



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

підготовки фахового молодшого бакалавра

фаховий молодший бакалавр

Спеціальність 181 Харчові технології

Термін навчання **3 роки 5 місяців** на основі БЗСО

2 роки 5 місяців на основі ПЗСО, ОРК кваліфікованого робітника

Зведені дані бюджету часу (тижні)

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

* Предмети відповідно до законодавства

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

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

[illegible]

За освітньо-професійною програмою

Освітні компоненти, що формують загальні компетентності

[illegible]

Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності

[illegible]

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											
	Разом	6	6	2		44	1320	784	402	110	272	356	180	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	336	19	21	294	16	11	154	9	0	0	0		
	Практична підготовка																																					
ОК 36	Навчальна практика	4				12	360																	12														
ОК 37	Технологічна практика		зв.			12	360																						12									
ОК 38	Рішення виробничо-ситуаційних задач		7			1,5	45	30			30	15		1																	30	1,5						
ОК 39	Переддипломна практика		зв.			4,5	135																									4,5						
	Разом	1	1			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	0	0	0		
	Атестація здобувачів ФПО																																					
ОК 40	Кваліфікаційний іспит					1	30																									1						
	Загальний обсяг ОК ОПП	12	1			133	3990	1816	842	300	674	959	330	35	2	34	2	2	46	4	1	13	10	6	86	29	32	512	31	32	448	37	15	240	20	0	0	0
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	0	0	0		
ВК 1	Вступ до спеціальності (Технології*)		1			2	60	34	26		8	26		1			2*																					
	За вибором здобувачів освіти					15	450	268	0	0	0	152	30	5	0	0	0	2,5	58	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	210	11	0	0	0		
ВК 2			2			4	120	58				62		1			2,5	58	4																			
ВК 3			7			2	60	42				18		1																3	42	2						
ВК 4			7			3	90	56				34		1																4	56	3						
ВК 5			7			3	90	56				34		1																4	56	3						
ВК 6		7				3	90	56				4	30	1																4	56	3						
	Разом вибірових дисциплін	1	5			17	510	302	26	0	8	178	30	6	0	0	2	2,5	58	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	210	11	0	0	0			
	Всього за НП				2660	150	4500	4401	868	496	822	1137	360	41	36	612	4	36	828	8	36	576	10	36	504	29	32	512	31	32	448	37	30	450	31	0	0	0
	Разом (тижневе навантаження)														36	612			828		36	576		36	504		32	512		32	448		30	450				
	Всього дисциплін, що вивчається за семестр																									11			10			10						
	Всього дисциплін, що вивчається за рік																																					
	Всього ККЗЗ (курсних робіт проєктів)																										1			1								
	Всього екзаменів/заліків	13	32	2											E-0	3-2		E-0	3-3		E-0	3-3		E-4	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. 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. Організації виробництва та обслуговування в ЗРГ
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. Організації виробництва та обслуговування в ЗРГ
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 харчової продукції 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 «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.

4. «*» - позначено навчальні предмети (освітні компоненти), кількість кредитів, кількість годин що інтегруються.

Навчальний план затверджено рішенням Педагогічної ради коледжу (Протокол № 1 від 29.08.2022 р.)

Заступник директора з
навчальної роботи



Лілія ДАВЛЕТШИНА