

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО 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			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											
									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				
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		
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		
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	І ромадянська освіта (Основи правознавства*. 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	207	0	11	180	0	16	222		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	0	0	4	68	0	2	46	0	6	96	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			
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			

За освітньо-професійною програмою

Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																																			
OK 1	Історія України (ФМБ)	4				3	90	32	16		16	28	30	1								2,5	32	3											
OK 2	Культурологія		1			2	60	34	24		10	26		1	2	34	2																		
OK 3	Основи економічної теорії (Громадянська освіта*)		4			2	60	32	18		14	28		1								1	18	1+1*											
OK 4	Основи правознавства (Громадянська освіта*)		3			2	60	32	22		10	28		1						1	13	1+1*													
OK 5	Неорганічна хімія*		3			3	90	56	34	12	10	34		1								3*													
OK 6	Органічна хімія*	4				3	90	56	34	18	4	4	30	1																					
OK 7	Аналітична хімія*	4				3	90	60	14	42	4	0	30	1																					
OK 8	Фізична і колоїдна хімія*		3			3	90	44	10	30	4	46		1								3*													
OK 9	Мікробіологія харчових продуктів*		4			3	90	72	30	38	4	18		1								1*													
OK 10	Біохімія харчових продуктів*		4			3	90	70	30	36	4	20		1								1*													
OK 11	Технічне креслення		5			3	90	48			48	42		1												3	48	3							
OK 12	Безпека життєдіяльності		2			2	60	46	36		10	14		1			2	46	2																
OK 13	Основи екології (Екологія*)		2			2	60	46	36		10	14		1					2*																
OK 14	Основи філософських знань		7			2	60	28	20		8	32		1																		2	28		2
OK 15	Основи електротехніки		4			2	60	36	20	12	4	24		1									2,5	36	2										
OK 16	Українська мова (за професійним спрямуванням)	6				3	90	32			32	28	30	1												2	32	3							
OK 17	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		6			3	90	60			60	30		1												2	32	2	2	28	1				
OK 18	Фізичне виховання		6			3	90	60			60	30														2	32	2	2	28	1				
OK 19	Соціологія		7			2	60	28	20		8	32		1														0				2	28		2
OK 20	Вища математика		5			2	60	32	20		12	28		1												2	32	2							
OK 21	Основи охорони праці	6				3	90	42	24	2	16	18	30	1															3	42	3				
OK 22	Цивільний захист		6			2	60	28	18		10	32		1															2	28	2				
OK 23	Сім'яно-побутова культура та домашня економіка		6			2	60	28	14		14	32		1															2	28	2				
Всього за циклом		5	18			58	1740	1002	440	190	372	588	150	22	2	34	2	2	46	4	1	13	10	6	86	17	11	176	12	11	154	9	4	56	4
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																																			
OK 24	Технологія виробництва кулінарної продукції	6				11	330	222	94	70	58	78	30	1												6	96	5	6	84	4	3	42	2	
OK 25	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	6		6		5	150	70	30		40	50	30	1														5	70	5					
OK 26	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства		6			2	60	42	24	12	6	18		1														3	42	2					
OK 27	Стандартизація і товарознавство харчових продуктів		5			2	60	40	30		10	20		1											2,5	40	2	0							
OK 28	Контроль якості харчової продукції		6			2	60	56	28	20	8	4		1														4	56	2					
OK 29	Устаткування закладів ресторанного господарства	6				5	150	90	60		30	30	30	1												3	48	2	3	42	3				
OK 30	Комп'ютеризація виробництва		7			2	60	42	10		32	18		1																		3	42	2	
OK 31	Економіка підприємств різних типів	5		5		4	120	64	32		32	26	30	1												4	64	4							

ОК 32	Облік і звітність	7				3	90	42	22		20	18	30	1																3	42	3			
ОК 33	Санітарія та гігієна		5			2	60	32	18	8	6	28		1										2	32	2									
ОК 34	Професійна орієнтація випускників та психологія праці		7			2	60	28	16		12	32		1															2	28	2				
ОК 35	Процеси і апарати харчових виробництв	5				4	120	56	38		18	34	30	1										3,5	56	4									
ОК 36	Вступ до спеціальності (Технології*)		1			2	60	34	26		8	26		1			2*																		
	Разом	6	7	2		46	1380	818	428	110	280	382	180	13	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	21	336	19	21	294	16	11	154	9		
	Практична підготовка																																		
ОК 37	Навчальна практика		4			12	360																12												
ОК 38	Технологічна практика		6			12	360																					12							
ОК 39	Рішення виробничо-ситуаційних задач		7			1,5	45	30			30	15		1																30	1,5				
ОК 40	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	12	0	0	0	0	0	12	0	30	6		
	Атестація здобувачів ФПО																																		
ОК 41	Кваліфікаційний іспит		7			1	30																									1			
	Загальний обсяг ОК ОПП					135	4050	1850	868	300	682	985	330	36	2	34	4	2	46	4	1	13	10	6	86	29	32	512	31	32	448	37	15	240	20
ВК 1			2			4	120	58				62		1			2,5	58	4																
ВК 2			7			2	60	42				18		1																3	42	2			
ВК 3		7				3	90	56				4	30	1																4	56	3			
ВК 4			7			3	90	56				34		1																4	56	3			
ВК 5			7			3	90	56				4	30	1																4	56	3			
	Разом вибіркових дисциплін	2	4			15	450	268	0	0	0	122	60	5	0	0	0	2,5	58	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	210	11			
	Всього за ІІІ				2660	150	4500	4401	868	496	822	1107	390	41	36	612	4	36	828	8	36	576	10	36	504	29	32	512	31	32	448	37	30	450	31
	Разом (тижневе навантаження)																																		
	Всього дисциплін, що вивчається за семестр																								11			9			10				
	Всього дисциплін, що вивчається за рік																										16								
	Всього ККЗЗ (курсівих робіт проєктів)																									1			1						
	Всього екзаменів/заліків	13	28	2											E-0	3-2		E-0	3-3		E-0	3-3		E-3	3-4		E-3	3-4		E-4	3-5		E-2	3-8	

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. Економічних дисциплін
17. Бухгалтерського обліку та фінансового аналізу
18. Процесів і апаратів
19. Організації виробництва та обслуговування в ЗРГ
20. Стандартизації і товарознавства
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. Обслуговування в ЗРГ

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 Виробництво харчової продукції 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 «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. 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