

У. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№	Найменування	Розподіл за семестрами			ПЗСО	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				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											
									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				
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	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 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	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* (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		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		

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	2*										
OK 4	Основи правознавства (Громадянська освіта*)		3			2	60	32	22		10	28		1					1	13	2*														
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											3*										
OK 7	Аналітична хімія*	4				3	90	60	14	42	4	0	30	1											3*										
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*			2*										
OK 10	Біохімія харчових продуктів*		4			3	90	70	30	36	4	20		1								1*			2*										
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)	5				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																2	28	2			
OK 20	Вища математика		5			2	60	32	20		12	28		1											2	32	2								
OK 21	Основи охорони праці	5				3	90	40	24	2	14	20	30	1										2,5	40	3									
OK 22	Цивільний захист		6			2	60	28	18		10	32		1														2	28	2					
OK 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																																			
OK 24	Технологія галузі	5,7		6		15	450	280	158	36	86	110	60	2											7	112	6	9	126	6	4	42	3		
OK 25	Технологічне устаткування галузі	6				8	240	142	80		62	68	30	1											4,5	72	4	5	70	4					
OK 26	Стандартизація і товарознавство харчових		5			2	60	40	30		10	20		1											2,5	40	2								
OK 27	Автоматизація виробництва		7			2	60	42	30	8	4	18		1																	3	42	2		
OK 28	Комп'ютеризація виробництва		6			3	90	64	16		48	26		1															4,57	64	3				
OK 29	Економіка, організація та планування виробництва	5		5		4	120	72	36		36	18	30	1											4,5	72	4								
OK 30	Облік і звітність	7				3	90	42	22		20	18	30	1																		3	42	3	

OK 31	Професійна орієнтація випускників та психологія праці		7			2	60	28	16		12	32		1																			2	28	2		
OK 32	Процеси і апарати харчових виробництв	6				3	90	42	22	10	10	18	30	1														3	42	3							
OK 33	Виробнича санітарія		7			2	60	42	18	20	4	18		1																	3	42	2				
OK 34	Вступ до спеціальності (Технології*)		1			2	60	34	26		8	26		1			2*																				
	Разом	6	6	2		46	1380	828	454	74	300	372	180	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18,5	296	16	21,57	302	16	15	196	12	
	Практична підготовка																																				
OK 35	Навчальна практика		4			12	360																			12											
OK 36	Технологічна практика		4			12	360																								12						
OK 37	Рішення виробничо-ситуаційних задач		7			1,5	45	30			30	15		1																		30	1,5				
OK 38	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		
	Атестація здобувачів ФПО																																				
OK 39	Кваліфікаційний іспит					1	30																											1			
	Загальний обсяг ОК ОППІ					135	4050	1858	894	264	700	977	330	35	2	34	2	2	46	4	1	13	10	6	86	29	32	512	31	29,6	414	34	19	282	23		
Вибіркові освітні компоненти навчального плану																																					
BK 1			2			4	120	58						1				2,5	58	4																	
BK 2			7			3	90	42						1																		3	42	3			
BK 3			7			3	90	62						1																		4,4	62	3			
BK 4		6				5	150	98						1																		2,43	34	1,5	4,6	64	3,5
	Разом вибірових дисциплін	12	4			15	450	260	0	0	0	0	4	0	0	0	2,5	58	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,43	34	1,5	12	168	9,5		
	Всього за ІІІ				2660	150	4500	4401	894	440	840	977	330	39	36	612	2	36	828	8	36	576	10	36	504	29	32	512	31	32	448	35,5	31	450	32,5		
	Разом (тижневe 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 (курсових робіт/проектів)																										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. 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 хлібопекарного та макаронного виробництва
 17. Технології кондитерського виробництва і харчоконцентратів
 18. Стандартизації і товарознавства
 19. Економічних дисциплін
 20. Бухгалтерського обліку та фінансового аналізу
 21. Процесів і апаратів
 22. Тир
- 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 хліба
10. Технології кондитерського виробництва та харчоконцентратів
11. Технології кондитерського виробництва і харчоконцентратів

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 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 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.

Заступник директора з НР



Лілія ДАВЛЕТШИНА

Лілія ДАВЛЕТШИНА

У. 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 курсу семестрами													
		Екзамени	Заліки	ККЗЗ	Кредити ЄКТС	Годин	Аудиторних				Самостійна робота			1-й курс				2-й курс				3-й ку					
							Всього	у тому числі						I семестр		II семестр		III семестр		IV семестр		V семестр					
								лекції	лабораторні	практичні, семінари				16 тижнів		14 тижнів		16 тижнів		14 тижнів		14 тиж					
														години на тиждець	години на семестр	кредити на семестр	години на тиждець	години на семестр	кредити на семестр	години на тиждець	години на семестр	кредити на семестр	години на тиждець	години на семестр	кредити на семестр	години на тиждець	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
Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																											
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																										
ОК 1	Історія України	1			3	90	32	16		16	28	30	1	2	32	3											
ОК 2	Культурологія		2		2	60	28	20		8	32		1				2	28	2								
ОК 3	Основи економічної теорії		2		2	60	42	30		12	18		1				3	42	2								
ОК 4	Основи правознавства		3		2	60	32	22		10	28		1						2	32	2						
ОК 5	Неорганічна хімія		1		3	90	48	26	12	10	42		1	3	48	3											
ОК 6	Органічна хімія	2			3	90	56	34	18	4	4	30	1				4	56	3								
ОК 7	Аналітична хімія	2			3	90	56	12	40	4	4	30	1				4	56	3								
ОК 8	Фізична і колоїдна хімія		1		3	90	48	12	32	4	42		1	3	48	3											
ОК 9	Мікробіологія харчових продуктів		2		3	90	70	30	36	4	20		1				5	70	3								
ОК 10	Біохімія харчових продуктів		2		3	90	70	30	36	4	20		1				5	70	3								
ОК 11	Технічне креслення		3		3	90	48			48	42		1						3	48	3						
ОК 12	Безпека життєдіяльності		1		2	60	48	38		10	12		1	3	48	2											
ОК 13	Основи екології		1		2	60	48	38		10	12		1	3	48	2											
ОК 14	Основи філософських знань		4		2	60	28	20		8	32		1									2	28	2			
ОК 15	Основи електротехніки		2		2	60	42	20	16	6	18		1				3	42	2								
ОК 16	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3			3	90	48			48	12	30	1						3	48	3						
ОК 17	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		2		3	90	60			60	30		1	2	32	2	2	28	1								
ОК 18	Фізичне виховання		2		3	90	76			76	14			3	48	2	2	28	1								
ОК 19	Соціологія		5		2	60	28	20		8	32		1													2	28
ОК 20	Вища математика		1		2	60	48	38		10	12		1	3	48	2											
ОК 21	Основи охорони праці	3			3	90	48	32	2	14	20	30	1						3	48	3						
ОК 22	Цивільний захист		4		2	60	28	18		10	32		1									2	28	2			
ОК 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	1060	470	192	398	538	150	22	22	352	19	30	420	20	11	176	11	6	84	6	2	28

	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																										
ОК 24	Технологія галузі	3,5		4	15	450	280	158	36	86	110	60	2						7	112	6	8	112	6	4	56	
ОК 25	Технологічне устаткування галузі	4			8	240	164	96		68	46	30	1						5	80	4	6	84	4			
ОК 26	Стандартизація і товарознавство харчових продуктів		3		2	60	40	30		10	20		1						2,5	40	2						
ОК 27	Автоматизація виробництва		5		2	60	42	30	8	4	18		1												3	42	
ОК 28	Комп'ютеризація виробництва		4		3	90	64	16		48	26		1									4,5	64	3			
ОК 29	Економіка, організація та планування виробництва	3		3	4	120	72	36		36	18	30	1						4,5	72	4						
ОК 30	Облік і звітність	5			3	90	42	22		20	18	30	1												3	42	
ОК 31	Професійна орієнтація випускників та психологія праці		5		2	60	42	24		18	18		1												3	42	
ОК 32	Процеси і апарати харчових виробництв	3			3	90	42	22	10	10	18	30	1									3	42	3			
ОК 33	Виробнича санітарія		5		2	60	42	18	20	4	18		1												3	42	
ОК 34	Вступ до спеціальності		1		2	60	48	38		10	12		1	3	48	2											
	Разом	6	6	2	46	1380	878	490	74	314	322	180	12	3	48	2	0	0	0	19	304	16	22	302	16	16	224
	Практична підготовка																										
ОК 35	Навчальна практика		2		12	360										4			8								
ОК 36	Технологічна практика		4		12	360																		12			
ОК 37	Рішення виробничо-ситуаційних задач		5		1,5	45	30			30	15		1													30	
ОК 38	Переддипломна практика		5		4,5	135																					
	Разом				30	900	30	0	0	30	15	0	1	0	0	4	0	0	8	0	0	0	0	0	12	0	30
	Атестація здобувачів ФПО																										
ОК 39	Кваліфікаційний іспит				1	30																					
	Загальний обсяг ОК		1		135	4050	1968	960	266	742	875	330	35	25	400	25	30	420	28	30	480	27	28	386	34	18	282
	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	
ВК 3			5		3	90	62				28		1												4,4	62	
ВК 4		5			5	150	98				22	30	1										2,4	34	1,5	4,6	64
	Разом вибірових дисциплін	1	3		15	450	282	0	0	0	138	30	4	5	80	4	0	0	0	0	0	0	2,4	34	1,5	12	168
	Всього за НІП				150	4500	2250	960	266	742	1013	360	39	30	480	29	30	420	28	30	480	27	30	420	35,5	30	450
	Разом (тижневе навантаження)													30	480	29	30	420	28	30	480	27	30	420	35,5	30	420
	Всього дисциплін, що вивчається за													10			9			8			8			9	
	Всього дисциплін, що вивчається за рік													17						14							9
	Всього ККЗЗ (курсівих робіт проєктів)																			1				1			
	Всього екзаменів/заліків	12	28	2										E-1	3-7		E-2	3-7		E-4	3-3		E-2	3-4		E-3	3-7

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 та фінансової грамотності
11. Охорони праці та БЖД
12. Технічного креслення
13. Електротехніки та автоматизації
14. Технології хлібопекарного та макаронного виробництва
15. Технології кондитерського виробництва і харчоконцентратів
16. Стандартизації і товарознавства
17. Економічних дисциплін
18. Бухгалтреського обліку та фінансового аналізу
19. Процесів і апаратів
20. Тир
21. 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 хліба
9. Технології кондитерського виробництва та харчоконцентратів
10. Технології кондитерського виробництва і харчоконцентратів

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 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, 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

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						I семестр		II семестр		III семестр		IV 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	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																						
OK 1	Історія України	1			3	90	12	12			48	30	1	12	3								
OK 2	Культурологія		1		2	60	10	10			50		1	10	2								
OK 3	Основи економічної теорії		1		2	60	10	10			50		1	10	2								
OK 4	Основи правознавства		2		2	60	10	8		2	50		1			10	2						
OK 5	Неорганічна хімія		1		3	90	16	8	8		74		1	16	3								
OK 6	Органічна хімія	2			3	90	12	6	6		48	30	1			12	3						
OK 7	Аналітична хімія	2			3	90	12	4	8		48	30	1			12	3						
OK 8	Фізична і колоїдна хімія		1		3	90	12	2	10		78		1	12	3								
OK 9	Мікробіологія харчових продуктів		2		3	90	16	6	10		74		1			16	3						
OK 10	Біохімія харчових продуктів		2		3	90	14	6	8		76		1			14	3						
OK 11	Технічне креслення		2		3	90	12			12	78		1			12	3						
OK 12	Безпека життєдіяльності		1		2	60	10	10			50		1	10	2								
OK 13	Основи екології		1		2	60	10	6		4	50		1	10	2								
OK 14	Основи філософських знань		3		2	60	8	8			52		1					8	2				
OK 15	Основи електротехніки		3		2	60	8	4	4		52		1					8	2				
OK 16	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3			3	90	8	8			52	30	1					8	3				
OK 17	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		3		3	90	10	10			80		1					10	3				
OK 18	Фізичне виховання		1		3	90	4			4	86			4	3								
OK 19	Соціологія		4		2	60	10	10			50		1							10	2		
OK 20	Вища математика		2		2	60	10	10			50		1			10	2						
OK 21	Основи охорони праці	5			3	90	12	10		2	48	30	1									12	3
OK 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 та психологія 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	
ОК 34	Вступ до спеціальності		1		2	60	4	4			56		1	4	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 35	Навчальна практика	2			12	360	10			10	350		1	8	8	2	4							
ОК 36	Технологічна практика		4		12	360															12			
ОК 37	Рішення виробничо-ситуаційних задач		5		1,5	45	12			12	33		1									12	1,5	
ОК 38	Переддипломна практика		5		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 39	Кваліфікаційний іспит		5		1	30																	1	
	Загальний обсяг ОК ОПП		2		133	3990	484	282	80	122	2651	330	35	92	28	88	23	106	25	104	34	94	23	
Вибіркові освітні компоненти навчального плану																								
ВК 1			2		4	120					120		1			20	4							
ВК 2			5		3	90					90		1									8	3	
ВК 3			5		3	90					90		1									20	3	
ВК 4		5			5	150					150		1									20	5	
	Разом вибіркових дисциплін	12	4		15	450	0	0	0	0	450	0	4	0	0	20	4	0	0	0	0	48	11	
	Всього за НП				148	4440	484	282	80	122	3101	330	39	92	28	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 (курсових робіт проєктів)																			1		1		
	Всього екзаменів/заліків	12	30	2										E-1	3-7	E-2	3-7	E-2	3-5	E-3	3-3	E-4	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 та фінансової грамотності
11. Охорони праці та БЖД
12. Технічного креслення
13. Електротехніки та автоматизації
14. Технології хлібопекарного та макаронного виробництва
15. Технології кондитерського виробництва і харчоконцентратів
16. Стандартизації і товарознавства
17. Економічних дисциплін
18. Бухгалтреського обліку та фінансового аналізу
19. Процесів і апаратів
20. Тир
21. 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 хліба
9. Технології кондитерського виробництва та харчоконцентратів
10. Технології кондитерського виробництва і харчоконцентратів

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 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, 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