

ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директора коледжу
Ольга БОНДАРЕНКО
2022 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

2 роки 5 місяців на основі ПЗСО, ОРК кваліфікованого робітника

1. Графік освітнього процесу																																																				Забезпечення якості освіти																															
Курс	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				01.01				Січень				01.02				Лютий				01.03				Березень				01.04				Квітень				01.05				Травень				Червень				01.07				Липень				01.08				Серпень				Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика		Атестація здобувачів ФПО	Канікули	Всього тижнів у навчальному році
	1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24	1	8	15	22	29.12-01.01	5	12	19	26.01-01.02	2	9	16	23.02-01.03	2	9	16	23	30.03-01.04	6	13	20	27.04-01.05	4	11	18	25	1	8	15	22	29.06-01.07	6	13	20	27.07-01.08	3	10	17	24	Курс																																
	7	14	21	28	29.09-05.10	12	19	26	27.10-02.11	9	16	23	30	7	14	21	28	18	11	18	25	23	8	15	22	26	27	28	29	30	31	12	19	26	10	17	24	31	7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	30																																		
I	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	40	1					11	52																						
II																																																				II	30	3	8				11	52																							
III																																																				III	30	3		8			11	52																							
IV																																																				IV	14	2	1	3	2		22																								
Всього																																																							114	9	9	8	3	2	33	178																					

2. Практична підготовка			
Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЕКТС
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

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		
Форма атестації	Семестр	Кредити ЕКТС
Кваліфікаційний іспит	7	1

Виробничі ситуації

Лілія ДАВЛЕТШИНА

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

[illegible]

За освітньо-професійною програмою

Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																																						
ОК 1	Історія України	4				3	90	32	16		16	18	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	1+1*														
ОК 4	Основи правознавства (Громадянська освіта*)		3			2	60	32	22		10	28		1					1	13	1+1*																	
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																								
ОК 7	Аналітична хімія*	4				3	90	60	14	42	4	0	30	1																								
ОК 8	Фізична і колоїдна хімія*		3			2	60	44	10	30	4	16		1							2*																	
ОК 9	Мікробіологія харчових продуктів*		4			3	90	72	30	38	4	18		1							1*																	
ОК 10	Біохімія харчових продуктів*		4			3	90	70	30	36	4	20		1							1*																	
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			4	120	76			76	44													3	48	2	2	28	2								
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	48	30	2	16	20	30	1											3	48	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 циклом	5	17			58	1740	1024	446	190	388	564	150	22	2	34	2	2	46	4	1	13	9	6	86	17	15	240	15	8	112	7	4	56	4	0	0	0
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																																						
ОК 24	Технологія галузі	6		6		11	330	210	108	54	48	90	30	1											7	112	5	7	98	6								
ОК 25	Технохімічний контроль виробництва	6				4	120	70	24	22	24	20	30	1													5	70	4									
ОК 26	Технологічне обладнання галузі	7				6	180	118	44	66	8	32	30	1													4,4	62	3	4	56	3						
ОК 27	Стандартизація і товарознавство харчових продуктів		5			2	60	40	30		10	20		1										2,5	40	2												
ОК 28	Автоматизація виробництва		7			2	60	42	30	8	4	18		1																3	42	2						
ОК 29	Комп'ютеризація виробництва		6			3	90	64	16		48	26		1														4,6	64	3								
ОК 30	Економіка, організація та планування виробництва	5		5		5	150	72	36		36	33	30	1										4,5	72	5												
ОК 31	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 молока і молочних продуктів
23. 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 молока і молочних 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 молока 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 «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