

За освітньо-професійною програмою

| Освітні компоненти, що формують загальні компетентності | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|----------|-----------|---|-----------|-------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|-----------|----------|-----------|----------|----------|-----------|----------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|-----------|-------------|------------|-----------|----------|------------|----------|----------|-----------|----------|
| ОК 1 | Історія України (ФМБ) | 4 | | | 3 | 90 | 32 | 16 | | 16 | 28 | 30 | 1 | | | | | | | 2,5 | 32 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| ОК 2 | Культурологія | | 1 | | 2 | 60 | 34 | 24 | | 10 | 26 | | 1 | 2 | 34 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 3 | Основи економічної теорії (Громадянська освіта*) | | 4 | | 2 | 60 | 32 | 18 | | 14 | 28 | | 1 | | | | | | | 1 | 18 | 2* | | | | | | | | | | | | |
| ОК 4 | Основи правознавства (Громадянська освіта*) | | 3 | | 2 | 60 | 32 | 22 | | 10 | 28 | | 1 | | | | | 1 | 13 | 2* | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 5 | Неорганічна хімія* | | 3 | | 3 | 90 | 56 | 34 | 12 | 10 | 34 | | 1 | | | | | | | | | 3* | | | | | | | | | | | | |
| ОК 6 | Органічна хімія* | 4 | | | 3 | 90 | 56 | 34 | 18 | 4 | 4 | 30 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | 3* | | | | | | |
| ОК 7 | Аналітична хімія* | 4 | | | 3 | 90 | 60 | 14 | 42 | 4 | 0 | 30 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | 3* | | | | | | |
| ОК 8 | Фізична і колоїдна хімія* | | 3 | | 3 | 90 | 44 | 10 | 30 | 4 | 46 | | 1 | | | | | | | | | 3* | | | | | | | | | | | | |
| ОК 9 | Мікробіологія харчових продуктів* | | 4 | | 3 | 90 | 72 | 30 | 38 | 4 | 18 | | 1 | | | | | | | | | 1* | | | | | | 2* | | | | | | |
| ОК 10 | Біохімія харчових продуктів* | | 4 | | 3 | 90 | 70 | 30 | 36 | 4 | 20 | | 1 | | | | | | | | | 1* | | | | | | 2* | | | | | | |
| ОК 11 | Технічне креслення | | 5 | | 3 | 90 | 48 | | | 48 | 42 | | 1 | | | | | | | | | | | | 3 | 48 | 3 | | | | | | | |
| ОК 12 | Безпека життєдіяльності | | 2 | | 2 | 60 | 46 | 36 | | 10 | 14 | | 1 | | | 2 | 46 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 13 | Основи екології (Екологія*) | | 2 | | 2 | 60 | 46 | 36 | | 10 | 14 | | 1 | | | | | | | | | 2* | | | | | | | | | | | | |
| ОК 14 | Основи філософських знань | | 7 | | 2 | 60 | 28 | 20 | | 8 | 32 | | 1 | | | | | | | | | | | | | 2 | 28 | 2 | | | | | | |
| ОК 15 | Основи електротехніки | | 4 | | 2 | 60 | 36 | 20 | 12 | 4 | 24 | | 1 | | | | | | | | 2,5 | 36 | 2 | | | | | | | | | | | |
| ОК 16 | Українська мова (за професійним спрямуванням) | | 5 | | 3 | 90 | 32 | | | 32 | 28 | 30 | 1 | | | | | | | | | | | | 2 | 32 | 3 | | | | | | | |
| ОК 17 | Іноземна мова (за професійним спрямуванням) | | 6 | | 3 | 90 | 60 | | | 60 | 30 | | 1 | | | | | | | | | | | | 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 | | 1 | | | | | | | | | | | | | | 2 | 28 | 2 | | | | | |
| ОК 20 | Вища математика | | 5 | | 2 | 60 | 32 | 20 | | 12 | 28 | | 1 | | | | | | | | | | | | 2 | 32 | 2 | | | | | | | |
| ОК 21 | Основи охорони праці | | 5 | | 3 | 90 | 40 | 24 | 2 | 14 | 20 | 30 | 1 | | | | | | | | | | | | 2,5 | 40 | 3 | | | | | | | |
| ОК 22 | Цивільний захист | | 6 | | 2 | 60 | 28 | 18 | | 10 | 32 | | 1 | | | | | | | | | | | | | | 2 | 28 | 2 | | | | | |
| ОК 23 | Сімейно-побутова культура та домашня економіка | | 6 | | 2 | 60 | 28 | 14 | | 14 | 32 | | 1 | | | | | | | | | | | | | | 2 | 28 | 2 | 0 | | | | |
| | Всього за школом | 5 | 18 | | 58 | 1740 | 1000 | 440 | 190 | 370 | 590 | 150 | 22 | 2 | 34 | 2 | 2 | 46 | 4 | 1 | 13 | 10 | 6 | 86 | 17 | 13,5 | 216 | 15 | 8 | 112 | 4 | 4 | 56 | 4 |
| Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 24 | Технологія галузі | 5,7 | | 6 | 15 | 450 | 280 | 158 | 36 | 86 | 110 | 60 | 2 | | | | | | | | | | | | 7 | 112 | 6 | 9 | 126 | 6 | 4 | 42 | 3 | |
| ОК 25 | Технологічне устаткування галузі | 6 | | | 8 | 240 | 142 | 80 | | 62 | 68 | 30 | 1 | | | | | | | | | | | | | 4,5 | 72 | 4 | 5 | 70 | 4 | | | |
| ОК 26 | Стандартизація і товарознавство харчових | | 5 | | 2 | 60 | 40 | 30 | | 10 | 20 | | 1 | | | | | | | | | | | | | 2,5 | 40 | 2 | | | | | | |
| ОК 27 | Автоматизація виробництва | | 7 | | 2 | 60 | 42 | 30 | 8 | 4 | 18 | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 42 | 2 | |
| ОК 28 | Комп'ютеризація виробництва | | 6 | | 3 | 90 | 64 | 16 | | 48 | 26 | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | 4,57 | 64 | 3 | | | | |
| ОК 29 | Економіка, організація та планування виробництва | | 5 | 5 | 4 | 120 | 72 | 36 | | 36 | 18 | 30 | 1 | | | | | | | | | | | | | 4,5 | 72 | 4 | | | | | | |
| ОК 30 | Облік і звітність | | 7 | | 3 | 90 | 42 | 22 | | 20 | 18 | 30 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 42 | 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
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. 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 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 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, поділ груп на підгрупи, 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 29.08.2024 р.)

Заступник директора з НР



Лілія ДАВЛЕТШИНА

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

| № | Найменування | Розподіл за семестрами | | | Загальний обсяг | | Кількість годин | | | | | Екзамен (години) | Контрольна робота | Розподіл навчальної роботи у кредити ЄКТС та аудиторних годинах за курсом семестрами | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|------------------------|-------------|-------------------|-------------------|-------------------|-----------------|--------------------|-------------------|-------------------|--------------------|------------------|-------------------|--|-------------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------|------------------------|--------------------|------------|----------|----------|------------|----------|----------|-----------|--|
| | | Екзамен | Залки | ККЗЗ | Кредити ЄКТС | Годин | Аудиторних | | | | Самостійна робота | | | 1-й курс | | | 2-й курс | | | 3-й курс | | | | | | | | |
| | | | | | | | Ногого | у тому числі | | | | | | I семестр 16 тижнів | II семестр 14 тижнів | III семестр 16 тижнів | IV семестр 14 тижнів | | V семестр 14 тижнів | | | | | | | | | |
| | | лекції | лабораторії | практич. семінари | 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 | | | | | | | | |
| | | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | | | 25 | 26 | 27 | 28 | | | | | | | | | | | |
| 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 | |
| Обов'язкові освітні компоненти навчального плану | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Освітні компоненти, що формують загальні компетентності | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OK 1 | Історія України | 1 | | | 3 | 90 | 32 | 16 | | 16 | 28 | 30 | 1 | 2 | 32 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| OK 2 | Культурологія | | 2 | | 2 | 60 | 28 | 20 | | 8 | 32 | | 1 | | | | 2 | 28 | 2 | | | | | | | | | |
| OK 3 | Основи економічної теорії | | 2 | | 2 | 60 | 42 | 30 | | 12 | 18 | | 1 | | | | 3 | 42 | 2 | | | | | | | | | |
| OK 4 | Основи правознавства | | 3 | | 2 | 60 | 32 | 22 | | 10 | 28 | | 1 | | | | | | | 2 | 32 | 2 | | | | | | |
| OK 5 | Неорганічна хімія | | 1 | | 3 | 90 | 48 | 26 | 12 | 10 | 42 | | 1 | 3 | 48 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| OK 6 | Органічна хімія | 2 | | | 3 | 90 | 56 | 34 | 18 | 4 | 4 | 30 | 1 | | | | 4 | 56 | 3 | | | | | | | | | |
| OK 7 | Аналітична хімія | 2 | | | 3 | 90 | 56 | 12 | 40 | 4 | 4 | 30 | 1 | | | | 4 | 56 | 3 | | | | | | | | | |
| OK 8 | Фізична і колоїдна хімія | | 1 | | 3 | 90 | 48 | 12 | 32 | 4 | 42 | | 1 | 3 | 48 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| OK 9 | Мікробіологія харчових продуктів | | 2 | | 3 | 90 | 70 | 30 | 36 | 4 | 20 | | 1 | | | | 5 | 70 | 3 | | | | | | | | | |
| OK 10 | Біохімія харчових продуктів | | 2 | | 3 | 90 | 70 | 30 | 36 | 4 | 20 | | 1 | | | | 5 | 70 | 3 | | | | | | | | | |
| OK 11 | Технічне креслення | | 3 | | 3 | 90 | 48 | | | 48 | 42 | | 1 | | | | | | | 3 | 48 | 3 | | | | | | |
| OK 12 | Безпека життєдіяльності | | 1 | | 2 | 60 | 48 | 38 | | 10 | 12 | | 1 | 3 | 48 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| OK 13 | Основи екології | | 1 | | 2 | 60 | 48 | 38 | | 10 | 12 | | 1 | 3 | 48 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| OK 14 | Основи філософських знань | | 4 | | 2 | 60 | 28 | 20 | | 8 | 32 | | 1 | | | | | | | | | | 2 | 28 | 2 | | | |
| OK 15 | Основи електротехніки | | 2 | | 2 | 60 | 42 | 20 | 16 | 6 | 18 | | 1 | | | | 3 | 42 | 2 | | | | | | | | | |
| OK 16 | Українська мова (за професійним спрямуванням) | 3 | | | 3 | 90 | 48 | | | 48 | 12 | 30 | 1 | | | | | | | 3 | 48 | 3 | | | | | | |
| OK 17 | Іноземна мова (за професійним спрямуванням) | | 2 | | 3 | 90 | 60 | | | 60 | 30 | | 1 | 2 | 32 | 2 | 2 | 28 | 1 | | | | | | | | | |
| OK 18 | Фізичне виховання | | 2 | | 3 | 90 | 76 | | | 76 | 14 | | | 3 | 48 | 2 | 2 | 28 | 1 | | | | | | | | | |
| OK 19 | Соціологія | | 5 | | 2 | 60 | 28 | 20 | | 8 | 32 | | 1 | | | | | | | | | | | | | 2 | 28 | |
| OK 20 | Вища математика | | 1 | | 2 | 60 | 48 | 38 | | 10 | 12 | | 1 | 3 | 48 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| OK 21 | Основи охорони праці | 4 | | | 3 | 90 | 42 | 24 | 2 | 16 | 18 | 30 | 1 | | | | | | | | | 3 | 42 | 3 | | | | |
| OK 22 | Цивільний захист | | 4 | | 2 | 60 | 28 | 18 | | 10 | 32 | | 1 | | | | | | | | | 2 | 28 | 2 | | | | |
| OK 23 | Сімейно-побутова культура та домашня економіка | | 4 | | 2 | 60 | 28 | 14 | | 14 | 32 | | 1 | | | | | | | | | 2 | 28 | 2 | | | | |
| | Всього за циклом | 5 | 18 | | 58 | 1740 | 1054 | 462 | 192 | 400 | 536 | 150 | 22 | 22 | 352 | 19 | 30 | 420 | 20 | 8 | 128 | 8 | 9 | 126 | 9 | 2 | 28 | |

| Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|----------|----------|------------|-------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-----------|------------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|------------|------------|-----------|------------|------------|-----------|------------|------------|
| ОК 24 | Технологія галузі | 3,5 | 4 | 15 | 450 | 280 | 158 | 36 | 86 | 110 | 60 | 2 | | | | | | 7 | 112 | 6 | 8 | 112 | 6 | 4 | 56 | | |
| ОК 25 | Технологічне устаткування галузі | 4 | | 8 | 240 | 164 | 96 | | 68 | 46 | 30 | 1 | | | | | | 5 | 80 | 4 | 6 | 84 | 4 | | | | |
| ОК 26 | Стандартизація і товарознавство харчових продуктів | | 3 | 2 | 60 | 40 | 30 | | 10 | 20 | | 1 | | | | | | 2,5 | 40 | 2 | | | | | | | |
| ОК 27 | Автоматизація виробництва | | 5 | 2 | 60 | 42 | 30 | 8 | 4 | 18 | | 1 | | | | | | | | | | | | 3 | 42 | | |
| ОК 28 | Комп'ютеризація виробництва | | 4 | 3 | 90 | 64 | 16 | | 48 | 26 | | 1 | | | | | | | | | 4,5 | 64 | 3 | | | | |
| ОК 29 | Економіка, організація та планування виробництва | 3 | | 3 | 4 | 120 | 72 | 36 | | 36 | 18 | 30 | 1 | | | | | 4,5 | 72 | 4 | | | | | | | |
| ОК 30 | Облік і звітність | 5 | | 3 | 90 | 42 | 22 | | 20 | 18 | 30 | 1 | | | | | | | | | | | | 3 | 42 | | |
| ОК 31 | Професійна орієнтація випускників та психологія праці | | 5 | 2 | 60 | 42 | 24 | | 18 | 18 | | 1 | | | | | | | | | | | | 3 | 42 | | |
| ОК 32 | Процеси і апарати харчових виробництв | 3 | | 3 | 90 | 48 | 24 | 18 | 6 | 12 | 30 | 1 | | | | | | 3 | 48 | 3 | | | | | | | |
| ОК 33 | Промислова санітарія | | 5 | 2 | 60 | 42 | 18 | 20 | 4 | 18 | | 1 | | | | | | | | | | | | 3 | 42 | | |
| ОК 34 | Вступ до спеціальності | | 1 | 2 | 60 | 48 | 38 | | 10 | 12 | | 1 | 3 | 48 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | Разом | 6 | 6 | 2 | 46 | 1380 | 884 | 492 | 82 | 310 | 316 | 180 | 12 | 3 | 48 | 2 | 0 | 0 | 0 | 22 | 352 | 19 | 19 | 260 | 13 | 16 | 224 |
| Практична підготовка | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 35 | Навчальна практика | | | 12 | 360 | | | | | | | | | | 4 | | | | 8 | | | | | | | | |
| ОК 36 | Технологічна практика | | | 12 | 360 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | |
| ОК 37 | Рішення виробничо-ситуаційних задач | | 5 | 1,5 | 45 | 30 | | | 30 | 15 | | 1 | | | | | | | | | | | | | | 30 | |
| ОК 38 | Переддипломна практика | | | 4,5 | 135 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Разом | | | 30 | 900 | 30 | 0 | 0 | 30 | 15 | 0 | 1 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0 | 30 | |
| Атестація здобувачів ФПО | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 39 | Кваліфікаційний іспит | | | 1 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Загальний обсяг ОК | 1 | | 135 | 4050 | 1968 | 954 | 274 | 740 | 867 | 330 | 35 | 25 | 400 | 25 | 30 | 420 | 28 | 30 | 480 | 27 | 28 | 386 | 34 | 18 | 282 | |
| Вибіркові освітні компоненти навчального плану | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ВК 1 | Загальна технологія харчових виробництв | | 1 | 4 | 120 | 80 | 38 | 32 | 10 | 40 | | 1 | 5 | 80 | 4 | | | | | | | | | | | | |
| | Сировинні ресурси харчових виробництв | | 1 | 4 | 120 | 80 | 38 | 32 | 10 | 40 | | 1 | 5 | 80 | 4 | | | | | | | | | | | | |
| ВК 2 | Основи підприємництва | | 5 | 3 | 90 | 42 | 18 | | 24 | 48 | | 1 | | | | | | | | | | | | | 3 | 42 | |
| | Захист прав споживачів | | 5 | 3 | 90 | 42 | 18 | | 24 | 48 | | 1 | | | | | | | | | | | | | 3 | 42 | |
| ВК 3 | Кондитерське мистецтво | | 5 | 3 | 90 | 62 | 20 | 38 | 4 | 28 | | 1 | | | | | | | | | | | | | 4,4 | 62 | |
| | Новітні технології в галузі | | 5 | 3 | 90 | 62 | 38 | 20 | 4 | 28 | | 1 | | | | | | | | | | | | | 4,4 | 62 | |
| ВК 4 | Технохімічний контроль виробництва | | 5 | | 5 | 150 | 98 | 38 | 56 | 4 | 22 | 30 | 1 | | | | | | | | | 2,4 | 34 | 1,5 | 4,6 | 64 | |
| | Контроль якості та безпека продукції галузі | | 5 | | 5 | 150 | 98 | 38 | 56 | 4 | 22 | 30 | 1 | | | | | | | | | 2,4 | 34 | 1,5 | 4,6 | 64 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|----|----|---|-----|------|------|------|-----|-----|------|-----|----|-----|-----|----|-----|-----|----|-----|-----|----|-----|-----|------|-----|-----|
| Разом вибіркових дисциплін | 1 | 3 | | 15 | 450 | 282 | 114 | 126 | 42 | 138 | 30 | 4 | 5 | 80 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2,4 | 34 | 1,5 | 12 | 168 |
| Всього за III | | | | 150 | 4500 | 2250 | 1068 | 400 | 782 | 1005 | 360 | 39 | 30 | 480 | 29 | 30 | 420 | 28 | 30 | 480 | 27 | 30 | 420 | 35,5 | 30 | 450 |
| Разом (тижневe навантаження) | | | | | | | | | | | | | 30 | 480 | 29 | 30 | 420 | 28 | 30 | 480 | 27 | 30 | 420 | 35,5 | 30 | 420 |
| Всього дисциплін, що вивчається за | | | | | | | | | | | | | | 10 | | | 9 | | | 8 | | | | | | |
| Всього дисциплін, що вивчається за рік | | | | | | | | | | | | | | 17 | | | | | 14 | | | | | | | 9 |
| Всього ККЗЗ (курсoвих робіт проектів) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | | |
| Всього екзаменів/заліків | 12 | 28 | 2 | | | | | | | | | | E-1 | 3-7 | | E-2 | 3-7 | | E-4 | 3-3 | | E-2 | 3-4 | | E-3 | 3-7 |

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 управлінської 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. Виробничого навчання

7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складений на основі 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 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.

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

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------|---|----|----|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ВК 3 | Новітні технології в галузі | | 5 | | 3 | 90 | 20 | 14 | 6 | | 70 | | 1 | | | | | | | | 20 | 3 | |
| | Технологічний контроль виробництва | 5 | | | 5 | 150 | 20 | 6 | 12 | 2 | 130 | | 1 | | | | | | | | 20 | 5 | |
| ВК 4 | Контроль якості та безпека продукції галузі | 5 | | | 5 | 150 | 20 | 6 | 12 | 2 | 130 | | 1 | | | | | | | | 20 | 5 | |
| | Разом вибіркових дисциплін | 12 | 4 | | 15 | 450 | 68 | 28 | 26 | 14 | 382 | 0 | 4 | 0 | 0 | 20 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 48 | 11 |
| | Всього за НП | | | | 148 | 440 | 552 | 310 | 106 | 136 | 3033 | 330 | 39 | 92 | 28 | 108 | 27 | 106 | 25 | 104 | 34 | 142 | 34 |
| | Всього ОК, що вивчається за семестр | | | | | | | | | | | | 8 | | 9 | | 8 | | 7 | | 9 | | |
| | Всього ОК, що вивчається за рік | | | | | | | | | | | | | 17 | | | | 13 | | | | 9 | |
| | Всього ККЗЗ (курсних робіт/проектів) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | |
| | Всього екзаменів/заліків | 12 | 30 | 2 | | | | | | | | | | E-1 | 3-7 | E-2 | 3-7 | E-2 | 3-5 | E-3 | 3-3 | E-4 | 3-6 |

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 управлінської 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

Навчальний план складений на основі 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 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.

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 ІП



Лілія ДАВЛЕТШИНА