



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	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	12	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	522	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	4	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	246	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												12										
ОК 37	Технологічна практика		зв		12	360																	12					
ОК 38	Рішення виробничо-ситуаційних задач		5		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	12	0	0	0	0	0	12	0	30	6	
	Атестація здобувачів ФПО																											
ОК 40	Кваліфікаційний іспит	5			1	30																				1		
	Загальний обсяг	13	27	2	134	4020	1968	898	386	684	837	330	35	25	400	20	30	420	33	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 вибіркових дисциплін	1	1	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	684	1005	360	39	30	480	24	30	420	33	30	480	26	30	420	36,5	30	420	31
	Всього дисциплін, що вивчається за семестр														10			9			8			8			8	
	Всього дисциплін, що вивчається														17						15						8	
	Всього ККЗЗ (курсів робіт проектів)																			1				1				
	Всього екзаменів/заліків	14	28	2										E-1	3-7		E-2	3-7		E-3	3-4		E-3	3-4		E-3	3-6	

Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень

Кабінети

1. Української мови та літератури
2. Іноземної мови
3. Культурознавства
4. Історії України
5. Математики
6. Фізики
7. Хімії
8. Біології та екології
9. Географії
10. Біотехнологій
11. Основ економічної теорії та фінансової грамотності
12. Суспільних дисциплін
13. Охорони праці, БЖД
14. Процесів і апаратів
15. Технічного креслення
16. Електротехніки та автоматизації
17. Економічні дисциплін
18. Цивільного захисту
19. Стандартизації і товарознавства
20. Технології молока і молочних продуктів
21. Спортивна лаза
22. Тир

Лабораторії

1. Фізики
2. Хімії
3. Електротехніки
4. Контролю якості сировини та харчових продуктів
5. Комп'ютеризації виробництва
6. Процесів і апаратів галузі
7. Біохімії та мікробіології харчових продуктів
8. Технології молока і молочних продуктів

Майстерні

1. Центр виробництва харчової продукції

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 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 у 2023 році та у 2024 році (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 курсові роботи (курсний контрольний замір знань) .

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 навчальної роботи



Лілія ДАВЛЕТШИНА