Введено в дію з 01.09.2022р.
Наказ №10-28/1 від 31.08.2022р.

Міністерство освіти і науки України

Відокремлений структурний підрозділ "Харківський фаховий коледж харчової промисловості Державного біотехнологічного університету"

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

на підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма Виробництво хліба, макаронних, кондитерських виробів і харчових концентратів

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 хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів

Термін навчання 3 роки 5 місяців на основі БЗО

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	Семестрова атестація	Практика			Атестація здобувачів ФПО	Канікули	Всього тижнів навчального року
	1	8	15	22	29/09-02/10	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29/12-01/01	5	12	19	26/01-02/02	9	16	23	2/02-01/03	2	9	16	23	30/03-05/04	6	13	20	27/04-03/05	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27/07-02/08	3	10	17	24	31			Навчальна	Виробнича	Переддипломна				
		4	21	28		12	19	26			16	23	30	7	14	21	28		11	18			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																																		40	1						52
II																	С	К	К																С	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	П	30	3	8					52
III																	С	С	К	К															С	І	І	Т	Т	І	І	І	І	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	III	30	3		8				52
IV															С	С	Д	Д	Д	В	А	А																																ДК	14	2	1		3			22
																																																					Всього	114	10	9	8	3	2	10	178

2. Практичні навчання

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити СКТС
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 СКТС
Кваліфікаційний іспит	7	1

Позначення

- Теоретичне навчання
- Технологічна практика
- Атестація здобувачів ФПО
- Навчальна практика
- Семестровий контроль
- Канікули
- Переддипломна практика
- Виробничі стажування

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 аудитоорних 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					
									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**	**176**	**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		10									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**	**34**	**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**	**176**	**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	2*													
ОК 4	Основи правознавства (Громадянська освіта*)		3			2	60	32	22		10	28							1	13	2*																
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)	5				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																			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	0						
	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 галузі	5,7		6		15	450	280	158	36	86	170													7	112	6	9	126	6	4	42	3				
ОК 25	Технологічне устаткування галузі	6				8	240	142	80		62	98													4,5	72	4	5	70	4							
ОК 26	Стандартизація і товарознавство харчових		5			2	60	40	30		10	20													2,5	40	2										
ОК 27	Автоматизація виробництва		7			2	60	42	30	8	4	18																			3	42	2				
ОК 28	Комп'ютеризація виробництва		6			3	90	64	16		48	26																4,57	64	3							
ОК 29	Економіка, організація та планування виробництва	5		5		4	120	72	36		36	48													4,5	72	4										
ОК 30	Облік і звітність	7				3	90	42	22		20	48																			3	42	3				
ОК 31	випускників ЗФПО на ринку праці		7			2	60	28	16		12	32																			2	28	2				
ОК 32	Процеси і апарати харчових виробництв	5				3	90	40	20	10	10	50													2,5	40	3										
ОК 33	Промислова санітарія		7			2	60	42	18	20	4	18																			3	42	2				
	Разом	6	5	2		**44**	**1320**	**792**	**426**	**74**	**292**	**528**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**21**	**336**	**19**	**18,571**	**260**	**13**	**15**	**196**	**12**	**0**	**0**	**0**
	Практична підготовка																																				

ОК 34	Навчальна практика					12	360																	12												
ОК 35	Технологічна практика					12	360																							12						
ОК 36	Рішення виробничо-ситуаційних задач					1,5	45																										1,5			
ОК 37	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 38	Кваліфікаційний іспит					**1**	**30**																										**1**			
	Загальний обсяг ОК ОПП					**133**	**3990**	**1794**	**866**	**264**	**664**	**1266**	**2**	**34**	**2**	**2**	**46**	4	**1**	**13**	**10**	**6**	**86**	29	**32**	**512**	**31**	**29,57**	**414**	**34**	19	**252**	**23**	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**	**0**
ВК 1	Вступ до спеціальності (Технології*)		1			2	60	34	26		8	26			2*																					
	За вибором здобувачів освіти					**15**	**450**	**260**	**104**	**116**	**40**	**190**	**0**	**0**	**0**	**2,5**	**58**	4	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	0	**0**	**0**	**0**	**2,43**	**34**	**2**	12	**168**	**9**	0	**0**	**0**
ВК 2	Загальна технологія харчових виробництв		2			4	120	58	28	22	8	62				2,5	58	4																		
	Сировинні ресурси харчових виробництв		2			4	120	58	28	22	8	62				2,5	58	4																		
ВК 3	Основи підприємництва		7			3	90	42	18		24	48																			3	42	3			
	Захист прав споживачів		7			3	90	42	18		24	48																			3	42	3			
ВК 4	Кондитерське мистецтво		7			3	90	62	20	38	4	28																			4,4	62	3			
	Новітні технології в галузі		7			3	90	62	38	20	4	28																			4,4	62	3			
ВК 5	Технохімічний контроль виробництва	6				5	150	98	38	56	4	52																2,43	34	2	4,6	64	3			
	Контроль якості та безпека продукції галузі	6				5	150	98	38	56	4	52																2,43	34	2	4,6	64	3			
	Разом вибіркових дисциплін	12	4			**17**	**510**	**294**	**130**	**116**	**48**	**216**	**0**	**0**	**2**	**2,5**	**58**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2,429**	**34**	**2**	**12**	**168**	**9**	**0**	**0**	**0**
	Всього за НП				**2660**	**150**	**4500**	**4371**	**996**	**556**	**852**	**1482**	**36**	**612**	**4**	**36**	**828**	**8**	**36**	**576**	**10**	**36**	**504**	**29**	**32**	**512**	**31**	**32**	**448**	**36**	**31**	**420**	**32**	0	**0**	**0**
	Разом (тижневе навантаження)												**36**	**612**			**828**		**36**	**576**		**36**	**504**		**32**	**512**		**32**	**448**		**31**	**420**				
	семестр																									10			9			10				
	Всього дисциплін, що вивчається за рік																																			
	Всього ККЗЗ (курсових робіт проектів)																									1			1							
	Всього екзаменів/заліків	12	27	2									Е-0	З-2		Е-0	З-3		Е-0	З-3		Е-3	З-4		Е-4	З-4		Е-2	З-4		Е-3	З-7				

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 хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчових концентратів 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 «Технологія галузі», «Економіка, організація та планування виробництва» 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

Міністерство освіти і науки України

Відокремлений структурний підрозділ "Харківський фаховий коледж харчової промисловості Державного біотехнологічного університету"

Введено в дію з 01.09.2022 р
Наказ №10-06/169П
від "31"серпня 2022 р

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

на підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів

Галузь знань 18 Виробництво та технології

Спеціальність 181 Харчові технології

Форма здобуття фахової передвищої освіти заочна

Рік вступу 2022

Освітньо-професійний ступінь
фаховий молодший бакалавр

Освітня кваліфікація **фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за ОПП Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів**

Термін навчання 2 роки 5 місяців на основі ПЗСО, ОКР КР

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані бюджету часу (тижні)

| Група | Вересень | | | | 29.09-05.10 | Жовтень | | | | 31.10-11.11 | Листопад | | | | Грудень | | | | 26.12-01.01 | Січень | | | | 23.01-05.02 | Лютий | | | | Березень | | | | 27.03-06.04 | Квітень | | | | Травень | | | | 30.05-06.06 | Червень | | | | 27.06-04.07 | Липень | | | | 26.07-01.08 | Серпень | | | | Форма | Міжсесійний період | Екзаменаційна сесія | Практика | | | Атестація здобувачів ФПО | Канікули | Разом тижнів |
|---|---|---

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№	Найменування	Розподіл за семестрами			ПЗСО	Загальний обсяг		Кількість годин					Розподіл навчальної роботи у кредити ЄКТС та аудитоорних 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					
									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**	**176**	**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		10									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**	**34**	**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																																

ОК 34	Навчальна практика					12	360																	12												
ОК 35	Технологічна практика					12	360																							12						
ОК 36	Рішення виробничо-ситуаційних задач					1,5	45																										1,5			
ОК 37	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 38	Кваліфікаційний іспит					**1**	**30**																										**1**			
	Загальний обсяг ОК ОПП					**133**	**3990**	**1794**	**866**	**264**	**664**	**1266**	**2**	**34**	**2**	**2**	**46**	4	**1**	**13**	**10**	**6**	**86**	29	**32**	**512**	**31**	**29,57**	**414**	**34**	19	**252**	**23**	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**	**0**
ВК 1	Вступ до спеціальності (Технології*)		1			2	60	34	26		8	26			2*																					
	За вибором здобувачів освіти					**15**	**450**	**260**	**104**	**116**	**40**	**190**	**0**	**0**	**0**	**2,5**	**58**	4	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	0	**0**	**0**	**0**	**2,43**	**34**	**2**	12	**168**	**9**	0	**0**	**0**
ВК 2	Загальна технологія харчових виробництв		2			4	120	58	28	22	8	62				2,5	58	4																		
	Сировинні ресурси харчових виробництв		2			4	120	58	28	22	8	62				2,5	58	4																		
ВК 3	Основи підприємництва		7			3	90	42	18		24	48																			3	42	3			
	Захист прав споживачів		7			3	90	42	18		24	48																			3	42	3			
ВК 4	Кондитерське мистецтво		7			3	90	62	20	38	4	28																			4,4	62	3			
	Новітні технології в галузі		7			3	90	62	38	20	4	28																			4,4	62	3			
ВК 5	Технохімічний контроль виробництва	6				5	150	98	38	56	4	52																2,43	34	2	4,6	64	3			
	Контроль якості та безпека продукції галузі	6				5	150	98	38	56	4	52																2,43	34	2	4,6	64	3			
	Разом вибіркових дисциплін	12	4			**17**	**510**	**294**	**130**	**116**	**48**	**216**	**0**	**0**	**2**	**2,5**	**58**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2,429**	**34**	**2**	**12**	**168**	**9**	**0**	**0**	**0**
	Всього за НП				**2660**	**150**	**4500**	**4371**	**996**	**556**	**852**	**1482**	**36**	**612**	**4**	**36**	**828**	**8**	**36**	**576**	**10**	**36**	**504**	**29**	**32**	**512**	**31**	**32**	**448**	**36**	**31**	**420**	**32**	0	**0**	**0**
	Разом (тижневе навантаження)												**36**	**612**			**828**		**36**	**576**		**36**	**504**		**32**	**512**		**32**	**448**		**31**	**420**				
	семестр																									10			9			10				
	Всього дисциплін, що вивчається за рік																																			
	Всього ККЗЗ (курсових робіт проектів)																									1			1							
	Всього екзаменів/заліків	12	27	2									Е-0	З-2		Е-0	З-3		Е-0	З-3		Е-3	З-4		Е-4	З-4		Е-2	З-4		Е-3	З-7				

	Всього профільної середньої освіти				**2660**	**0**	**0**	**2283**	**0**	**176**	**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	2*													
ОК 4	Основи правознавства (Громадянська освіта*)		3			2	60	32	22		10	28							1	13	2*																
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)	5				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																			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	0						
	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 галузі	5,7		6		15	450	280	158	36	86	170													7	112	6	9	126	6	4	42	3				
ОК 25	Технологічне устаткування галузі	6				8	240	142	80		62	98													4,5	72	4	5	70	4							
ОК 26	Стандартизація і товарознавство харчових		5			2	60	40	30		10	20													2,5	40	2										
ОК 27	Автоматизація виробництва		7			2	60	42	30	8	4	18																			3	42	2				
ОК 28	Комп'ютеризація виробництва		6			3	90	64	16		48	26																4,57	64	3							
ОК 29	Економіка, організація та планування виробництва	5		5		4	120	72	36		36	48													4,5	72	4										
ОК 30	Облік і звітність	7				3	90	42	22		20	48																			3	42	3				
ОК 31	випускників ЗФПО на ринку праці		7			2	60	28	16		12	32																			2	28	2				
ОК 32	Процеси і апарати харчових виробництв	5				3	90	40	20	10	10	50													2,5	40	3										
ОК 33	Промислова санітарія		7			2	60	42	18	20	4	18																			3	42	2				
	Разом	6	5	2		**44**	**1320**	**792**	**426**	**74**	**292**	**528**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**21**	**336**	**19**	**18,571**	**260**	**13**	**15**	**196**	**12**	**0**	**0**	**0**
	Практична підготовка																																				

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. Технології хлібпекарного та макаронного виробництва
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. Технології хлібпекарного та макаронного виробництва
10. Технології кондитерського виробництва та харчоконцентратів

Майстерні

1. Навчальна

7. Пояснення до навчального плану

1. Навчальний план складений на підставі освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 181 Харчові технології освітньо-професійною програмою Виробництво хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчових концентратів 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. 10% загальної кількості кредитів ЄКТС навчального плану відведено на освітні компоненти за вибором здобувачів освіти.

3. З освітніх компонент «Технологія галузі», «Економіка, організація та планування виробництва» проводяться практично-індивідуальні заняття під керівництвом викладача та курсовий контрольний замір знань, консультації до проведення ККЗЗ становлять 10% від загальної кількості годин.

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

Заступник директора з
навчальної роботи Лілія ДАВЛЕТШИНА