



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																								
		Підмети	Залики	Курсові контрольні заміри		Кредити ЄКТС	Годин	Аудиторних			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											
								Всього	лекції	лабораторії	практичні, семінарські	Самостійна робота	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	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 і громадянська освіта (Основи привочинавств* Основи економічної теорії*)				70			70						2	34		1,5	36																			
7	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	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	0	2	34	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	4				2	60	32	16		16	28									2,5	32	2													
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																								
ОК 7	Аналітична хімія*	4				3	90	60	14	42	4	30																								
ОК 8	Фізична і колоїдна хімія*		3			3	90	44	10	30	4	46								3*																
ОК 9	Мікробіологія харчових продуктів*		4			4	120	72	30	38	4	48								1*				3*												
ОК 10	Біохімія харчових продуктів*		4			4	120	70	30	36	4	50								1*				3*												
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				2	60	32			32	28												2	32	2										
ОК 17	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		6			3	90	60			60	30												2	32	2	2	28	1							
ОК 18	Фізичне виховання		6			4	120	60			60	60												2	32	2	2	28	2							
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				2	60	42	24	2	16	18														3	42	2								
ОК 22	Цивільний захист		6			3	90	28	18		10	62														2	28	3								
ОК 23	Сімейно-побутова культура та домашня економіка		6			2	60	28	14		14	32														2	28	2								
	Всього за циклом	5	18			59	1770	1002	440	190	372	768	2	34	2	2	46	4	1	13	10	6	86	18	11	176	11	11	154	10	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									
ОК 28	Контроль якості харчової продукції		7			2	60	56	28	8	20	4														4	56	2								
ОК 29	Устаткування закладів ресторанного господарства	6				5	150	90	60		30	60												3	48	3	3	42	2							

[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. 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 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, 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 31.08.2023 р.)