



Лілія ДАВЛЕТШИНА

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№	Найменування	Розподіл за семестрами			ПЗСО	Загальний обсяг		Кількість годин				Екзамени	Контрольна робота	Розподіл навчальної роботи у кредити СКТС та аудиторних годинах за курсами і семестрами																											
		Екзамени	Заліки	ККЗЗ		Кредити ЄКТС	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	лабораторні	практичні, семінарі				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	години на тиждень	години 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	38	39			
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	239	0	14	174		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 права інацтва, 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	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			
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					4	60																
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	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				
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	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	0	0	34	544	0	31,5	678	0	35	379	0	30	174	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			

	За освітньо-професійною програмою
--	-----------------------------------

	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																																			
ОК 24	Технологія галузі	6		6		11	330	210	112	72	26	90	30	1												7	112	5	7	98	6					
ОК 25	Технохімічний контроль виробництва	6				4	120	70	22	42	6	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	48	30	1												4,5	72	5								
ОК 31	Облік і звітність	7				3	90	42	22		20	18	30	1																		3	42	3		

ОК 32	випускниківта психологія праці		7			2	60	28	16		12	32		1															2	28	2							
ОК 33	Процеси і апарати харчових виробництв	5				3	90	48	24	18	6	12	30	1													3	48	3									
ОК 34	Виробнича санітарія		7			2	60	42	18	20	4	18		1																3	42	2						
ОК 35	Вступ до спеціальності (Технології*)		1			2	60	26			8	26		1			2*																					
	Разом	6	5			43	1290	776	370	226	180	334	180	11	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	272	15	21	294	16	15	210	12	0	0	0
	Практична підготовка																																					
ОК 36	Навчальна практика		4			12	360																			12												
ОК 37	Технологічна практика		6			12	360																							12								
ОК 38	Рішення виробничо-ситуаційних задач		7			1,5	45	30			30	15		1																	30	1,5						
ОК 39	Переддипломна практика		7			4,5	135																										4,5					
	Разом					30	900	30	0	0	30	15	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	12	0	30	6	0	0	0
	Атестація здобувачів ФПО																																					
ОК 40	Кваліфікаційний іспит		7			1	30																										1					
	Загальний обсяг ОК ОПП					132	3960	1824	810	416	598	911	330	34	2	34	4	2	46	4	1	13	9	6	86	29	29	464	27	32	448	38	19	296	23	0	0	0
Вибіркові освітні компоненти навчального плану																																						
БК 1			2			4	120	58				62		1				2,5	58	4																		
БК 2			7			3	90	42				48		1																	3	42	3					
БК 3		7				6	180	112				38	30	1																	8	112	6					
БК 4			5			3	90	48				42		1												3	48	3										
	Разом вибірових дисциплін	1	4			16	480	260	0	0	0	190	30	4	0	0	0	2,5	58	4	0	0	0	0	0	0	3	48	3	0	0	0	11	154	9	0	0	0
	Всього за НП				2660	148	4440	4367	810	612	738	1101	360	38	36	578	4	36	782	8	36	392	9	36	260	29	32	512	30	32	448	38	30	450	32	0	0	0
	Разом (тижнев навантаження)														36	578			782		36	392		36	260		32	512		32	448		30	450				
	Всього дисциплін, що вивчається за семестр																									10			9			9						
	Всього дисциплін, що вивчається за рік																																					
	Всього ККЗЗ (курсoвих 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-3	3-4		E-3	3-5		E-3	3-6					

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень

Кабінети

1. Української мови та літератури
2. Культурознавства
3. Іноземної мови
4. Історії
5. Суспільних дисциплін
6. Математики
7. Фізики
8. Хімії
9. Біології і екології
10. Географії
11. Біотехнологій
12. Основ економічної теорії та фінансової грамотності
13. Охорони праці та БЖД
14. Технічного креслення
15. Електротехніки та автоматизації
16. Технології м'яса та м'ясних продуктів
17. Стандартизації і товарознавства
18. Економічних дисциплін
19. Бухгалтреського обліку та фінансового аналізу
20. Процесів і апаратів
21. Тир
22. Спортивна зала (спортивний майданчик)

Лабораторії

1. Комп'ютеризації виробництва
2. Фізики
3. Електротехніки
4. Хімії
5. Технохімічного та радіометричного контролю
6. Інформаційних технологій
7. Біохімії та мікробіології харчових виробництв
8. Процесів і апаратів
9. Технології м'яса та м'ясних продуктів

Майстерні

1. Центр виробництва харчової продукції

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 зі змінами та доповненнями внесеними наказом №10-06/100 Н від 28 червня 2024 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, поділ груп на підгрупи, 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. Замість проходження ККЗЗ студенти можуть виконувати курсову роботу (проект) з даних дисциплін. Кількість курсових робіт (проектів) може становити до 10% на навчальну групу.

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 29.08.2024 р.)

Заступник директора з НР



Лілія ДАВЛЕТШИНА