

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	-
2.НОРМАТИВНІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																							
2.1.Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																							
ОК 1	Історія України		5				1,5	1,5	45		32	26		6с	13					2			
ОК 2	Укр. мова(за проф. спрямуван.)	6					1,5	1,5	45		36	2		34п	9						2		
ОК 3	Культурологія**(Мистецтво**)		3				2,5	2,5	75		51	41		10с	24			**					
ОК 4	Основи філософських знань		6				3	3	90		72	58		14с	18						4		
ОК 5	Економ. теорія**(Гр.ос.рб,фін.грам)		4				3	3	90		(**17) 30	(**12) 20		(**5п) 10п	(13) 30				**				
ОК 6	Основи правознавства**(Гр.осв.**)		1				2	2	60		(**20) 21	(**16) 15		(**4п) 6с	(**10) 9	**							
ОК 7	Соціологія		6				1,5	1,5	45		36	30		6с	9						2		
ОК 8	Іноземна мова(за проф. спрямуван.)		5,6				4	4	120		100	50		50с	20					4	2		
ОК 9	Фізичне виховання		5-6				3	3	90		68	4		64п	22					2	2		
ОК 10	Основи екол.***(Біол.та ек.**)		3				1,5	1,5	45		34	32		2с	11			**					
ОК 11	Безпека життєдіяльності**		3				1,5	1,5	45		30	12		16п2с	15			**					
ОК 12	Неорган. хімія (Хімія(пр.))*р2)		2				4	4	120		90	76	10	4п	30		**						
ОК 13	Органічна хімія (Хімія(пр.))*р1)		1				4	4	120		83	59	8	16п	37	**							
ОК 14	Аналітична хімія **		4				3	3	90		60	28	30	2с	30				**				
ОК 15	Фіз. і колоїд. хімія **(Хім.**р.)		3				2,5	2,5	75		(*12) 34	(*10) 16	(*2) 18		(**3) 26			**					
ОК 16	Мікробіологія та фізіологія**		4				2	2	60		40	26	10	4п	20				**				
ОК 17	Біохімія		5				4	4	120		64	52	8	4с	56					4			
ОК 18	Технічне креслення		5				1,5	1,5	45		32	4		28п	13					2			
	ВСЬОГО						46	46	1380		962	589	86	287	418	0	0	0	0	14	12	0	
	СЕСІЇ						1	1	30														
	РАЗОМ ГОДИН ЗА ЦИКЛОМ						47	47	1410														
2.2.Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																							
ОК 19	Інф. технології в галузі харч. вироб.**		4				2,5	2,5	75		40	4		36п	35				**				
ОК 20	Процеси та апарати харч. виробн.		4				4	4	120		70	52		14п4с	50				**				
ОК 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	
ОК 22	Орг. облс. в закладах рестор. госп.		7				1	1	30		18	6		10п2с	12							2	
ОК 23	Осн.стандартизації та контролю якості харчової продукції		7				2	2	60		45	23		20п2с	15							5	
ОК 24	Товарозн. харч. продуктів ** (Технологія**2 сем)		2				4	4	120		69	19		42п8с	51		**						
ОК 25	Основи охорони праці	4					3,5	3,5	105		60	26	18	12п4с	45				3				
ОК 26	Економіка підпр. різних типів		7				1	1	30		18	10		6п2с	12							2	
ОК 27	Техн. приг. кондитер.виробів	6					4,5	4,5	135		108	40	64	4с	27							6	
ОК 28	Фізіол.та естетика харчування (Технологія(кулінарія(проф.))*		1				3,5	3,5	105		51	21		24п6с	54	**							
ОК 29	Санітарія і гігієна**		3				3,5	3,5	105		51	31		18п2с	54			**					
ОК 30	Устатк. в ЗРГ	5					3,5	3,5	105		80	40		36п4с	25					5			
ОК 31	Орг. вироб. в ЗРГ	6		6			4,5	4,5	135		72	36		3п6с	63						4		
ОК 32	Трудове право		5				1,5	1,5	45		32	26		6с	13					2			
ОК 33	Технологія функціональних продуктів харчування		5				3,5	3,5	105		64	30	20	10п4с	41					4			
	ВСЬОГО						57,5	57,5	1725		1105	412	214	479	620	0	0	0	3	14	14	12	-
2.3. Практична підготовка																							
ОК 34	Навчальна практика		4				5	5	150		108			108п	42								
ОК 35	Навчальна практика		6				5,5	5,5	165		120			120п	45								
ОК 36	Технологічна практика		7				6,5	6,5	195		180			180п	15								
ОК 37	Переддипломна практика		7				4,5	4,5	135		120			120п	15								
	ВСЬОГО						21,5	21,5	645		528			528	117								
Всього годин за норм. ОК,що форм.СК							79	79	2370		1633	412	214	1007	737								
	СЕСІЇ						5	5	150														
	Атестація						2	2	60														
РАЗОМ ГОДИН за ОК, що форм.СК							86	86	2580														
Всього годин за нормативними ОК (без год на сесії)							125	125	3750		2595	1001	300	1294	1155	30	30	30	30	28	26	12	
3. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ (самостійного вибору здобувачів освіти)																							
3.1. Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																							
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	
Всього годин за ВОК (без год. на сесії)							17	17	510		266	124	86	56	244	0	0	0	0	2	4	18	-
Разом годин за норм. і виб. ОК							142	142	4260		2861	1125	386	1350	1399								
Разом годин на сесії та А							8	8	240														
Загальна кількість							150	150	4500														
Кількість годин на тиждень																30/2	30/2	30/2	30/2	30	30	30	
Кількість кредитів ОПП за навчальний рік																60	60	60	60	60	60	30	
Кількість загальноосвітніх дисциплін																14	13	16	14	-	-	-	
Кількість ОК, що вивчаються за ОПП																3	2	6	7	10	9	7	
Кількість екзаменів																-	-	-	1+3НО	1	3	1	
Кількість заліків(разом з загальноосвітніх дисциплін та нормативних і вибіркового ОК)																14	13	16	14	9	6	6	
Кількість курсових проєктів																-	-	-	-	-	1	-	
Кількість курсових робіт																-	-	-	-	-	-	1	

VI. Пояснення до навчального плану

1.Навчальний план діє для здобувачів освіти набору **2023 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 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».
-рішення педради №2 від 19.12.2024, наказу Дніпровського транспортно-економічного фахового коледжу «Про педагогічне навантаження» від 24.12.2024 №187.
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 перераховуються 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».
9. Предмет «Захист України» викладався в 4 семестрі за навчальною програмою «Захист України. Інтегрований курс» Наказ Міністерства освіти і науки України від 08.08.2024 року № 1116), наказом Дніпровського транспортно-економічного фахового коледжу «Про педагогічне навантаження» від 24.12.2024 №187. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється наступним чином: семестровий залік в 4 семестрі та визначення підсумкової оцінки як усередненої за результатами навчання за 1,2,4 семестри.

Заступник директора з навчальної роботи

Завідувач відділення

Голова циклової комісії

Надія УЛАСЕВИЧ

Наталія КИЩЕНКО

Олена ЧЕРНИШОВА