



Лілія ДАВЛЕТШИНА

У. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№	Найменування	Розподіл за семестрами			ПІСО	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 ЄКТС	Годин	Аудиторних			Самостійна робота	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			VIII семестр						
									лекції	лабораторні		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	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
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	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 громадянина * Основи економічної теорії*)				70			70													3	48 (19*)		1,5	22 (14*)																	
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	207	0	11	180	0	16	222		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*					4	60*																	
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	68	0	2	46	0	6	96	0	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	0	2	34	0	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	578	0	31,5	724	0	35	563	0	30	418	0	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				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										3*														
ОК 7	Аналітична хімія*	4				3	90	60	14	42	4	0	30	1										3*														
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*			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			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						

[illegible]

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 молока і молочних 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 молока і молочних 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 молока 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 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. 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



Введено в дію з 01.09.2024 р.
Наказ 10-06/128 Н
Від 30 серпня 2024 року.

Освітньо-професійна програма Зберігання, консервування та переробка молока

Освітньо-професійний ступінь:
фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація фаховий молодший бакалавр
з харчових технологій та ОПП Зберігання, консервування
та переробка молока
Термін навчання 2 роки 9 місяців на основі ПСО, ОКР КР

Рік вступу: 2024

Зведені дані бюджету часу (тижні)

	Всего	
--	-------	--

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

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

Теоретичне
навчання

Т
Технологічна
практика

А
Атестація
здобувачів ФПО

Н
Навчальна практика

С
Семестровый
контроль

К
Канікули

П
Переддипломна
практика

Виробничі ситуації

Заступник директора з навчальної роботи

Лілія ДАВЛЕТШИНА

ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№	Найменування	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг	Кількість годин					Екзамен (години)	Контрольна робота	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						
								у тому числі						I семестр		II семестр		III семестр		IV семестр		V семестр						
								Всього	лекції	лабораторні				практичні, семінари	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		
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
Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																												
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																											
OK 1	Історія України	1			3	90	32	16		16	28	30	1	2	32	3												
OK 2	Культурологія		2		2	60	28	20		8	32		1				2	28	2									
OK 3	Основи економічної теорії		2		2	60	42	30		12	18		1				3	42	2									
OK 4	Основи правознавства		3		2	60	32	22		10	28		1							2	32	2						
OK 5	Неорганічна хімія		1		3	90	48	26	12	10	42		1	3	48	3												
OK 6	Органічна хімія	2			3	90	56	34	18	4	4	30	1				4	56	3									
OK 7	Аналітична хімія	2			3	90	56	12	40	4	4	30	1				4	56	3									
OK 8	Фізична і колоїдна хімія		1		2	60	48	12	32	4	12		1	3	48	2												
OK 9	Мікробіологія харчових продуктів		2		3	90	70	30	36	4	20		1				5	70	3									
OK 10	Біохімія харчових продуктів		2		3	90	70	30	36	4	20		1				5	70	3									
OK 11	Технічне креслення		3		3	90	56			56	34		1							3,5	56	3						
OK 12	Безпека життєдіяльності		1		2	60	48	38		10	12		1	3	48	2												
OK 13	Основи екології		1		2	60	48	38		10	12		1	3	48	2												
OK 14	Основи філософських знань		4		2	60	28	20		8	32		1									2	28	2				
OK 15	Основи електротехніки		2		2	60	42	20	16	6	18		1				3	42	2									
OK 16	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3			3	90	48			48	12	30	1							3	48	3						
OK 17	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		2		3	90	60			60	30		1	2	32	2	2	28	1									
OK 18	Фізичне виховання		2		4	120	76			76	44			3	48	2	2	28	2									
OK 19	Соціологія		5		2	60	28	20		8	32		1												2	28	2	
OK 20	Вища математика		1		2	60	48	38		10	12		1	3	48	2												
OK 21	Основи охорони праці	3			3	90	48	30	2	16	20	30	1							3	48	3						
OK 22	Цивільний захист		4		2	60	28	18		10	32		1									2	28	2				
OK 23	Сімейно-побутова культура та домашня економіка		4		2	60	28	14		14	32		1									2	28	2				
	Всього за циклом	5	18		58	1740	1068	468	192	408	530	150	22	22	352	18	30	420	21	11,5	184	11	6	84	6	2	28	2
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
OK 24	Технологія галузі	4		4	11	330	226	118	58	50	74	30	1							8	128	5	7	98	6			

ОК 25	Технохімічний контроль виробництва	4		4	120	70	24	22	24	20	30	1								5	70	4					
ОК 26	Технологічне обладнання галузі	5		6	180	132	48	70	14	18	30	1								4,4	62	2,5	5	70	3,5		
ОК 27	Стандартизація і товарознавство харчових продуктів		3	2	60	40	30		10	20		1					2,5	40	2								
ОК 28	Автоматизація виробництва		5	2	60	42	30	8	4	18		1										3	42	2			
ОК 29	Комп'ютеризація виробництва		4	3	90	64	16		48	26		1								4,6	64	3					
ОК 30	Економіка, організація та планування виробництва	3		3	5	150	80	40	40	40	30	1					5	80	5								
ОК 31	Облік і звітність	5		3	90	42	22		20	18	30	1										3	42	3			
ОК 32	Професійна орієнтація випускників та психологія праці		5	2	60	42	24		18	18		1										3	42	2			
ОК 33	Процеси і апарати харчових виробництв	4		3	90	42	22	16	6	18	30	1								3	42	3					
ОК 34	Виробнича санітарія		5	2	60	42	18	20	4	18		1										3	42	2			
ОК 35	Вступ до спеціальності		1	2	60	48	38		10	12		1	3	48	2												
	Разом	6	6	45	1350	870	430	194	248	300	180	12	3	48	2	0	0	0	15,5	248	12	24	336	18,5	17	238	13
	Практична підготовка																										
ОК 36	Навчальна практика	2		12	360										4			8									
ОК 37	Технологічна практика		4	12	360																	12					
ОК 38	Рішення виробничо-ситуаційних задач		5	1,5	45	30			30	15		1												30	1,5		
ОК 39	Переддипломна практика		5	4,5	135																				4,5		
	Разом			30	900	30	0	0	30	15	0	1	0	0	4	0	0	8	0	0	0	0	0	12	0	30	6
	Атестація здобувачів ФПО																										
ОК 40	Кваліфікаційний іспит			1	30																					1	
	Загальний обсяг ОК		1	134	4020	1968	898	386	686	845	330	35	25	400	24	30	420	29	27	432	23	30	420	36,5	19	296	22

Вибіркові освітні компоненти навчального плану

ВК 1			1		4	120	80				40		1	5	80	4												
ВК 2			5		3	90	42				48		1												3	42	3	
ВК 3		5			6	180	112				38	30	1												8	112	6	
ВК 4			3		3	90	48				42		1					3	48	3								
	Разом вибірових дисциплін	1	3	2	16	480	282	0	0	0	168	30	4	5	80	4	0	0	0	3	48	3	0	0	0	11	154	9
	Всього за НП				150	4500	2250	898	386	686	1013	360	39	30	480	28	30	420	29	30	480	26	30	420	36,5	30	450	31
	навантаження)													30	480	28	30	420	29	30	480	26	30	420	36,5	30	420	
	Всього дисциплін, що вивчається за семестр														10			9			8			8			8	
	Всього дисциплін, що вивчається														17					15							8	
	Всього ККЗЗ (курсових робіт проєктів)																			1				1				
	Всього екзаменів/заліків	12	28	2										E-1	3-7		E-2	3-7		E-3	3-4		E-3	3-4		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. Хімії
8. Біології і екології
9. Біотехнологій
10. Основ економічної теорії
11. Охорони праці та БЖД
12. Технічного креслення
13. Електротехніки та автоматизації
14. Технології молока і молочних продуктів
15. Стандартизації і товарознавства
16. Економічних дисциплін
17. Бухгалтерського обліку та фінансового аналізу
18. Процесів і апаратів
19. Тир
20. Спортивна зала (спортивний майданчик)

Лабораторії

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

Майстерні

1. Центр виробництва харчової продукції

7. Пояснення до навчального плану

1. Навчальний план складений на основі 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 зі змінами та доповненнями внесеними наказом №10-06/100 Н від 28 червня 2024 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, поділу груп на підгрупи, 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. 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