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

З А Т В Е Р Д Ж У Ю
Директор
ВСП "ОТФК ОНАХТ"
Лілія ІВАНОВА
«_____» _____ 2021 р.

Н А В Ч А Л Ь Н И Й П Л А Н

освітньо-професійний рівень фаховий молодший бакалавр **галузь знань** 18 "Виробництво та технології"
спеціальність 181 "Харчові технології"
освітньо-професійна програма **"Інноваційні технології та організація громадського харчування"**
форма навчання денна
строк навчання 3 роки та 10 місяців на основі базової загальної середньої освіти

І. 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	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	23	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	СК	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	17	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	19	Т	Т	Т	Т	ЗНО	ЗНО	П	П	П	Т	Т	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	т	С	К	К	Т	Т	Т	Т	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	15	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	П	П	П	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	П	С	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	13	С	С	П	П	П	ДП	ДП	ДП	ДП	ДП	А		в	и	п	у	с	к		

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання, С – екзаменаційна сесія; П – практика; К – канікули; КЕ-складання комплексного іспиту за фахом; ДПА - державна підсумкова атестація
СК - святкові канікули

ІІ. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Виконання дипломного проекту (роботи)	Канікули	Разом
1	40					12	52
2	36	2	3	2		11	52
3	31	3	7			11	52
4	24	3	10	1	2	2	44
Разом	131	8	20	3	2	36	200

ІІІ. ПРАКТИКА

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

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма атестації	Семестр
Укр.мова	ДПА (ЗНО)	4
Математика	ДПА (ЗНО)	4
Історія України	ДПА (ЗНО)	4
Дипломний проект	атестація	8

Розглянуто та завтерджено на засіданні Педагогічної Ради
ВСП "ОТФК ОНАХТ"
від "25" 06 2021 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							
					ЗОП	Підготовка мол.спец.			З них				I курс		II курс		III курс		IV курс	
						За навчальним планом							1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)	Кількість годин	Кредити ЄСТС	Години	Загальний обсяг	лекції	практичні, семінари	лабораторні	Самостійна робота студента	17 тиж.	23 тиж.	17 тиж.	19 тиж.	16 тиж.	15 тиж.	9 тиж.	15 тиж.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
	I. ПРОФІЛЬНА ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ПІДГОТОВКА																			
	Базові предмети																			
1.1	Українська мова	4ДПА (ЗНО)	2		152			152	152				34	46	34	38				
1.2	Українська література	4ДПА (ЗНО)	2		152			152	152				34	46	34	38				
1.3	Зарубіжна література		2		80			80	80				34	46						
1.4	Іноземна мова		2		152			152			152		34	46	34	38				
1.5	Історія України *	4ДПА (ЗНО)	2		118			118	118					46	34	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			205	175	30		3	51	46	51	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 астрономія		2		140			137	101	10	26	3	68	69						
1.13	Хімія	4ДПА (ЗНО)	2		155			152	120	10	22	3	34	46	34	38				
1.14	Фізична культура		2,4		228			228	16	202			51	69	51	57				
1.15	Захисник Вітчизни		2		92			92	80			12	34	46						
	Всього базові предмети	*5*	*17*		*1855*			*1830*	*1340*	*260*	*208*	*35*	*476*	*690*	*272*	*380*				
	Вибірково-обов'язкові предмети																			
1.16	Інформатика *		2,3		172			114	54		60	58	34	46	34					
1.17	Культурологія *		2		38			38	28	10						38				
	Всього вибірково-обов'язкові предмети		*3*		*210*			*152*	*82*	*10*	*60*	*58*	*34*	*46*	*34*	*38*				

№ п/п	Найменування навчальних дисциплін	Розподіл по семестрам			Загальний обсяг			Кількість годин					Розподіл аудиторних годин на тиждень по курсам і семестрам							
					ЗОП	Підготовка мол.спец.			З них				I курс		II курс		III курс		IV курс	
						За навчальним планом							1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)	Кількість годин	Кредити ЕСТС	Години	Загальний обсяг	лекції	практичні, семінари	лабораторні	Самостійна робота студента	17 тиж.	23 тиж.	17 тиж.	19 тиж.	16 тиж.	15 тиж.	9 тиж.	15 тиж.
	Профільні предмети																			
1.18	Вступ до фаху		4		38			38	30	8						38				
1.19	Санітарія та гігієна		4		57			57	27	6	24					57				
	Всього профільні предмети		*2*		*95*			*95*	*57*	*14*	*24*					*95*				
	Спеціальні курси																			
1.20	Безпека життєдіяльності*		1		34			34	28	6			34							
1.21	Креслення *		2,3		148			148			148		34	46	68					
	Всього спеціальні курси		*3*		*182*			*182*	*28*	*6*	*148*		*68*	*46*	*68*					
	Додаткові години																			
1.22	Поділення групи на підгрупи				318			318			318									
1.23	Консультації, додаткові заняття																			
	Всього ПЗСО	*5*	*38*		*2660*			*2577*	*1507*	*290*	*758*	*93*	*578*	*782*	*374*	*513*				
	II. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																			
	Обов'язкові дисципліни																			
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								45
2.9	Інформатика та інформаційні технології		3			4	120	32	12		20	103								
2.10	Прикладна механіка					5	150	68	46	22		82			68					
2.11	Комп'ютерна техніка		3			4	120	34	34			86			34					
	Разом:	*1*	*10*			*37*	*1110*	*438*	*334*	*84*	*20*	*687*	*0*	*0*	*102*	*0*	*32*	*60*	*27*	*45*
	Вибіркові дисципліни загального циклу																			
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	
	Разом за вибірковою компонентою:		*2*			*6*	*180*	*59*	*31*	*28*	*0*	*121*	*0*	*0*	*0*	*0*	*32*	*0*	*27*	*0*
	Разом по циклу I:	*1*	*12*			*43*	*1290*	*497*	*365*	*112*	*20*	*808*	*0*	*0*	*102*	*0*	*64*	*60*	*54*	*45*

№ п/п	Найменування навчальних дисциплін	Розподіл по семестрам			Загальний обсяг			Кількість годин					Розподіл аудиторних годин на тиждень по курсам і семестрам							
					ЗОП	Підготовка мол.спец.			З них				I курс		II курс		III курс		IV курс	
						За навчальним планом							1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)	Кількість годин	Кредити ECTS	Години	Загальний обсяг	лекції	практичні, семінари	лабораторні	Самостійна робота студента	17 тиж.	23 тиж.	17 тиж.	19 тиж.	16 тиж.	15 тиж.	9 тиж.	15 тиж.
III ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ТА ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ																				
3.1 Цикл професійної підготовки																				
Обов'язкові дисципліни																				
2.14	Загальна та неорганічна хімія		3,4			4	120	72	30	10	32	48			34	38				
2.15	Органічна хімія		5,6			4	120	64	24	10	30	56					64			
2.16	Аналітична хімія		3,4			4	120	68	4	14	50	52			68					
2.17	Фізична та колоїдна хімія		5,6			4	120	62	38	10	20	58					32	30		
2.18	Креслення (Інженерна та ком'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				4	120	48	14		34	72					48			
2.22	Санітарія та гігієна		4			3	90	57	23		34	48								
2.23	Мікробіологія та фізіологія	5				3	90	64	36		28	26					64			
2.24	*Технології харчових виробництв*																			
2.25	Технології виробництва кулінарної продукції			КР		10	300	126	36	20	70	174						30	36	60
2.26	Технологія хлібопекарного виробництва	6	5			5	150	120	88	24	8	60						120		
2.27	Технологія кондитерського виробництва	7	8			6	180	129	103	22	4	51							54	75
2.28	Організаія виробництва в закладах ресторанного господарства					5	150	64	34	30		86					64			
2.29	Організація обслуговання в закладах ресторанного господарства					5	150	75	45	30		75						75		
2.30	Технохімічний контроль галузі		7,8			4	120	129	29		100	9							54	75
2.31	Технологічне обладнання харчових виробництв	6	5			6	180	139	109	30		41					64	75		
2.32	Економіка, організація, планування та управління виробництвом	8	7			4	120	78	58	20		42							18	60
2.33	Облік та звітність господ. діяльності	8				3	90	45	35	10		45								45
2.34	Охорона праці та охорона праці в галузі	7				3	90	36	30	6		54							36	
2.35	Управлінська діяльність		8			3	90	45	35	10		45								45
2.36	Процеси і апарати харчових виробництв		5			5	150	80	60	20		70					80			
2.37	Товарознавство харчових продуктів					3	90	57	30	27		33				57				

№ п/п	Найменування навчальних дисциплін	Розподіл по семестрам			Загальний обсяг			Кількість годин					Розподіл аудиторних годин на тиждень по курсам і семестрам							
					ЗОП	Підготовка мол.спец.			З них				I курс		II курс		III курс		IV курс	
						За навчальним планом							1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)	Кількість годин	Кредити ЕСТС	Години	Загальний обсяг	лекції	практичні, семінари	лабораторні	Самостійна робота студента	17 тиж.	23 тиж.	17 тиж.	19 тиж.	16 тиж.	15 тиж.	9 тиж.	15 тиж.
Разом:		*9*	*19*	*3*		*99*	*2970*	*1754*	*899*	*439*	*422*	*1279*	*0*	*0*	*102*	*133*	*416*	*330*	*198*	*360*
Вибіркові дисципліни професійного циклу																				
2.38	***Блок професійних вибіркових 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																			
2.39	***Блок професійних вибіркових 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																			
2.40	***Блок професійних вибіркових дисциплін №3***		7			3	90	18	8	10		72							18	
	Автоматизація виробництва																			
	Кухня народів світу																			
	Автоматизація та оптимальне керування технологічними процесами																			
	Психологія та етика ділових відносин																			
2.41	***Блок професійних вибіркових дисциплін №4***		8			3	90	39	29	10		51								45
	Основи наукових досліджень																			
	Наукові основи технології галузі																			
	Теоретичні основи харчових виробництв																			
	Актуальні проблеми технології галузі																			
Разом по професійним вибірковим дисциплінам:			*4*			*12*	*360*	*117*	*77*	*40*	*0*	*243*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*60*	*18*	*45*

№ п/п	Найменування навчальних дисциплін	Розподіл по семестрам			Загальний обсяг			Кількість годин					Розподіл аудиторних годин на тиждень по курсам і семестрам							
					ЗОП	Підготовка мол.спец.			З них				I курс		II курс		III курс		IV курс	
						За навчальним планом							1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)	Кількість годин	Кредити ЕСТС	Години	Загальний обсяг	лекції	практичні, семінари	лабораторні	Самостійна робота студента	17 тиж.	23 тиж.	17 тиж.	19 тиж.	16 тиж.	15 тиж.	9 тиж.	15 тиж.
3.2. Цикл практичної підготовки																				
	Навчальна практика по придбанню робочих навичок					3	90	90		90										
	Навчальна практика по придбанню робочої професії					7	210	210		210										
	Технологічна практика					7	210	210		210										
	Переддипломна практика					3	90	90		90										
	Дипломне проектування					6	180	180		180										
	Всього по циклу 3.2:					***26***	***780***	***780***		***780***										
	Всього по III циклу:	***12***	***23***	***3***		***38***	***4110***	***2651***	***976***	***1259***	***422***	***1522***	***0***	***0***	***102***	***133***	***416***	***390***	***216***	***405***
Факультативні навчальні дисципліни .																				
	Фізичне виховання проводиться факультативно з розрахунку 3год. на I та II курсі та 4 год. на III курсі до передостаннього семестру																4	4	4	
	Всього по навчальному плану без врахування загально освітньої підготовки:	***13***	***23***			***180***	***5400***	***3148***	***1341***	***1371***	***442***	***2330***	***0***	***0***	***204***	***133***	***480***	***330***	***270***	***450***
	Всього по плану:	***18***	***61***	***3***			***8060***	***4978***	***2848***	***1661***	***1200***	***2620***	***578***	***782***	***578***	***646***	***480***	***450***	***270***	***450***
	Тижневе навантаження												31	31	31	31	30	30	30	30
	Тижневе навантаження з фізичною культурою												34	34	34	34	34	34	34	30
	Кількість дисциплін загальноосвітньої підготовки, що вивчаються												14	15	9	12				
	Кількість дисциплін, що вивчаються по освітнім програмам														4	3	8	7	7	7
	Кількість іспитів	18																		
	Кількість заліків		61																	
	Кількість курсових проектів (робіт)			3																

Пояснення до навчального плану

Навчальний план підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю ***181 «Харчові технології»*** освітньо-професійної програми ***«Інноваційні технології та організація громадського харчування»*** 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 вибіркових 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