

V. Навчальний план

№ п/п	Назва дисциплін	Розподіл по семестрах					ГОДИН							Розподіл по курсах і семестрах						
		Екзаменів	Заліків (підсумків)	курсів робіт (проектів)	МКР	РГР	Загальний обсяг	Кредити нац.	Кредити ECTS	Всього аудіт	3 них		Самостійна робота, індивідуальні заняття	I курс		II курс		III курс		IV курс
											лекції, зан. на уроках	Лаборатор., практик, семінар. заняття		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр
														17 тижнів	24 тижні	17 тижнів	21 тижнів	16 тижнів	16 тижнів	10 тижнів
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Освітні компоненти навчального плану																				
За програмою профільної середньої освіти																				
Базові предмети																				
1	Українська мова	4ЗНО	2				154			154		154		3/51	2/48	2/34	1/21			
2	Українська література		2				154			154	154			3/51	2/48	2/34	1/21			
3	Зарубіжна література		1				70			70	70		2	4/68						
4	Іноземна мова		3				158			158		158		2/34	2/48	2/34	2/42			
5	Історія України *	4* ЗНО					134			134	134			2/34	1/24	2/34	2/42			
6	Всесвітня історія		3				70			70			2			4/68				
7	Математика	4ЗНО	3				210			210		210	10	2/34	2/48	2/34	4/84			
8	Біологія і екологія						147													
	Біологія		2				99			99	79	20		3/51	2/48					
	Екологія *		2*				48			48	26	22			2/48					
9	Географія		4				88			88	88		12			2/34	2/42			
10	Фізика і астрономія		3				245			245	205	40	23	2/34	5/120	4/68				
11	Хімія		2				123			123	83	40		3/51	3/72					
12	Фізкультура *		2,4*				223			223	8	215		2/34	4/96	3/51	2/42			
13	Захист Вітчизни		2				105			105	105		9		4/96					
14	Громадянська освіта		2				75			75	75			3/51	1/24					
	Разом						1956													
	Сесія						90							29	30	23	14			
	Разом						2046			1925	1054	871	27	29/493	30/720	23/391	14/294			
Вибірково-обов'язкові предмети																				
1	Інформатика * (комп. техніка)		2*				113	(51+	48)	113		113	14	3/51	2/48					
	Технології																			
2	Вступ до фаху**		3**				34			34	24	10				2/34				

3	Теоретичні основи харчових технологій**		4 **			42										2/42		
4	Огляд сировини для оздоровчих продуктів галузі**		4**			21										1/21		
	Разом		4			210							3/51	2/48	2/34	3/63		

Профільні предмети та спец. курси

1	Неорганічна хімія**		3 **			51			51	35	16					3/51		
2	Органічна хімія **	4 **				84			84	62	22					4/84		
3	Аналітична хімія **		4 **			42			42	12	30					2/42		
	Поділ					30			30		30							
4	Мікробіологія хліба і кондитерських виробів**		4 **			42			42	32	10					2/42		
5	Біохімія **		4**			42			42	42						2/42		
6	Спец. курс Товарознавство сировини**		4 **			63			63	63						3/63		
7	Основи стандартизації і метрології*		3*			34			34	34						2/34		
8	Мікробіологія**		3**			34			34	34						2/34		
	Разом по циклу I					422			422	314	108					7/119	13/273	
	ГДН студента					2647							30/2	30/2	30/2	30		
	Резерв	1	7			13												

Підготовка за ОПП

Освітні компоненти, що формують загальні компетентності

1	Історія України*	4*				60	2,0		42			18						
2	Соціологія		6			60	2,0		48			12					3/48	
3	Основи філософських знань і релігієзнавства		7			60	2,0		40			20						4/40
4	Економічна теорія		3			60	2,0		34			26			2/34			
5	Основи правознавства		5			60	2,0		32			28					2/32	
6	Фізичне виховання*		6*			240	8,0		157			83					2/32	2/32
7	Неорганічна хімія **		3**			90	3,0		51			39						
8	Органічна хімія **	4**				120	4,0		84			36						
9	Аналітична хімія **		4**			60	2,0		42			18						
10	Мікробіологія **		3			60	2,0		34			26						

11	Біохімія **		4**			60	2,0		42			18							
12	Основи екології *		2*			60	2,0		32			28							
13	Комп'ютерна техніка* (інформ.)		2*			60	2,0		48			12							
14	БЖД і ЦЗ		5			60	2,0		32			28				2/32			
15	Охорона праці	5				60	2,0		32			28				2/32			
16	Основи електротехніки		5			60	2,0		32			28				2/32			
17	Інженерна графіка		4			60	2,0		42			18			2/42				
	Разом	3	14			1290	43,0		824			466			2/34	2/42	10/160	5/80	4/40
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																			
18	Українська мова (за ПС)	7				75	2,5		50			25							5/50
19	Іноземна мова (за ПС)		6			150	5,0		112			38				4/64		3/48	
20	Вступ до фаху**		3**			45	1,5		34			11							
	Технологія галузі:																		
21	Технологія хлібопекарського виробництва та макаронних виробів	6		6		270	9		192			78				6/96		6/96	**
22	Технологія кондитерських виробів	5		5		150	5,0		96			54				6/96			
23	Технологія харчових концентратів	6				90	3,0		64			26						4/64	
24	Технохімічний контроль галузі		7			135	4,5		104			31						4/64	4/40
25	Облік і звітність		7			60	2,0		40			20							4/40
26	Основи стандартизації і метрології **		3**			60	2,0		34			26							
27	Економіка, організація, планування та управління	7		7		120	4,0		92			28						2/32	6/60
28	Промсанітарія		4			60	2,0		42			18			2/42				
29	Технологічне устаткування галузі		5			90	3,0		64			26						4/64	
30	Теоретичні основи харчових технологій**		4**			60	2,0		42			18							
31	Огляд сировини для оздоровчих продуктів галузі**		4**			45	1,5		21			24							
32	Мікробіологія хліба і кондитерських виробів**		4 **			60	2,0		42	32	10	18							

33	Спец. курс Товарознавство сировини**		4**			90	3,0		63	63		27							
34	Автоматизація виробництва		6			60	2,0		48			12					3/48		
35	Технологія виробництва оздоровчих продуктів		7			60	2,0		40			20						4/40	
36	Сучасні технології виробництва галузі		7			45	1,5		40			15						3/30	
37	Основи проектування		6			60	2,0		48			12						3/48	
	Разом	5	13			1785	59,5		1258			527				2/42	20/320	25/400	26/260
Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)																			
Вибіркові освітні компоненти, що формують загальні компетентності																			
1	Культурологія		7			60	2,0		30			30							3/30
2	Фізична і колоїдна хімія		5			60	2,0		32			28					2/32		
3	Вища математика		5			60	2,0		32			28					2/32		
4	Українська і зарубіжна культура		7			60	2,0		30			30							3/30
5	Основи конституційного права		3			60	2,0		34			26			2/34				
6	Українознавство		3			60	2,0		34			26			2/34				
	Всього						6,0												
Вибіркові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																			
7	Охорона праці в галузі		7			90	3,0		30			60							3/30
8	Основи фізіології і гігієни харчування		4			90	3,0		42			48			2/42				
9	Процеси і апарати в галузі		5			90	3,0		48			42					3/48		
10	Процеси і апарати в зернопереробній галузі		5			90	3,0		48			42					3/48		
11	Основи підприємництва		6			90	3,0		48			42						3/48	
12	Основи зберігання і переробки зерна		6			90	3,0		48			42						3/48	
13	Сучасні технології зернопереробної галузі		7			90	3,0		40			50							4/40
	Всього						9,0												
	Разом					450	15												
	Екзаменаційна сесія					180	6,0												
	Кваліфікаційний іспит					30	1,0												
	Разом по ЗОП і ОПП											1197	30/2	30/2	34/2	34	30	30	30
Практичне навчання																			

Навчальна практика I						180	6,0		120			60						
Навчальна практика II						135	4,5		90			45						
Технологічна практика						315	10,5		210			105						
Професійна практика						135	4,5		90			45						
Разом з практичного навчання						765	25,5		510 *			255						
Всього						4500	150											
Дисципліни за ОПП													7	9	9	6	6	
Екзамени														2	2	2	2	
Заліки													7	7	7	4	4	
КР															1	1	1	

VI. Перелік необхідних лабораторій і кабінетів

ЛАБОРАТОРІЇ

1. Неорганічної хімії
2. Електротехніки
3. Процесів та апаратів галузі
4. Фізичної та колоїдної хімії
5. Мікробіології, промсанітарії
6. Комп'ютеризації виробництва

КАБІНЕТИ

1. Історії України та культурології
2. Гуманітарних дисциплін
3. Вищої математики
4. Технічного креслення
5. Інформатики та комп'ютерної техніки
6. Технології хлібопекарського, кондитерського та макаронного виробництва, харчових концентратів
7. Технологічного обладнання галузі
8. Основи стандартизації і метрології
9. Основи охорони праці, екології та БЖД
10. Економіки та організації діяльності підприємств
11. Обліку та звітності господарської діяльності
12. Фізичного виховання
13. Допризовної підготовки
14. Курсового і дипломного проектування
15. Методичний кабінет
16. Спортивно-оздоровчий комплекс: спортивний зал, спортивний майданчик
17. Основи правознавства

VII. Державна атестація

Кваліфікаційний комплексний іспит складається з двох етапів:

- тестова перевірка знань щодо формування умінь, зазначених у стандарті фаховий молодший бакалавр з спеціальності 181 "Харчові технології";
- письмове розв'язання розрахункових задач, ситуаційних вправ, що дозволяє перевірити сформованість випускником умінь і навичок.

Зміст завдань повинен включати дисципліни нормативної частини ОПП:

- технологія х/п і макаронних виробів;
- технологія кондитерських виробів;
- технологія харчових концентратів;
- економіка, організація, планування та управління.

Комплексний екзамен за фахом проводиться в останній тиждень червня

VIII. ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

1. Навчальний план підготовки фахового молодшого бакалавра складено відповідно до Державного стандарту за галуззю знань 18 «Виробництво та технології» спеціальністю 181 Харчові технології.
2. Графік навчального процесу формується, виходячи з позиції, що навчальний рік починається, як правило, 1 вересня і включає два семестри (осінньо-зимовий, весняно-літній), дві екзаменаційні сесії (зимову, літню) та практики. Сукупна тривалість семестрів, екзаменаційних сесій і практик упродовж навчального року (курсу) не може бути меншою, ніж 40 тижнів. Навчальний план структурований у кредитах ЄКТС. Кредитності вимірів трудомісткості: I навчальний рік - 60 кредитів ECTS; 1 кредит ECTS= 30 годин; 1 тиждень -1,5 кредити.
3. Кредит ЄКТС включає усі види робіт студента: аудиторну, самостійну, всі види практик, виконання курсових робіт тощо.
4. Розподіл годин на проведення консультацій, екзаменів, заліків, захисту курсових робіт, державної атестації та інших обов'язкових навчальних робіт здійснюється відповідно до наказу МОН України від 18.06.2021 року №686 «Про затвердження норм часу для планування і обліку навчальної роботи та переліків видів навчальної, методичної, інноваційної, наукової, організаційної роботи та іншої педагогічної діяльності педагогічних і науково-педагогічних працівників закладів фахової передвищої освіти». {Із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства освіти і науки № 472 від 24.05.2022}
5. Розподіл аудиторних занять та практичного навчання є орієнтованим і може змінюватися при складанні робочих навчальних планів
6. Модульні контрольні роботи проводяться за рахунок навчального часу, відведеного на вивчення дисциплін і плануються в робочих навчальних програмах.
7. Форма проведення екзаменів (письмова, усна та інша) визначається наказом директора по коледжу на початок навчального року.
8. Навчальна практика може проводитись концентровано або поетапно шляхом чергування її з теоретичним навчанням.
9. З дисциплін «Технологія х/п і макаронних виробів», «Технологія кондитерських виробів», «Економіка, організація, планування та управління» передбачено виконання курсових робіт. Час виконання курсових робіт передбачено за рахунок годин самостійної роботи. Оплата праці викладачам за керівництво, перевірку і проведення захисту проекту (робіт) визначена наказом МОН України від 18.06.2021 року №686 «Про затвердження норм

10. Навчальний план дисциплін загальноосвітньої підготовки на основі базової загальної середньої освіти розроблений на підставі наказу Міністерства освіти і науки України № 570 від 1 червня 2018 року та згідно Державного стандарту базової та повної загальної середньої освіти (ПКМУ від 23.11.2011 № 1392). Термін здобуття повної загальної середньої освіти - 2 роки. Кількість годин відведених на лабораторні та практичні заняття з загальноосвітніх предметів входять в загальну кількість аудиторних занять
11. Розподіл на підгрупи при проведенні лабораторних, практичних занять і навчальної практики визначається наказом директора по коледжу на початок навчального року.
12. Державна підсумкова атестація проводиться в 4 семестрі - з української мови, історії України або математики та предмет за вибором згідно рекомендацій МОН України.
13. Аудиторна робота студентів планується в межах не менше 33% та не більше 66 % від загальної кількості годин, відведених на вивчення дисципліни.
14. Крім нормативних дисциплін, навчальний план включає вибіркові дисципліни, які складають 10% (15) від загального обсягу кредитів в індивідуальному плані здобувача освіти, вибір здійснюється згідно Положення про вибіркові дисципліни.
15. Оцінювання знань студентів з предметів загальноосвітньої підготовки здійснюється за 12-бальною шкалою, а з дисциплін ОПП підготовки молодшого спеціаліста - за 4-бальною шкалою.
16. Заняття з фізичної культури є обов'язковими й плануються в обсязі 2-4 годин на тиждень, з яких 1-2 години внесено у граничне тижневе навантаження, а 2 години на тиждень поза гранично допустимим тижневим навантаженням студентів.
17. Тривалість екзаменаційної сесії складає 1-2 тижні. Інтервал між екзаменами має становити не менше двох днів.
18. Педагогічне навантаження викладачів планується на основі навчального плану, враховуючи норми часу для планування і обліку навчальної роботи, затвердженої наказом МОН України від 18.06.2021 року №686.

Заступник директора з НР

Наталія БУЗІЯН

"_____ " _____ 2023 р.

