

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№	Найменування	Розподіл за семестрами			ПЗО	Загальний обсяг		Кількість годин				Екзамен (години)	Контрольна робота	Розподіл навчальної роботи у кредити ЄКТС та аудитоорних годинах за курсами і семестрами																					
		Екзамени	Заліки	Курсова робота (ККЗЗ)		Кредити ЄКТС	Годин	Аудиторних			Самостійна робота			1-й курс			2-й курс			3-й курс			4-й курс												
								у тому числі						I семестр		II семестр		III семестр		IV семестр		V семестр		VI семестр		VII семестр									
														17 тижнів		23 тижнів		16 тижнів		14 тижнів		16 тижнів		14 тижнів		14 тижнів									
														Всього	лекції	лабораторні	практичні, семінарські	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

Обовязкові освітні компоненти навчального плану

За освітньою програмою профільної середньої освіти

	Базові предмети				1260	0	1260	1260	1120	0	140	0	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	140	140							2	34		2	46		2	32		2	28		0							0	0	
2	Українська література				140		140	140	140							2	34		2	46		2	32		2	28											
3	Зарубіжна література				70		70	70	70										2	46		1,5	24														
4	Іноземна мова				140		140	140			140					2	34		2	46		2	32		2	28											
5	Історія України	ДПА			105		105	105	105							2	34		2	48		1,5	23														
6	Всесвітня історія				70		70	70	70							2	34		1,5	36																	
7	Громадянська освіта (Основні правовідносини*, Основні економічної теорії*)				70		70	70	70													3	48 (19*)		1,5	22 (14*)											
8	Математика	ДПА			210		210	210	210							4	68		2	46		3	48		3,5	48											
9	Фізична культура				210		210	210	210							3	51		3	69		3	48		3	42											
10	Захист України				105		105	105	105							3	51		2	54																	
	Профільні предмети і спеціальні курси				779	0	779	779	583	196	0	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	80	80							2	34		2	46																	
12	Екологія* (Основні екології)				46		46	46	46										2	46*																	
13	Географія				34		34	34	34							2	34																				
14	Фізика і астрономія				135		135	135	135							2	34		2,5	57		2,8	44														
15	Хімія				126		126	126	106	20						4	68		2,5	58																	
16	Органічна хімія*				56		56	56	44	12															4	56*											
17	Неорганічна хімія*				56		56	56	38	18												3,5	56*														
18	Аналітична хімія*				60		60	60	18	42															4	60*											
19	Фізична і колоїдна хімія*				44		44	44	14	30												2,7	44*														
20	Мікробіологія харчових продуктів*				72		72	72	34	38												1	18*		4	54*											
21	Біохімія харчових продуктів*				70		70	70	34	36												1	18*		4	52*											
	Вибірково-обов'язкові предмети				210	0	210	210	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

[illegible]

За освітньо-професійною програмою

	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																																				
OK 1	Історія України	4				3	90	32	16		16	18	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												3*											
OK 7	Аналітична хімія*	4				3	90	60	14	42	4	0	30	1												3*											
OK 8	Фізична і колоїдна хімія*		3			2	60	44	10	30	4	16		1								2*															
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			4	120	76			76	44												3	48	2	2	28	2								
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	48	30	2	16	12	30	1										3	48	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								
	Всього за циклом	5	18			58	1740	1024	446	190	388	556	150	22	2	34	2	2	46	4	1	13	9	6	86	17	15	240	15	8	112	7	4	56	4		

Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності

ок 24	Технологія галузі	6		6		11	330	210	108	54	48	90	30	1													7	112	4	7	98	7			
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	48	30	1									4,5	72	5										
ОК 31	Облік і звітність	7				3	90	42	22		20	18	30	1																	3	42	3		
ОК 32	Професійна орієнтація випускників та психологія праці		7			2	60	28	16		12	32		1																	2	28	2		
ОК 33	Процеси і апарати харчових виробництв	6				3	90	42	22	16	4	18	30	1														3	42	3					
ОК 34	Виробнича санітарія		7			2	60	42	18	20	4	18		1																	3	42	2		
	Всього за циклом	6	5	2		43	1290	770	366	186	218	340	180	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	224	11	24	336	20	15	210	12		
	Практична підготовка	2	1																																
ОК 35	Навчальна практика	4				12	360																12												
ОК 36	Технологічна практика		зв			12	360																							12					
ОК 37	Рішення виробничо-ситуаційних задач		7			1,5	45	30			30	15		1																		30	1,5		
ОК 38	Переддипломна практика		зв			4,5	135																										4,5		
	Разом	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		
	Атестація здобувачів ФПО																																		
ОК 39	Кваліфікаційний іспит	7	1			1	30																										1		
	Загальний обсяг ОК ОПП	13	24	2		132	3960	1824	812	376	636	911	330	34	2	34	2	2	46	4	1	13	9	6	86	29	29	464	26	32	448	39	19	296	23

Вибіркові освітні компоненти навчального плану

[illegible]

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. Економічних 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

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 2022 року зі змінами 2023 року, затвердженої рішенням Педагогічної ради коледжу від 31.08.2023р. протокол № 1 та введеної в дію від 01 вересня 2023 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 «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 31.08.2023 р.)

Заступник директора з
навчальної роботи



Лілія ДАВЛЕТШИНА