320**	**784**	**398**	**100**	**286**	**536**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**21**	**336**	**19**	**21**	**294**	**16**	**11**	**154**	**9**	**0**	**0**	**0**
	Практична підготовка																																		
ОК 35	Навчальна практика					12	360																	12											

ОК 36	Технологічна практика					12	360																							12						
ОК 37	Рішення виробничо-ситуаційних задач					1,5	45																										1,5			
ОК 38	Переддипломна практика					4,5	135																										4,5			
	Разом					**30**	**900**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	0	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	12	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**12**	0	**0**	**6**	0	**0**	0
	Атестація здобувачів ФПО																																			
ОК 39	Кваліфікаційний іспит					**1**	**30**																										**1**			
	Загальний обсяг ОК ОПП					**133**	**3990**	**1786**	**838**	**290**	**658**	**1274**	**2**	**34**	**2**	**2**	**46**	4	**1**	**13**	**10**	**6**	**86**	29	**32**	**512**	**31**	**32**	**448**	**37**	15	**210**	**20**	0	**0**	0
Вибіркові освітні компоненти навчального плану																																				
	За вибором закладу освіти					**2**	**60**	**34**	**26**	**0**	**8**	**26**	**0**	**0**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ВК 1	Вступ до спеціальності (Технології*)		1			2	60	34	26		8	26			2*																					
	За вибором здобувачів освіти					**15**	**450**	**268**	**120**	**102**	**46**	**182**	**0**	**0**	**0**	**2,5**	**58**	4	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	0	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	15	**210**	**11**	0	**0**	**0**
	Загальна технологія харчових виробництв		2			4	120	58	28	22	8	62				2,5	58	4																		
ВК 2	Сировинні ресурси харчових виробництв		2			4	120	58	28	22	8	62				2,5	58	4																		
	Основи підприємництва		7			2	60	42	18		24	18																			3	42	2			
ВК 3	Захист прав споживачів		7			2	60	42	18		24	18																			3	42	2			
	Етнічні кухні		7			3	90	56	16	40		34																			4	56	3			
ВК 4	Міжнародна кухня		7			3	90	56	16	40		34																			4	56	3			
	Основи барної справи		7			3	90	56	36	12	8	34																			4	56	3			
ВК 5	Організація кейтерингового обслуговування		7			3	90	56	36	12	8	34																			4	56	3			
	Дизайн страв та кодитерське мистецтво	7				3	90	56	22	28	6	34																			4	56	3			
ВК 6	Виробництво кондитерських борошняних виробів	7				3	90	56	22	28	6	34																			4	56	3			
	Разом вибіркових дисциплін	1	5			**17**	**510**	**302**	**146**	**102**	**54**	**208**	**0**	**0**	**2**	**2,5**	**58**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**15**	**210**	**11**	**0**	**0**	**0**
	Всього за НП				**2660**	**150**	**4500**	**4371**	**984**	**588**	**852**	**1482**	**36**	**612**	**4**	**36**	**828**	**8**	**36**	**576**	**10**	**36**	**504**	**29**	**32**	**512**	**31**	**32**	**448**	**37**	**30**	**420**	**31**	0	**0**	**0**
	Разом (тижневе навантаження)												**36**	**612**			**828**		**36**	**576**		**36**	**504**		**32**	**512**		**32**	**448**		**30**	**420**				
	Всього дисциплін, що вивчається за семестр																									11			9			10				
	Всього дисциплін, що вивчається за рік																									16										
	Всього ККЗЗ (курсових робіт проектів)																									1			1							
	Всього екзаменів/заліків	12	29	2									Е-0	З-2		Е-0	З-3		Е-0	З-3		Е-3	З-4		Е-3	З-4		Е-4	З-5		Е-2	З-8				

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень

Кабінети

1. Української мови та літератури
2. Іноземної мови
3. Зарубіжної літератури
4. Історії України
5. Математики
6. Фізики
7. Хімії
8. Біології і екології
9. Географії
10. Біотехнологій
11. Основ економічної теорії та фінансової грамотності
12. Суспільних дисциплін
13. Охорони праці, БЖД
14. Комп'ютеризації виробництва
15. Процесів і апаратів галузі
16. Інженерної графіки
17. Автоматизації виробництва
18. Електротехніки і електрообладнання
19. Спортзала
20. Економіки, організації та планування
21. Основ підприємницької і усправлінської діяльності
22. Організації виробництва та обслуговування в ЗРГ
23. Технології кондитерського виробництва та харчоконцентратів
24. Технохімічного та радіометричного контролю

Лабораторії

1. Електротехніки і електрообладнання
2. Аналітичної, фізичної та колоїдної хімії
3. Фізики
4. Технохімічного та радіометричного контролю
5. Комп'ютеризації виробництва
6. Основ інформатики і ОТ
7. Біохімії, мікробіології
8. Процесів і апаратів галузі
9. Організації виробництва та обслуговування в ЗРГ
10. Технології кондитерського виробництва та харчоконцентратів

Майстерні

1. Навчальна

7. Пояснення до навчального плану

1. Навчальний план складений на підставі наказу Міністерства освіти і науки України від 01.06.2018 № 570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти», наказу Міністерства освіти і науки від 17.12.2018 № 1369 "Про затвердження Порядку проведення державної підсумкової атестації" (Із змінами, внесеними згідно з Наказами Міністерства освіти і науки № 221 від 18.02.2019, №246 від 19.02.2020, № 1431 від 24.12.2021), освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 181 Харчові технології освітньо-професійною програмою Виробництво харчової продукції затвердженої рішенням Педагогічної ради коледжу від 29.08.2022 р протокол № 1 та введеної в дію від 01 вересня 2022 року визначає перелік та обсяг освітніх та вибіркових компонент, послідовність їх вивчення, графік освітнього процесу, форми проведення підсумкового контролю атестації.

2. Резерв навчальних годин використано для збільшення годин з окремих предметів та дисциплін, введення додатково дисципліни «Вступ до спеціальності». 10% загальної кількості кредитів ЄКТС навчального плану відведено на освітні компоненти за вибором здобувачів освіти.

3. З освітніх компонент «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» та «Економіка підприємств різних типів» проводяться практично-індивідуальні заняття під керівництвом викладача та курсовий контрольний замір знань, консультації до проведення ККЗЗ становлять 10% від загальної кількості годин.

4. «*» - позначено навчальні предмети (освітні компоненти), кількість кредитів, кількість годин що інтегруються.

Навчальний план затверджено рішенням Педагогічної ради коледжу (Протокол № 1 від 29.08.2022 р.)

Заступник директора з навчальної роботи — Лілія ДАВЛЕТШИНА