



Лілія ДАВЛЕТШИНА

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№	Найменування	Розподіл за семестрами			ІЗСО	Загальний обсяг		Кількість годин			Розподіл навчальної роботи у кредити ЕКТС та аудиторних годинах за курсами і семестрами																											
		I курси	Зачіски	курсовий контрольний захід		Кредити ЕКТС	Годин	Аудиторних			Самостійна робота	I-й курс						2-й курс						3-й курс						4-й курс								
								Всього	у тому числі			I семестр			II семестр			III семестр			IV семестр			V семестр			VI семестр			VII семестр			VIII семестр					
									лекції	лабораторії		практичні, семінари	17 тижнів			23 тижнів			16 тижнів			14 тижнів			16 тижнів			14 тижнів			14 тижнів							
													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		
Обов'язкові 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	239	0	14	174		0	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 громадянства, 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	161	0	11	44	0	16	0		0	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	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																		

[illegible]

[illegible]

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. Технохімічного та радіометричного контролю
23. Технології м'яса і м'ясних продуктів

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 м'яса і м'ясних продуктів

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 Зберігання, консервування та переробка м'яса 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 дисциплін «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 31.08.2023 р.)