

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 та астрономії
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 управлінської діяльності
22. Бухгалтерського обліку і фінансування
23. Матеріалознавства, технології металів
24. Технічної механіки
25. Основи гідравліки, технічної термодинаміки
26. Технологічного обладнання галузі

Лабораторії

1. Електротехніки і електрообладнання
2. Хімії
3. Фізики та астрономії
4. Монтаж, ремонт, наладка
5. Комп'ютеризації виробництва
6. Основ інформатики і ОТ
7. Матеріалознавства, технології металів
8. Процесів і апаратів галузі

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 133 Галузеве машинобудування освітньо-професійною програмою Експлуатація та ремонт обладнання харчових виробництв затвердженої рішенням Педагогічної ради коледжу від 29.08.2022 р. протокол № 1 та введеної в дію від 01 вересня 2022 року зі змінами та доповненнями внесеними наказом №10-06/100 Н від 28 червня 2024 року визначає перелік та обсяг освітніх та вибіркового 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, поділу груп на підгрупи, 10% загальної кількості кредитів ЄКТС навчального плану відведено на освітні компоненти за вибором здобувачів освіти.

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

Навчальний план затверджено рішенням Педагогічної ради коледжу (Протокол № 1 від 29.08.2024 р.)

Заступник директора з НР



Лілія ДАВЛЕТШИНА

OK 23	Автоматизація виробництва		6		5	150	90	36	24	30	60		1										3	48	3	3	42	2			
OK 24	Технічна механіка	3		3	4	120	80	32	6	42	10	30	1					5	80	4											
OK 25	Економіка, організація та планування виробництва	4		4	4	120	70	36		34	20	30	1							5	70	4									
OK 26	Будова і експлуатація обладнання	5	4	5	15	450	292	146	64	82	128	30	2					7	112	6	6	84	3	6	96	6					
OK 27	Професійна орієнтація випускників та психологія праці		6		2	60	42	24		18	18		1													3	42	2			
OK 28	Процеси і апарати галузі	5			4	120	80	44	18	18	10	30	1										5	80	4						
OK 29	Ремонт, монтаж, наладка обладнання	5			5	150	92	36	18	38	28	30	1							2	28	1	4	64	4						
OK 30	Технологія галузі	3			5	150	92	48	32	12	28	30	1		2	28	1	4	64	4											
OK 31	Санітарно-технічні пристрої		6		3	90	60	34		26	30		1													4	60	3			
OK 32	Основи підприємницької і управлінської діяльності		5		2	60	48	20		28	12		1									3	48	2							
OK 33	Виробнича санітарія		6		3	90	64	44	12	8	26		1													5	64	3			
OK 34	Вступ до спеціальності		1		2	60	48			48	12		1	3	48	2															
	Разом	7	10	3	66	1980	1290	564	190	536	480	210	17	7	112	5	6	84	4	16	256	14	17	238	11	21	336	19	19	264	13
	Практична підготовка																														
OK 35	Навчальна практика				12	360																									
OK 36	Виробнича практика				12	360									4			8					12								
OK 37	Виробничо-ситуаційні задачі		8		1,5	45	30			30	15		1														30	1,5			
OK 38	Переддипломна практика				4,5	135																							4,5		
	Разом				30	900	30	0	0	30	15		0	0	4	0	0	8	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	30	6	
OK 39	Дипломне проектування				9	270																							9		
OK 40	Атестація здобувачів ФПО				2																								2		
	Загальний обсяг ОК ОПП				161	4770	2350	1052	262	1036	955	360	35	31	480	27	24	336	25	26	416	23	26	364	29	27	432	25	21	322	32
Вибіркові освітні компоненти навчального плану																															
ВК 1	Електронна комерція		6		3	90	64	22			42	26		1													5	64	3		
	Start-up проекти		6		3	90	64	22			42	26		1													5	64	3		
ВК 2	Технічне обслуговування обладнання харчових виробництв і сучасні методи відновлення деталей		6		3	90	64	32			32	26		1													5	64	3		
	Механізація обладнання харчових виробництв, вантажо-розвантажувальних та складських робіт		6		3	90	64	32			32	26		1													5	64	3		
ВК 3	Розроблення креслень засобами САПР		2		4	120	84	10			74	36		1			6	84	4												
	Системи автоматичного проектування		2		4	120	84	10			74	36		1			6	84	4												
ВК 4	Сучасна технічна механіка		4		3	90	56	24			32	34		1									4	56	3						
	Основи механіки та механічні передачі харчових виробництв		4		3	90	56	24			32	34		1									4	56	3						
	Теплопостачання та теплозбереження		3		3	90	64	24			40	26		1							4	64	3								

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 та астрономії
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 управлінської діяльності
22. Бухгалтерського обліку і фінансування
23. Матеріалознавства, технології металів
24. Технічної механіки
25. Основи гідравліки, технічної термодинаміки
26. Технологічного обладнання галузі

Лабораторії

1. Електротехніки і електрообладнання
2. Хімії
3. Фізики та астрономії
4. Монтаж, ремонт, наладка
5. Комп'ютеризації виробництва
6. Основ інформатики і ОТ
7. Матеріалознавства, технології металів
8. Процесів і апаратів галузі

Майстерні

1. Навчальна

7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складений на основі освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 133 Галузеве машинобудування освітньо-професійною програмою Експлуатація та ремонт обладнання харчових виробництв затвердженої рішенням Педагогічної ради коледжу від 29.08.2022 р. протокол № 1 та введеної в дію від 01 вересня 2022 року зі змінами та доповненнями внесеними наказом №10-06/100 Н від 28 червня 2024 року визначає перелік та обсяг освітніх та вибіркових компонент, послідовність їх вивчення, графік освітнього процесу, форми проведення підсумкового контролю атестації.

Резерв навчальних годин використано для збільшення годин з окремих предметів та дисциплін, поділу груп на підгрупи, 10% загальної кількості кредитів ЄКТС навчального плану відведено на освітні компоненти за вибором здобувачів освіти.

Навчальний план затверджено рішенням Педагогічної ради коледжу (Протокол № 1 від 29.08.2024 р.)

Заступник директора з НР



Лілія ДАВЛЕТШИНА