



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24									
	Кількість тижнів у семестрі	ек	зал	кп	к р	зод	ОПП	кр	год		вс	лек	лаб	Пр,с	срс	17	23	17	20	16	18	9	-									
<b>2.НОРМАТИВНІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</b>																																
<b>2.1.Освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>																																
OK 1	Історія України		5				1,5	1,5	45		32	26		6с	13					2												
OK 2	Укр. мова(за проф. спрямуван.)	6					1,5	1,5	45		36	2		34п	9						2											
OK 3	Культурологія**(Мистецтво**)		3				3	3	90		51	41		10с	39			**														
OK 4	Основи філософських знань		6				3	3	90		72	58		14с	18						4											
OK 5	Економ. теорія**(Гр.ос.рб,фін.грам)		4				3	3	90		(**17) 30	(**12) 20		(**5п) 10п	(13) 30				**													
OK 6	Основи правознавства**(Гр.осв.**)		1				2	2	60		(**20) 21	(**16) 15		(**4п) 6с	(**10) 9	**																
OK 7	Соціологія		6				2	2	60		36	30		6с	24						2											
OK 8	Іноземна мова(за проф. спрямуван.)	6	5				4	4	120		100	50		50с	20					4	2											
OK 9	Фізичне виховання		5-6				3,5	3,5	105		68	4		64п	37					2	2											
OK 10	Основи екол.***(Біол.та ек.**)		3				1,5	1,5	45		34	32		2с	11			**														
OK 11	Безпека життєдіяльності**		3				1,5	1,5	45		30	12		16п2с	15			**														
OK 12	Неорган. хімія (Хімія(пр.)**р2)		2				4	4	120		90	76	10	4п	30		**															
OK 13	Органічна хімія (Хімія(пр.)**р1)		1				4	4	120		83	59	8	16п	37	**																
OK 14	Аналітична хімія **		4				3	3	90		60	28	30	2с	30				**													
OK 15	Фіз. і колоїд. хімія **(Хім.**р.)		3				2,5	2,5	75		(*12) 34	(*10) 16	(*2) 18		(**3) 26			**														
OK 16	Мікробіологія та фізіологія**		4				2	2	60		40	26	10	4п	20				**													
OK 17	Біохімія	5					4	4	120		64	52	8	4с	56					4												
OK 18	Технічне креслення		5				1,5	1,5	45		32	4		28п	13					2												
	<b>ВСЬОГО</b>						<b>47,5</b>	<b>47,5</b>	<b>1425</b>		<b>962</b>	<b>589</b>	<b>86</b>	<b>287</b>	<b>463</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>0</b>										
	<b>СЕСІЇ</b>						<b>1,5</b>	<b>1,5</b>	<b>45</b>																							
	<b>РАЗОМ ГОДИН ЗА ЦИКЛОМ</b>						<b>49</b>	<b>49</b>	<b>1450</b>																							
<b>2.2.Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>																																
OK 19	Інф. технології в галузі харч. вироб.**		4				2,5	2,5	75		40	4		36п	35				**													
OK 20	Процеси та апарати харч. виробн.		4				4	4	120		70	52		14п4с	50				**													
OK 21	Технол. вироб. кулінар.продук.** (Техн.3,4 сем)	7	3-6		7		15	15	450		(**180) 147	(**36) 12	(**0) 112	(**126п 18с) 23п	(**30) 93			**	**	3	4	3										
OK 22	Орг. обл. в закладах рестор. госп.		7				1	1	30		18	6		10п2с	12							2										
OK 23	Осн.стандартизації та контролю якості харчової продукції	7					2	2	60		45	23		20п2с	15							5										
OK 24	Говарозн. харч. продуктів ** (Технологія**2 сем)		2				4	4	120		69	19		42п8с	51		**															
OK 25	Основи охорони праці	4					3,5	3,5	105		60	26	18	12п4с	45				3													
OK 26	Економіка підпр. різних типів		7				1	1	30		18	10		6п2с	12							2										
OK 27	Техн. приг. кондитер.виробів	6					5	5	150		108	40	64	4с	42						6											
OK 28	Фізіол.та естетика харчування (Технологія(кулінарія(проф.))**)		1				3,5	3,5	105		51	21		24п6с	54	**																
OK 29	Санітарія і гігієна**		3				3,5	3,5	105		51	31		18п2с	54			**														
OK 30	Устатк. в ЗРГ	5					3,5	3,5	105		80	40		36п4с	25					5												
OK 31	Орг. вироб. в ЗРГ	6		6			4	4	120		72	36		3п6с	48						4											
OK 32	Трудове право		5				1,5	1,5	45		32	26		6с	13					2												
OK 33	Технологія функціональних продуктів харчування		5				3,5	3,5	105		64	30	20	10п4с	41					4												
	<b>ВСЬОГО</b>						<b>57,5</b>	<b>57,5</b>	<b>1725</b>		<b>1105</b>	<b>412</b>	<b>214</b>	<b>479</b>	<b>620</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>-</b>									
<b>2.3. Практична підготовка</b>																																
OK 34	Навчальна практика		4				5	5	150		108			108п	42																	
OK 35	Навчальна практика		6				5,5	5,5	165		120			120п	45																	
OK 36	Технологічна практика		7				6,5	6,5	195		180			180п	15																	
OK 37	Переддипломна практика		7				4,5	4,5	135		120			120п	15																	
	<b>ВСЬОГО</b>						<b>21,5</b>	<b>21,5</b>	<b>645</b>		<b>528</b>			<b>528</b>	<b>117</b>																	
<b>Всього годин за норм. ОК,що форм.СК</b>							<b>79</b>	<b>79</b>	<b>2370</b>		<b>1633</b>	<b>412</b>	<b>214</b>	<b>1007</b>	<b>737</b>																	
	<b>СЕСІЇ</b>						<b>3</b>	<b>3</b>	<b>90</b>																							
	<b>Атестація</b>						<b>2</b>	<b>2</b>	<b>60</b>																							
<b>РАЗОМ ГОДИН за ОК, що форм.СК</b>							<b>84</b>	<b>84</b>	<b>2525</b>																							
<b>Всього годин за нормативними ОК (без год на сесії)</b>							<b>126,5</b>	<b>126,5</b>	<b>3795</b>		<b>2595</b>	<b>1001</b>	<b>300</b>	<b>1294</b>	<b>1200</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>26</b>	<b>12</b>										
<b>3. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ (самостійного вибору здобувачів освіти)</b>																																
<b>3.1. Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>																																
ВОК1	Основи менеджменту*** Логістика в ресторан. господ.***		7				1	1	30		18	12		4п2с	12							2										
ВОК 2	Дизайн страв та кондитерських виробів*** Основи сенсорного аналізу харчових продуктів		6				5	5	150		72	30	16	26п	78						4											
ВОК 3	Теоретичні основи харч.виробн.*** Молекулярна технологія***		5				2	2	60		32	10	20	2с	28					2												
ВОК 4	Кулінарна етнологія*** Українська кухня***		7				4,5	4,5	135		72	28	36	8с	63							8										
ВОК 5	Технології харчових продуктів оздор. та профілактичного харчування*** Основи дієт та дієтологія***		7				3,5	3,5	135		72	44	14	10п4с	63							8										
<b>Всього годин за ВОК (без год. на сесії)</b>							<b>17</b>	<b>17</b>	<b>510</b>		<b>266</b>	<b>124</b>	<b>86</b>	<b>56</b>	<b>244</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>18</b>	<b>-</b>									
<b>Разом годин за норм. і виб. ОК</b>							<b>143,5</b>	<b>143,5</b>	<b>4305</b>		<b>2861</b>	<b>1125</b>	<b>386</b>	<b>1350</b>	<b>1444</b>																	
<b>Разом годин на сесії та А</b>							<b>6,5</b>	<b>6,5</b>	<b>195</b>																							
<b>Загальна кількість</b>							<b>150</b>	<b>150</b>	<b>4500</b>																							
<b>Кількість годин на тиждень</b>																<b>30/2</b>	<b>30/2</b>	<b>30/2</b>	<b>30/2</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>										
<b>Кількість кредитів ОПП за навчальний рік</b>																<b>60</b>						<b>60</b>	<b>30</b>									
<b>Кількість загальноосвітніх дисциплін</b>																<b>14</b>	<b>13</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>										
<b>Кількість ОК, що вивчаються за ОПП</b>																<b>3</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>7</b>										
<b>Кількість екзаменів</b>																<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1+3НО</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>										
<b>Кількість заліків( разом з загальноосвітніх дисциплін та нормативних і вибіркового ОК)</b>																<b>14</b>	<b>13</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>5</b>										
<b>Кількість курсових проєктів</b>																<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>										
<b>Кількість курсових робіт</b>																<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>										

## VI. Пояснення до навчального плану

1.Навчальний план діє для здобувачів освіти **наборів з 2022 р. на базі базової загальної середньої освіти**. Розроблений на підставі наказів МОН 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»;від 21.10.2010 №969/922/216 «Про організацію та вдосконалення навчання з питань охорони праці, безпеки життєдіяльності та цивільного захисту у ВНЗ», від 06.11.2015 №1151 «Про особливості запровадження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого постановою КМУ від 29.04.2015 №266»; від 08.03.2015 №518 «Про внесення зміни до деяких

наказів»; від 02.05.2023 № 510 «Про затвердження Типового положення про організацію освітнього процесу в закладах фахової передвищої освіти та Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти»;

- листів МОН від 05.02.2016 №1/9-64 «Щодо використання у практичній роботі вищих навчальних закладів англomовного варіанту Переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти»; від 25.06.2021 № 1/9-334.

- стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», затвердженого наказом МОН України від 17.11.2021р. № 1244.

-ОПП спеціальності освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр, що схвалена Педагогічною радою коледжу від 17.06.2021 р. протокол №4 та введена в дію наказом по коледжу від 17.06.2021 р. №57 «Про введення в дію рішення педагогічної ради від 17.06.2021 №4».

2. Індивідуальні заняття з дисципліни «Захист України» (Збори «ЗУ») можуть здійснюватися наприкінці семестру з використанням навчально-методичної бази військових частин, відповідних кафедр закладів вищої освіти, військових комісаріатів та ін. Тиждень визначається за графіком освітнього процесу.

3. При інтеграції дисциплін ОПП в предмети загальноосвітньої підготовки, які позначаються «\*\*», оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 12-бальною шкалою, дисципліни ОПП перезараховуються відповідно вимогам чотирьох бальної шкали.

4. ДПА\* у формі ЗНО з математики (або історії, або іноземної мови та ін.) відбувається за вибором здобувачів освіти коледжу.

5. Навчальні практики в залежності від потреб освітнього процесу можуть пересуватись в межах семестру.

6. Перелік навчальних кабінетів та лабораторій для спеціальності затверджується наказом по коледжу на навчальний рік.

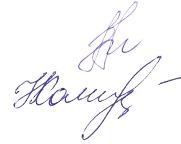
7. Позначками \*\*\* визначаються вибіркові навчальні дисципліни, між якими відбудеться конкурс серед здобувачів освіти.

8. Предмет «Громадянська освіта» викладається двома цикловими комісіями. Основний навчальний матеріал викладається цикловою комісією «Суспільних і правових дисциплін» (р.1-5,7), циклова комісія «Управління та адміністрування» викладає розділ 6. Залікова оцінка виставляється цикловою комісією «Суспільних і правових дисциплін» з урахуванням тематичного оцінювання за розділ 6, який здійснює циклова комісія «Управління та адміністрування».

Заступник директора з навчальної роботи

Завідувач відділення

Голова циклової комісії



Надія УЛАСЕВИЧ

Наталія КИЩЕНКО

Олена ЧЕРНИШОВА