ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директора
ВСП "ТФК ДДАЕУ"
Олександр АВРАМЕНКО
"31" 08 2022 р.

ЗП-22 1/11

Міністерство освіти і науки України
Відокремлений структурний підрозділ "Технологічний фаховий коледж Дніпровського державного аграрно-економічного університету"

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма Зберігання і переробка зерна
Галузь знань 18 Виробництво та технології
Спеціальність 181 Харчові технології
ОПП Зберігання і переробка зерна

Форма здобуття фахової передвищої освіти - денна
Рік вступу - 2022

Освітньо-професійний ступінь:
фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація
фаховий молодший бакалавр
з харчових технологій
Термін навчання 2 роки 5 місяців
на основі повної загальної
загальної середньої освіти

Графік освітнього процесу

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

| Курси | Вересень | | | | | Жовтень | | | | | Листопад | | | | Грудень | | | | Січень | | | | | Лютий | | | | Березень | | | | Квітень | | | | Травень | | | | | Червень | | | | Липень | | | | | Серпень | | | | | Куреи | Теоретичне навчання | Семестровий контроль | Практика | | | Атестація здобувачів фахо | Канікули | Всього тижнів у навчальн |
|---|---|---

V. Навчальний план

№ п/п	Найменування навчальних дисциплін	Розподіл по семестрам					Загальний обсяг	Кількість годин					Самостійна робота	Розподіл навчальних годин за курсами та семестрами (у тижнях)				
											з них			I курс		II курс		III курс
		Екзаменів	Заліків	Курс. пр.	МКР	РГР		Кредити нац.	Кредити ECTS	Всього аудит.	лекції, зан. на уроках	Лаборатор., практик, семінар. заняття		1 семестр 16 тижнів	2 семестр 17 тижнів	3 семестр 15 тижнів	4 семестр 16 тижнів	5 семестр 17 тижнів
I Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																		
1	Історія України	1					75		2,5	48			27	3/48				
2	Неорганічна хімія	1					75		2,5	48			27	3/48				
3	Органічна хімія	3					45		1,5	30			15			2/30		
4	Аналітична хімія		3				90		3,0	60			30			4/60		
5	Економічна теорія		2				90		3,0	51			39		3/51			
6	Основи екології		4				60		2,0	32			28				2/32	
7	Безпека життєдіяльності та ЦЗ		3				45		1,5	30			15			2/30		
8	Основи філософських знань і релігієзнавство		1				60		2,0	32			28	2/32				
9	Охорона праці	5					90		3,0	68			22					4/68
10	Технічне креслення		4				105		3,5	64			41				4/64	
11	Фізичне виховання		2,4				195		6,5	128			67	2/32	2/34	2/30	2/32	
12	Основи електротехніки		3				45		1,5	30			15			2/30		
13	Основи правознавства		5				90		3,0	68			22					4/68
14	Соціологія		5				75		2,5	51			24					3/51
15	Культурологія		3				45		1,5	30			15			2/30		
	Разом						**1185**		**39,5**	**770**			**415**	**10/160**	**5/85**	**14/210**	**8/128**	**11/187**
II Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																		
16	Мікробіологія зерна		1				45		1,5	32			13	2/32				
17	Біохімія зерна і продуктів його переробки		2				45		1,5	34			11		2/34			
18	Товарознавство зерна та продуктів його переробки	2					195		6,5	131			64	5/80	3/51			
19	Комп'ютеризація виробництва		2				105		3,5	68			37		4/68			
20	Борошномельно - круп'яне виробництво	2,4					210		7,0	160			50		4/68	4/60	2/32	
21	Комбікормове виробництво	3					150		5,0	98			52		4/68	2/30		
22	Елеваторна промисловість	3					150		5,0	98			52		4/68	2/30		
23	Іноземна мова (за ПС)		2				150		5,0	116			34	3/48	4/68			

24	Українська мова (за ПС)	4					105		3,5	64			41				4/64	
25	Економіка, організація планування та управління виробництвом		4	4			120		4,0	96			24				8/96	
26	Технологічний контроль виробництва		4				75		2,5	48			27				4/48	
27	Автоматизація виробництва		4				75		2,5	48			27				3/48	
28	Облік і звітність підприємств		5				90		3,0	68			22					4/68
29	Процеси і апарати		1				75		2,5	48			27	3/48				
30	Аспірація і пневмотранспорт		5				75		2,5	51			24					3/51
31	Основи проєктування		5				90		3,0	68			22					4/68
32	Інноваційні технології галузі	5					90		3,0	68			22					4/68
	Разом						**1845**		**61,5**	**1296**			**549**	**13/208**	**25/425**	**8/120**	**21/288**	**15/255**
III Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)																		
Вибіркові освітні компоненти, що формують загальні компетентності																		
1	Вища математика		1				90		3,0	48			42	3/48				
2	Фізична та колоїдна хімія		3				90		3,0	45			45			3/45		
3	Основи конституційного права		3				90		3,0	45			45			3/45		
4	Українська і зарубіжна культура		4				90		3,0	32			58				2/32	
5	Українознавство		5				90		3,0	51			39		3/51			
	Всього						**180**		**6,0**									
Вибіркові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																		
6	Основи технології кондитерського виробництва		4				90		3,0	32			58				2/32	
7	Технологічна оцінка сировини		1				90		3,0	32			58	2/32				
8	Процеси і апарати харчових виробництв		2				90		3,0	51			39		3/51			
9	Вступ до фаху		1				90		3,0	32			58	2/32				
10	Сучасні технології борошномельно-круп'яної промисловості		5				90		3,0	51			39					3/51
11	Сучасні технології елеваторної промисловості		5				90		3,0	51			39					3/51
12	Сучасні технології комбікормової промисловості		5				90		3,0	51			39					3/51
13	Технології підприємств малої потужності		5				90		3,0	32			58				2/32	
14	Основи стандартизації і метрології		1				90		3,0	32			58	2/32				
15	Основи підприємництва		3				90		3,0	45			45			3/45		
16	Основи технології хлібопекарського і макаронного виробництва		4				90		3,0	32			58				2/32	
	Всього						**270**		**9,0**									
	Разом						**450**		**15**					**23**	**30**	**22**	**29**	**26**

IV Практичне навчання																		
	Навчальна практика I						225		7,5									
	Навчальна практика II						135		4,5									
	Технологічна практика						315		10,5									
	Професійна практика						135		4,5									
	Разом						**810**		**27,0**									
	Екзаменаційна сесія						**180**		**6,0**									
	Кваліфікаційний іспит						**45**		**1,0**									
	Разом за ОПП						**4500**		**150**									
	Дисциплін													**8**	9	9	**8**	7
	Курсових робіт (проєктів)																1	1
	Екзаменів													2	2	3	2	2
	Заліків													6	7	6	6	5

№ п\п	**V. ПЕРЕЛІК НЕОБХІДНИХ ЛАБОРАТОРІЙ ТА КАБІНЕТІВ**
	Назва
	Лабораторії
1.	Аспірації та пневмотранспорту
2.	Комбікормового виробництва
3.	Аналітичної, фізичної і колоїдної хімії
4.	Неорганічної і органічної хімії
5.	Основ електротехніки та автоматизації виробництва
6.	Комп'ютеризації виробництва
7.	Товарознавства зерна та продуктів його переробки
	Кабінети
8.	Історії України та культурології
9.	Елеваторної промисловості
10.	Борошномельно-круп'яного виробництва
11.	Методичний кабінет
12.	Інформатики та комп'ютерної техніки
13.	Основ охорони праці, екології та БЖД
14.	Вищої математики
15.	Іноземної мови
16.	Економіки, планування та організації діяльності підприємств
17.	Основ правознавства
18.	Технічного креслення
19.	Гуманітарних дисциплін (української мови і літератури та української мови (за професійним спрямуванням), зарубіжної літератури)
20.	Основ стандартизації
21.	Товарознавства зерна та продуктів його переробки, технологічного контролю виробництва
22.	Курсового і дипломного проєктування
23.	Спортивний комплекс

VI. Державна атестація

Кваліфікаційний комплексний іспит за фахом 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:

- борошномельно - круп'яне виробництво;
- елеваторна промисловість;
- комбікормове виробництво;
- економіка, організація планування та управління виробництвом;

Комплексний іспит за фахом проводиться в останній тиждень червня

VII. 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: І 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 «Сучасні технології виробництва», «Економіка, організація, планування та управління» передбачено виконання курсового проєкту і роботи. Час виконання курсового проєкту (роботи) 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 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».

10. Розподіл на підгрупи при проведенні лабораторних, практичних занять і навчальної практики визначається наказом директора по коледжу на початок навчального року.

11.Самостійна робота студентів планується в межах не менше 20% та не більше 66 % від загальної кількості годин, відведених на вивчення дисципліни.

12.Крім нормативних дисциплін, навчальний план включає вибіркові дисципліни, які складають 10% від загального обсягу кредитів в індивідуальному плані здобувача освіти, вибір здійснюється згідно Положення про вибіркові дисципліни у ВСП «ТФКДДАЕУ».

13. Заняття з фізичного виховання є обов'язковими й плануються в обсязі 2-4 годин на тиждень.

14. Тривалість екзаменаційної сесії складає 1-2 тижні. Інтервал між екзаменами має становити не менше двох днів.

15.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
_____ Наталя БУЗЯН
"____"_____2022 р.