

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
 ВСП "ОДЕСЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
 ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ"



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

освітньо-професійний рівень спеціальність	фаховий молодший бакалавр галузь знань 18 "Виробництво та технології" 181 "Харчові технології"
освітньо-професійна програма	"Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів"
форма навчання	денна
строк навчання	3 роки та 10 місяців на основі базової загальної середньої освіти

I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень								
	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	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	17	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	23	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	СК	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	16	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	19	Т	Т	Т	Т	Т	Т	П	П	П	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
3	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	16	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	К	К	Т	Т	Т	Т	П	П	П	П	Т	Т	Т	15	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
4	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	9	Т	П	П	П	П	П	П	С	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	13	С	С	П	П	П	ДП	ДП	ДП	ДП	ДП	А												

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; П – практика; К – канікули; ДП – виконання дипломного проекту; А – атестація: захист дипломного проекту (роботи)
 СК - святкові канікули

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Виконання дипломного проекту (роботи)	Канікули	Разом
1	40					12	52
2	35	3	3	2		11	52
3	31	3	7			11	52
4	22	3	10	1	6	2	44
Разом	128	9	20	2	6	36	200

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
1. Навчальна	4,6	10
2. Технологічна	7	
3. Переддипломна	8	
Разом		20

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма атестації	Семестр
Укр. мова	ДПА (ЗНО)	4
Математика	ДПА (ЗНО)	4
Хімія	ДПА (ЗНО)	4
Дипломний проект	захист	8

Розглянуто та затверджено на засіданні Педагогічної Ради
 ВСП "ОТФК ОНАХТ"

від "25" 06 2020

протокол № 6

Голова Педагогічної Ради ВСП "ОТФК ОНАХТ"

Лілія ІВАНОВА



План освітнього процесу

№ п/п	Найменування навчальних дисциплін	Розподіл по семестрам			Загальний обсяг			Кількість годин					Розподіл аудиторних годин на тиждень по курсам і семестрам								
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)	ЗОП	Підготовка мол. спец.		Загальний обсяг	З них			Самостійна робота студента	I курс		II курс		III курс		IV курс		
						Кількість годин	За навчальним планом		лекції	практичні, семінари	лабораторії		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
							Кредити ЄСТС						Години	17 тиж.	23 тиж.	17 тиж.	19 тиж.	16 тиж.	15 тиж.	9 тиж.	13 тиж.
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
1	2																				

I. ПРОФІЛЬНА ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ПІДГОТОВКА

Базові предмети

1.1	Українська мова	4ДПА (ЗНО)	2		150			150	150				34	46	32	38				
1.2	Українська література	4ДПА (ЗНО)	2		150			150	150				34	46	32	38				
1.3	Зарубіжна література		2		80			80	80				34	46						
1.4	Іноземна мова		2		150			150			150		34	46	32	38				
1.5	Історія України *	4ДПА (ЗНО)	2		116			116	116					46	32	38				
1.6	Всесвітня історія		2		80			80	80				34	46						
	Громадянська освіта:																			
1.7	Основи правознавства*		4		38			38	38							38				
1.8	Основи економічної теорії*		4		38			38	38							38				
1.9	Математика (алгебра, початки аналізу та геометрія)	4ДПА (ЗНО)	2		210			202	172	30		8	51	46	48	57				
1.10	Географія		2		80			69	69			11		69						
1.11	Біологія і екологія*		1,2		140			137	121	8	8	3	68	69						
1.12	Фізика і астроніомія		2		140			137	101	10	26	3	68	69						
1.13	Хімія	4ДПА (ЗНО)	2		163			150	118	10	22	13	34	46	32	38				
1.14	Фізична культура		2,4		215			215	16	199			51	69	48	57				
1.15	Захисник Вітчизни		2		105			105	80	25			34	46						
	Всього базові предмети		5	17	1855			1817	1329	282	206	38	476	690	256	380				

Вибірково-обов'язкові предмети

1.16	Інформатика *		2,3		172			112	52		60	60	34	46	32					
1.17	Культурологія *		2		38			38	28	10						38				
	Всього вибірково-обов'язкові предмети		3		210			150	80	10		60	34	46	32	38				

Профільні предмети

1.18	Вступ до фаху		4		38			38	30	8						38				
------	---------------	--	---	--	----	--	--	----	----	---	--	--	--	--	--	----	--	--	--	--

№ п/п	Найменування навчальних дисциплін	Розподіл по семестрам			Загальний обсяг			Кількість годин				Розподіл аудиторних годин на тиждень по курсам і семестрам													
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)	ЗОП	Підготовка мол. спец.		Загальний обсяг	З них			Самостійна робота студента	I курс		II курс		III курс		IV курс						
					Кількість годин	За навчальним планом			лекції	практичні, семінари	лабораторні		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.					
						Кредити ЄСТС	Години						17 тиж.	23 тиж.	17 тиж.	19 тиж.	16 тиж.	15 тиж.	9 тиж.	13 тиж.					
1.19	Технічна мікробіологія		4		57			57	27	6	24					57									
	<i>Всього профільні предмети</i>		2		95			95	57	14	24					95									
	<i>Спеціальні курси</i>																								
1.20	Безпека життєдіяльності*		1		34			34	28	6			34												
1.21	Креслення *		2,3		144			144			144		34	46	64										
	<i>Всього спеціальні курси</i>		3		178			178	28	6	144		68	46	64										
	<i>Додаткові години</i>																								
1.22	Поділення групи на підгрупи				322			322			322														
1.23	Консультації, додаткові заняття																								
	<i>Всього ПЗСО</i>	5	38		2660			2622	1494	372	696	98	578	782	352	513									
II. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																									
<i>Обов'язкові дисципліни</i>																									
2.1	Історія України*		4			3	90	32	32			58													
2.2	Українська мова (за проф. спрямуванням)		6			3	90	30	30			60									30				
2.3	Культурологія *		2			3	90	38	38			52													
2.4	Основи економічної теорії*		2			3	90	38	38			52													
2.5	Основи правознавства *		4			3	90	38	38			52													
2.6	Соціологія		7			3	90	27	27			63											27		
2.7	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)		5,6			3	90	62		62		28						32	30						
2.8	Основи філософських знань	8				3	90	39	39			51												39	
2.9	Інформатика та інформаційні технології		3			4,5	135	32	12		20	103													
2.10	Прикладна механіка					3	90	64	42	22		26			64										
2.11	Вища математика		3			6	180	32	32			148			32										
	<i>Разом:</i>	<i>1</i>	<i>10</i>			<i>37,5</i>	<i>1125</i>	<i>432</i>	<i>328</i>	<i>84</i>	<i>20</i>	<i>693</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>96</i>	<i>0</i>		<i>32</i>	<i>60</i>	<i>27</i>	<i>39</i>				
<i>Вибіркові дисципліни загального циклу</i>																									
2.12	Міжосвітня дисципліна №1		3			3	90	32	22	10		58								32					
2.13	Міжосвітня дисципліна №2		7			3	90	27	9	18		63											27		
	<i>Разом за вибірковою компонентою:</i>		<i>2</i>			<i>6</i>	<i>180</i>	<i>59</i>	<i>31</i>	<i>28</i>	<i>0</i>	<i>121</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>27</i>	<i>0</i>			
	<i>Разом по циклу I:</i>	<i>1</i>	<i>12</i>			<i>43,5</i>	<i>1305</i>	<i>491</i>	<i>359</i>	<i>112</i>	<i>20</i>	<i>814</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>96</i>	<i>0</i>		<i>32</i>	<i>60</i>	<i>54</i>	<i>39</i>				

№ п/п	Найменування навчальних дисциплін	Розподіл по семестрам			Загальний обсяг			Кількість годин					Розподіл аудиторних годин на тиждень по курсам і семестрам								
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)	ЗОП	Підготовка мол. спец.		Загальний обсяг	З них			Самостійна робота студента	I курс		II курс		III курс		IV курс		
						Кількість годин	За навчальним планом		лекції	практичні, семінари	лабораторні		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
							Кредити ЄСТС						Години	17 тиж.	23 тиж.	17 тиж.	19 тиж.	16 тиж.	15 тиж.	9 тиж.	13 тиж.

III ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ТА ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

3.1 Цикл професійної підготовки

Обов'язкові дисципліни

2.14	Загальна та неорганічна хімія	3	4			6	180	86	44	10	32	94			48	38								
2.15	Органічна хімія		5,6			6	180	96	56	10	30	84					96							
2.16	Аналітична хімія		3,4			5	150	105	5	24	76	45			48	57								
2.17	Фізична та колоїдна хімія		5,6			5	150	108	68	20	20	42					48	60						
2.18	Креслення (Інженерна та комп'ютерна графіка)		3			5	150	140			140	10												
2.19	Основи екології (базовий предмет Біологія і Екологія)*		2			3	90	18	18			72												
2.20	Основи електротехніки		4			3	90	38	20	6	12	52				38								
2.21	Біохімія з основами фізіології харчування	5				6	180	64	20		44	116					64							
2.22	Технічна мікробіологія		4			3,5	105	57	23		34	48												
2.23	Мікробіологія галузі	5				3	90	64	36		28	26					64							
2.24	Технології харчових виробництв (технології: молока та молочних продуктів; м'яса, м'ясопродуктів та риби; бродильних виробництв, цукрового виробництва, води і водопідготовки харчових виробництв)					9	270	111	71	10	30	159						75	36					
2.25	Технологія хлібопекарного виробництва	6	5	6КП		6	180	120	88	24	8	60					120							
2.26	Технологія кондитерського виробництва	7	8	8КП		6	180	119	93	22	4	61										54	65	
2.27	Технологія харчоконцентратів	8				3	90	52	42	10		38											52	
2.28	Технохімічний контроль галузі		7,8			4	120	119	19		100	1										54	65	
2.29	Технологічне обладнання галузі	6	5			6	180	139	109	30		41					64	75						
2.30	Економіка, організація, планування та управління виробництвом	8	7	8КР		4	120	70	50	20		50										18	52	
2.31	Облік та звітність госп. діяльності	8				3	90	39	29	10		51											39	
2.32	Охорона праці та охорона праці в галузі	7				3	90	36	30	6		54										36		
2.33	Управлінська діяльність		8			3	90	39	29	10		51											39	
2.34	Процеси і апарати харчових виробництв		5			6	180	80	60	20		100					80							
Разом:		10	19	3		98,5	2955	1700	910	372	418	1255	0	0	96	133	416	330	198	312				

№ п/п	Найменування навчальних дисциплін	Розподіл по семестрам			Загальний обсяг		Кількість годин					Розподіл аудиторних годин на тиждень по курсам і семестрам								
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)	ЗОП	Підготовка мол. спец.	Загальний обсяг	З них			Самостійна робота студента	I курс		II курс		III курс		IV курс		
					Кількість годин	За навчальним планом		лекції	практичні, семінари	лабораторні		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
						Кредити ЄСТС						Години	17 тиж.	23 тиж.	17 тиж.	19 тиж.	16 тиж.	15 тиж.	9 тиж.	13 тиж.
Вибіркові дисципліни професійного циклу																				
2.35	Блок професійних вибірових дисциплін №1		6			3	90	30	20	10		60						30		
	Основи стандартизації та метрології																			
	Контроль якості та безпеки продукції галузі																			
	Управління якістю продукції галузі																			
	Сертифікація харчових продуктів галузі																			
2.36	Блок професійних вибірових дисциплін №2		6			3	90	30	20	10		60						30		
	Харчова хімія																			
	Основи фізіології та гігієни харчування																			
	Хімія харчових продуктів																			
	теплотехніка та традиційні джерела енергії																			
2.37	Блок професійних вибірових дисциплін №3		7			3	90	18	8	10		72								18
	Автоматизація виробництва																			
	Теорія автоматичного керування процесами																			
	Автоматизація та оптимальне керування технологічними процесами																			
	Основи автоматики галузі																			
2.38	Блок професійних вибірових дисциплін №4		8			3	90	39	29	10		51								39
	Основи наукових досліджень																			
	Наукові основи технології галузі																			
	Теоретичні основи харчових виробництв																			
	Актуальні проблеми технології галузі																			
Разом по професійним вибіровим дисциплінам:			4			12	360	117	77	40	0	243	0	0	0	0	0	60	18	39

V Практичне навчання:

№ п/п	Види практики	Семестр	Тривалість (тижнів)
1.	Навчальна практика по придбанню робочих навичок	4	3
2.	Навчальна практика по придбанню робітничих професій	6	7
3.	Виробнича технологічна практика	7	7
4.	Переддипломна практика	8	3
Всього:			20

Перелік робітничих професій, однією із яких повинен оволодіти студент (згідно класифікатора):

В VI семестрі та в VII семестрі студенти проходять кваліфікаційні іспити для одержання однієї із професій:

1. Пекар
2. Тістовод
3. Машиніст тісто-роздільних машин
4. Формувальщик
5. Вафельщик
6. Глазурувальник
7. Карамельщик
8. Цукерщик
9. Мармеладчик
10. Машиніст шоколадо-оброблювальних машин

VI Державна атестація

5.1. Державна підсумкова атестація загальноосвітньої підготовки:

1. Українська мова – IV сем.
2. Математика – IV сем.

5.2. Дипломний проект:

- Виконання дипломного проекту після закінчення теоретичного та практичного навчання у VIII семестрі:
з **18 травня до 28 червня**

- Захист дипломного проекту:
з **28 червня до 01 липня.**

VII Перелік необхідних лабораторій, кабінетів, майстерень:

Найменування лабораторії, кабінету, майстерні	Найменування лабораторії, кабінету, майстерні
<u>Лабораторії:</u>	8. Математики, вищої математики
1. Фізики	9. Основ економічних знань
2. Хімії	10. Основ філософських знань
3. Інформатики, обчислювальної техніки	11. захисника Вітчизни
4. Неорганічної та загальної хімії	12. Інженерної графіки
5. Органічної хімії	13. Охорони праці і безпеки життєдіяльності
6. Аналітичної хімії	14. Автоматизації виробництва
7. Фізколоїдної хімії	15. Біохімії, екології
8. Мікробіології, технічної мікробіології, промсанітарії	16. Прикладної механіки
9. Методів контролю харчових виробництв	17. Економіки, організації, планування та управління
10. Електротехніки	18. Обліку та звітності господарської діяльності
	19. Метрології, стандартизації та матеріалознавства
	20. Культурології
<u>Кабінети:</u>	21. Технології хлібопекарського, конд. та макарон.виробниц
1. Української мови та літератури	22. Курсового і дипломного проектування
2. Іноземної мови	23. Методичний кабінет
3. Зарубіжної літератури	24. Спортивний зал, спортивний майданчик
4. Історії України	25. Української мови за професійним спрямуванням
5. Політології	26. Технологічного обладнання галузі
6. Соціології	27. Процесів і апаратів харчових виробництв
7. Правознавства	28. Технології харчоконцентратів

Пояснення до навчального плану

Навчальний план підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю *181 «Харчові технології»* освітньо-професійної програми *«Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»* складено на основі типової освітньої програми профільної середньої освіти та освітньої програми відповідної спеціальності і він є нормативним документом для використання в освітньому процесі.

1. Загальноосвітні дисципліни вивчаються здобувачами фахової передвищої освіти I-II курсів і передбачають вивчення базових предметів, вибірково – обов'язкових і спеціальних курсів.

2. Загальний обсяг цих дисциплін складає 2660 годин, включаючи поділ групи на підгрупи.

3. Частина предметів з освітньої програми по спеціальності інтегрована в загальноосвітню підготовку в розділи вибірково-обов'язкових предметів та спеціальних курсів.

4. Тижневе навантаження здобувачів фахової передвищої освіти на всіх курсах складає 30 год.

5. Заняття з фізвиховання не входять до граничного навантаження і складатимуть 2 години на тиждень основних занять на I-II курсах і одна година факультативно, таким чином всього - 3 години на тиждень, а на старших курсах фізвиховання проводиться із розрахунку 4 годин додатково до тижневого навантаження до передостаннього семестру. В останньому семестрі заняття з фізвиховання не проводиться.

6. Іспити в групах першого курсу не проводиться. Здобувачі фахової передвищої освіти других курсів складають ДПА з української мови (обов'язково), математики або історії України та предмету по вибору.

7. Перед семестровими іспитами проводяться консультації із розрахунку 2 години на тиждень.

8. Вивчення всіх предметів завершується підсумковим контролем – іспитами або диференційованими заліками.

9. Розподіл годин на проведення іспитів, заліків, консультації проводяться відповідно до Наказу МОНУ від 07.08.2002р. №450 «Про затвердження норм щодо для планування, обліку навчальної роботи та переліків основних видів методичної, наукової і організаційної роботи педагогічних і науково-педагогічних працівників закладів вищої освіти.

10. При проведенні лабораторних робіт, практичних занять (іноземна мова), всіх видів практик група ділиться на підгрупи.

11. Навчальний план передбачає перелік та обсяг нормативних та вибірових навчальних предметів, послідовність їх вивчення, форми проведення занять та їх обсяг і є основою для розробки робочого навчального плану і графіку проведення навчально-виробничого процесу коледжем на поточний навчальний рік.

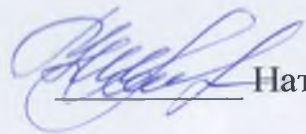
12. Тривалість навчального року, екзаменаційних сесій, практик, канікул визначається графіком освітнього процесу.

13. Навчальний план визначає навчальне навантаження здобувача фахової передвищої освіти на вивчення навчальних предметів в академічних годинах і в кредитах (ECTS – 30 годин), шкільний компонент не обраховується в кредитах. Студентами 2-х курсів після успішного складання ДПА, замовляються атестати, які зберігаються до закінчення ними навчального закладу в особистій справі.

14. Навчання в коледжі завершується державною кваліфікаційною атестацією (складення державних іспитів, захист дипломного проекту).

15. Здобувачам фахової передвищої освіти, що успішно склали державну кваліфікаційну атестацію замовляється диплом державного зразка.

Узгоджено
Голова циклової комісії
спецтехнологій



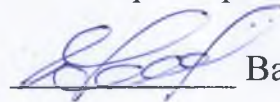
Наталія ІЛЬЧИШИНА

Розглянуто та затверджено на засіданні
методичної ради ОТФК ОНАХТ

Протокол № 10

від 23 06 2020 р.

Голова методичної ради,
заст. директора з НМР



Валентина УМАНСЬКА