

2023 p.

Відокремлений структурний підрозділ "Харківський фаховий коледж харчової промисловості
Державного біотехнологічного університету"

Від "31" серпня 2023 р.

підготовки фахового молодшого бакалавра

PIK BCTVTV 2023

2 роки 5 місяців на основі ПЗСО, ОРК кваліфікованого робітника

Зведено дані бюджету часу (тижні) *

[illegible]

4. Атестація здобувачів фахової передвижної освіти

2. Практична підготовка			
Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
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

* Предмети відповідно до законодавства

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

Позначення

Теоретичне
навчання

Т
Технологічна
практика

А
Атестация
здобувачів ФПО

Навчальна практика

С
Семестровый
контроль

К
Канікули

II
Переддипломна
практика

Виробничі ситуації

Заступник директора з навчальної роботи

Лілія ДАВЛЕТШИНА

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№	Найменування	Розподіл за семестрами			ПЗСО	Загальний обсяг		Кількість годин				Екзамен (години)	Контрольна робота	Розподіл навчальної роботи у кредити ЕКТС та аудиторних годинах за курсами і семестрами																								
		Екзамени	Заліки	ККЗЗ		Кредити ЕКТС	Годин	Аудиторних						1-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						
									лекції	лабораторні	практичні, семінари			Самостійна робота	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	0	0	20	340	0	18,5	437	0	18	287	0	14	196		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 (Основні правовідносини. Основні економічні 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	176	0	0	0	0	10	170	0	9	207	0	11	180	0	16	222		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
11	Біологія				80			80							2	34		2	46																			
12	Екологія* (Основні 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		10										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*														
	Вибіркові обов'язкові предмети				210	0	0	210	0	0	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		
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	0	2	34	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	176	140	0	0	0	34	578	0	31,5	724	0	35	563	0	30	418	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 (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 циклом		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	6	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		

ОК 31	Професійна орієнтація випускників та психологія праці		7			2	60	28	16		12	32		1																2	28				
ОК 32	Процеси і апарати харчових виробництв	6				3	90	42	22	10	10	18	30	1														3	42	3					
ОК 33	Виробнича санітарія		7			2	60	42	18	20	4	18		1																3	42				
	Разом	6	5	2		44	1320	794	428	74	292	346	180	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18,5	296	16	21,57	302	16	15	196
	Практична підготовка																																		
ОК 34	Навчальна практика	4				12	360																		12										
ОК 35	Технологічна практика					12	360																							12					
ОК 36	Рішення виробничо-ситуаційних задач		7			1,5	45	30			30	15		1																			30		
ОК 37	Переддипломна практика					4,5	135																												
	Разом					30	900	30	0	0	30	15	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	12	0	30		
	Атестація здобувачів ФПО																																		
ОК 38	Кваліфікаційний іспит					1	30																												
	Загальний обсяг ОК ОПП					133	3990	1824	868	264	692	951	330	34	2	34	2	2	46	4	1	13	10	6	86	29	32	512	31	29,6	414	34	19	282	

Вибіркові освітні компоненти навчального плану

	За вибором закладу освіти				2	60	34	26	0	8	26	0	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
ВК 1	Вступ до спеціальності (Технології*)		1		2	60	34	26		8	26		1			2*																		
	За вибором здобувачів освіти				15	450	260	0	0	0	160	30	4	0	0	0	2,5	58	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,4	34	1,5	12	168	
ВК 2			2		4	120	58				62		1				2,5	58	4															
ВК 3			7		3	90	42				48		1																	3	42			
ВК 4			7		3	90	62				28		1																	4,43	62			
ВК 5		7			5	150	98				22	30	1															2,4	34	1,5	4,57	64		
	Разом вибірових дисциплін	12	4		17	510	294	26	0	8	186	30	5	0	0	2	2,5	58	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,43	34	1,5	12	168	
	Всього за НП				2660	150	4500	4401	894	440	840	1137	360	39	36	612	4	36	828	8	36	576	10	36	504	29	32	512	31	32	448	35,5	31	450
	Разом (тижневе навантаження)														36	612			828		36	576		36	504		32	512		32	448		31	450
	Всього дисциплін, що вивчається за семестр																											10			9		10	
	Всього дисциплін, що вивчається за рік																																	
	Всього ККЗЗ (курсних робіт проєктів)																											1			1			
	Всього екзаменів/заліків	12	27	2										E-0	3-2		E-0	3-3		E-0	3-3		E-3	3-4		E-4	3-4		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. 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 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 освітніх компонентів «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. По завершенню проходження виробничої та переддипломної практики здобувачі освіти здійснюють публічний захист звіту з практики.

5. «*» - 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.)

Заступник директора з
навчальної роботи



Лілія ДАВЛЕТШИНА



2023 p.

Видокремлений структурний підрозділ "Харківський фаховий коледж харчової промисловості
Державного біотехнологічного університету"

10.1 31 сентеб 2023 р

на подготовку фахового модульного бакалавра

PIK-BCEIN-2023

Освітня кваліфікація фаховий молодший бакалавр із харчових технологій за ОНП Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів

Термін навчання 2 роки 5 місяців на основі НЗСО, ОКР КР

ЗВЕДЕНИ НАН ОД ДКЕТА НАКА (1978/81)

Всего

2. Практична підготовка			
Назва практики	Семестр	Тиждень	Кредити ЄКТС
Навчальна	1	5	8
	2	3	4
Технологічна	4	8	12
Перевірочна	5	3	4,5

4. Атестація здобувачів фахової передвижної освіти		
Форма атестації	Семестр	Кредити (КТЕ)
Кваліфікаційний іспит	5	1

 $\overline{1C}$

9

A

11

K

11

13

Виробничі ситуації

Лілія ДАВЛЕТШИНА

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№	Найменування	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Кількість годин						Екзамен (години)	Контрольні роботи	Розподіл навчальної роботи у кредити ЄКТС та аудиторних годинах за курсами і семестрами									
		Екзамени	Заліки	ККЗЗ	Кредити ЄКТС	Годин	Аудиторних					Самостійна робота			1-й курс			2-й курс			3-й курс			
							Всього	у тому числі			І семестр				ІІ семестр	ІІІ семестр	ІV семестр	V семестр						
								лекції	лабораторні	практичні, семінарські	2 тижні				2 тижні	2 тижні	2 тижні	4 тижні						
											години на семестр				кредити на семестр	години на семестр	кредити на семестр	години на семестр	кредити на семестр	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	
Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																								
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																							
ОК 1	Історія України	1			3	90	12	12			48	30	1	12	3									
ОК 2	Культурологія		1		2	60	10	10			50		1	10	2									
ОК 3	Основи економічної теорії		1		2	60	10	10			50		1	10	2									
ОК 4	Основи правознавства		2		2	60	10	8		2	50		1			10	2							
ОК 5	Неорганічна хімія		1		3	90	16	8	8		74		1	16	3									
ОК 6	Органічна хімія	2			3	90	12	6	6		48	30	1			12	3							
ОК 7	Аналітична хімія	2			3	90	12	4	8		48	30	1			12	3							
ОК 8	Фізична і колоїдна хімія		1		3	90	12	2	10		78		1	12	3									
ОК 9	Мікробіологія харчових продуктів		2		3	90	16	6	10		74		1			16	3							
ОК 10	Біохімія харчових продуктів		2		3	90	14	6	8		76		1			14	3							
ОК 11	Технічне креслення		2		3	90	12			12	78		1			12	3							
ОК 12	Безпека життєдіяльності		1		2	60	10	10			50		1	10	2									
ОК 13	Основи екології		1		2	60	10	6		4	50		1	10	2									
ОК 14	Основи філософських знань		3		2	60	8	8			52		1					8	2					
ОК 15	Основи електротехніки		3		2	60	8	4	4		52		1					8	2					
ОК 16	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3			3	90	8	8			52	30	1					8	3					
ОК 17	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		3		3	90	10	10			80		1					10	3					
ОК 18	Фізичне виховання		1		3	90	4			4	86			4	3									
ОК 19	Соціологія		4		2	60	10	10			50		1							10	2			
ОК 20	Вища математика		2		2	60	10	10			50		1			10	2							
ОК 21	Основи охорони праці	5			3	90	12	10		2	48	30	1									12	3	
ОК 22	Цивільний захист		3		2	60	10	8		2	50		1					10	2					
ОК 23	Сімейно-побутова культура та домашня економіка		4		2	60	4	4			56		1							4	2			
	Всього за циклом	5	17		58	1740	240	160	54	26	1350	150	22	84	20	86	19	44	12	14	4	12	3	
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																							

ОК 24	Технологія галузі	3,5		5	15	450	90	46	20	24	300	60	2					36	7	24	4	30	4
ОК 25	Технологічне устаткування галузі	4			8	240	46	28		18	164	30	1					18	4	28	4		
ОК 26	Стандартизація і товарознавство харчових продуктів		3		2	60	8	8			52		1					8	2				
ОК 27	Автоматизація виробництва		5		2	60	16	12		4	44		1									16	2
ОК 28	Комп'ютеризація виробництва		4		3	90	12	4		8	78		1							12	3		
ОК 29	Економіка, організація та планування виробництва	4		4	4	120	14	6		8	76	30	1							14	4		
ОК 30	Облік і звітність	5			3	90	12	4		8	48	30	1									12	3
ОК 31	Професійна орієнтація випускників ЗФПО на ринку праці		5		2	60	2	2			58		1									2	2
ОК 32	Процеси і апарати харчових виробництв	4			3	90	12	8		4	48	30	1							12	3		
ОК 33	Промислова санітарія		5		2	60	10	4	6		50		1									10	2
Разом		6	5	2	44	1320	222	122	26	74	918	180	11	0	0	0	0	62	13	90	18	70	13
Практична підготовка																							
ОК 34	Навчальна практика	2	2		12	360	10			10	350		1	8	8	2	4						
ОК 35	Технологічна практика				12	360															12		
ОК 36	Рішення виробничо-ситуаційних задач		5		1,5	45	12			12	33		1									12	1,5
ОК 37	Переддипломна практика				4,5	135																	4,5
Разом					30	900	22	0	0	22	383	0	2	8	8	2	4	0	0	0	12	12	6
Атестація здобувачів ФПО																							
ОК 38	Кваліфікаційний іспит				1	30																	1
Загальний обсяг ОК ОПП		1	2		133	3990	484	282	80	122	2651	330	35	92	28	88	23	106	25	104	34	94	23
1а		Вибіркові освітні компоненти навчального плану																					
За вибором закладу освіти					2	60	4	4	0	0	56			4	2	0	0	0	0	0	0	0	0
ВК 1	Вступ до спеціальності		1		2	60	4	4			56		1	4	2								
За вибором здобувачів освіти					15	450	0	0	0	0	450			0	0	20	4	0	0	0	0	48	11
ВК 2			2		4	120					120		1			20	4						
ВК 3			5		3	90					90		1									8	3
ВК 4			5		3	90					90		1									20	3
ВК 5		5			5	150					150		1									20	5
Разом вибіркових дисциплін		12	4		17	510	4	4	0	0	506	0	0	4	2	20	4	0	0	0	0	48	11
Всього за ГПП					150	4500	488	286	80	122	3157	330	35	96	30	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 (курсівих робіт проєктів)																				1		1	
Всього екзаменів/заліків		13	30	2										Е-1	3-7	Е-2	3-7	Е-2	3-5	Е-3	3-3	Е-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

1. Навчальний план складений на підставі 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 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 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. По завершенню проходження виробничої та переддипломної практики здобувачі освіти здійснюють публічний захист звіту з практики.

Навчальний план затверджено рішенням Педагогічної ради коледжу (Протокол № 1 від 31.08.2023 р.)

Заступник директора з
навчальної роботи



Лілія ДАВЛЕТШИНА