



### II.Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

Курси	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика				Атестація здобувачів освіти	Канікули	Кількість тижнів у навчальному році
			Навчальна ознайомча практика	практика по придбанню робочих навичок та вмінь	практика про придбанню робочої професії	Виробнича			
I	40	1	-	-	-	-	-	11	52
II	36	2	3	-	-	-	-	11	52
III	31	6	-	4	3	-	-	11	52
IV	15	7	-	-	-	5	2	-	22

III.Практична підготовка			
Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна ознайомча практика	IV	3	4.5
Навчальна практика по придбанню робочих навичок та вмінь	VI	4	6
Навчальна практика про придбанню робочої професії	VI	3	4.5
Виробнича	VII	5	7.5

IV.Державна підсумкова атестація		
Форма атестації	Назва предметів	Семестр
ДПА(ЗНО)	Укр.мова і література	IV
ДПА(ЗНО)	Історія України	IV
ДПА(ЗНО)	Математика	IV

V.Атестація здобувачів ФПС		
Форма атестації	Семестр	Кредит ЄКТС
Кваліфікаційні іспити	VII	2

## VI. План освітнього процесу

Код освітньої компоненти	Назва навчальних предметів/освітніх компонентів	Розподіл по семестрам			ІЗСО-профільна загально-середня освіта	Загальний обсяг		Кількість годин							Розподіл аудиторних годин на тиждень по курсам і семестрам													
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)		Кредити ЄСТС	Години	Аудиторних				Самостійна робота студента	I курс			II курс			III курс			IV курс						
								Всього	В тому числі				1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр									
		Лекції	Семінари	Лабораторні роботи		Практичні роботи	17 тижнів		23 тижні	17 тижнів	19 тижнів	16 тижнів	15 тижнів	15 тижнів														
							Години на тиждень	Години	Години на тиждень	Години	Години на тиждень	Години	Години на тиждень	Години	Години на тиждень	Години												
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	23	24	
<b>Обов'язкові освітні компоненти навчального плану</b>																												
<b>За освітньою програмою профільної середньої освіти</b>																												
<b>I.</b>	<b>Базові предмети</b>																											
1.	Українська мова	4ДПА (ЗНО)			140			152	120	32				2	34	2	46	2	34	2	38							
2.	Українська література	4ДПА (ЗНО)			140			152	120	32				2	34	2	46	2	34	2	38							
3.	Зарубіжна література		2		70			80	60	20				2	34	2	46											
4.	Іноземна мова	4ДПА (ЗНО)			140			152				152		2	34	2	46	2	34	2	38							
5.	Історія України *	4ДПА (ЗНО)			105			112	90	22				1	17	1	23	2	34	2	38							
6.	Всесвітня історія		2		70			80	60	20				2	34	2	46											
	<b>Громадянська освіта:</b>								0																			
7.	Основи правознавства*		4		35			38	30	8										2	38							
8.	Основи економічної теорії*		4		35			38	30	8										2	38							
9.	Математика (алгебра, початки аналізу та геометрія)	4ДПА (ЗНО)	2,4		210			205	140	35		30	5	3	51	2	46	3	51	3	57							
10.	Фізика і астроніомія		2		245			137	81	20	26	10	108	4	68	3	69											
11.	Біологія та екологія*		2,3		140			137	91	30	8	8	3	2	34	3	69	2	34									
12.	Хімія	4ДПА (ЗНО)			122			152	90	30	22	10		2	34	2	46	2	34	2	38							
13.	Географія		2		88			69	53	16			19			3	69											
14.	Фізична культура		2,4		210			228	16			212		3	51	3	69	3	51	3	57							
15.	Захисник України		2		105			80	38	12		30	25	2	34	2	46											
	<b>Всього по розділу I</b>				<b>1855</b>		<b>0</b>	<b>1812</b>	<b>1019</b>	<b>285</b>	<b>56</b>	<b>452</b>	<b>160</b>	<b>27</b>	<b>459</b>	<b>29</b>	<b>667</b>	<b>18</b>	<b>306</b>	<b>20</b>	<b>380</b>							
<b>II.</b>	<b>Профільні, вибіркові, спецкурси - компоненти</b>																											
16.	Інформатика * та інформаційні технології		2,3			4	120	114	40	14		60	6	2	34	2	46	2	34									
17.	Креслення *		2,3			5	150	148				148	2	2	34	2	46	4	68									
18.	Безпека життєдіяльності*		1			3	90	34	20	8		6	56	2	34													
19.	Культурологія *		4			3	90	38	20	8		10	52							2	38							
20.	Вступ до фаху		4			3	90	38	20	8		10	52							2	38							
21.	Прикладна механіка		4			3	90	57	31	10		16	33						3	57								
22.	Навчально-ознайомлена практика*		4			6	180	90	10			80	90															
<b>III.</b>	<b>Всього вибіркові предмети та спец.курси</b>				<b>0</b>	<b>27</b>	<b>810</b>	<b>519</b>	<b>141</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>330</b>	<b>291</b>	<b>6</b>	<b>102</b>	<b>4</b>	<b>92</b>	<b>6</b>	<b>102</b>	<b>7</b>	<b>133</b>							

**VI. План освітнього процесу**

Код освітньої компоненти	Назва навчальних предметів/освітніх компонентів	Розподіл по семестрам			ІЗСО-профільна загально-середня освіта	Загальний обсяг		Кількість годин						Розподіл аудиторних годин на тиждень по курсам і семестрам														
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)		Кредити ЄСТС	Години	Аудиторних				Самостійна робота студента	I курс			II курс			III курс			IV курс						
								В тому числі					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр									
						Всього	Лекції	Семінари	Лабораторні роботи	Практичні роботи	17 тижнів	23 тижні	17 тижнів	19 тижнів	16 тижнів	15 тижнів	15 тижнів											
						Години на тиждень	Години	Години на тиждень	Години	Години на тиждень	Години	Години на тиждень	Години	Години на тиждень	Години	Години на тиждень	Години	Години на тиждень	Години	Години на тиждень	Години							
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	
<b>IV.</b>	<b>Додаткові години</b>																											
4.1.	Поділ групи на підгрупи при проведенні : лабораторних робіт і окремих практичних робіт.				329			329			56	273																
	<i>Загальна кількість годин по циклу профільної середньої освіти</i>							2660	1160	333	112	1055	508															
	<i>Тижневе навантаження з врахуванням 3 год.фізк.</i>													33	561	33	759	24	408	27	513							
<b>За освітньо-професійною програмою</b>																												
<b>2.1</b>	<b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>																											
OK1	Історія України*		1-4			3	90	38	26	12			52															
OK2	Основи філософських знань		7			3	90	30	22	8			60												2	30		
OK3	Соціологія		6			3	90	30	22	8			60													2	30	
OK4	Основи правознавства *		2			3	90	38	26	12			52															
OK5	Основи економічної теорії*		2			3	90	38	26	12			52															
OK6	Культурологія *		4			3	90	38	26	12			52															
OK7	Органічна та неорганічна хімія		3			5	150	85	40	15	20	10	65				5	85										
OK8	Аналітична та фізколоїдна хімія					5	150	106	34	12	50	10	44				4	68	2	38								
OK9	Креслення (Інженерна та комп'ютерна графіка)*		1-3			5	150	148				148	2															
OK10	Основи безпеки життєдіяльності					3	90	34	22	6		6	56															
OK11	Українська мова (за проф.спрямуванням )					3	90	30				30	60												2	30		
OK12	Іноземна мова (за проф.спрямуванням)		5.6			4	120	62				62	58									2	32	2	30			
OK13	Інформатика та інформаційні технології					4	120	114	40	14	60		6															
OK14	Прикладна механіка		4			3	90	57	31	10		16	33															
	<b>Всього</b>					<b>50</b>	<b>1500</b>	<b>848</b>	<b>315</b>	<b>121</b>	<b>130</b>	<b>282</b>	<b>652</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>153</b>	<b>2</b>	<b>38</b>	<b>2</b>	<b>32</b>	<b>6</b>	<b>90</b>	<b>2</b>	<b>30</b>	
<b>2.2</b>	<b>Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>																											
OK15	Вступ до фаху					3	90	38	20	8		10	52															
OK16	Технологія хлібопекарного виробництва	5				5	150	96	38	16	32	10	54									6	96					
OK17	Технологія кондитерського виробництва	6				4	120	75	28	17	20	10	45											5	75			
OK18	Загальна та спеціальна біохімія		5			3.5	105	64	20	8	36		41									4	64					
OK19	Технічна та спеціальна мікробіологія		4.5			6	180	118	50	22	46		62					2	38		5	80						
OK20	Технологія виробництва кулінарної продукції	6	7			6	180	105	50	25	14	16	75											7	75	2	30	
OK21	Організація виробництва в закладах громадського харчування		7			5	150	105	50	25		30	45													7	105	
OK22	Процеси і апарати харчових виробництв	5				4	120	80	40	20		20	40									5	80					









### VII.Перелік необхідних лабораторій, кабінетів майстерень

№ п/п	Назва лабораторії	№ п/п	Назва кабінету	№ п/п	Назва майстерень (спец.кабінетів, лабораторій)
1	Біології та екології	1	Української літератури та мови	1	Спортивний зал
2	Фізики та астрономії	2	Зарубіжної літератури	2	Спортивний майданчик
3	Хімії	3	Української мови за проф.спрямуванням	3	Гімнастичний та тренажерний зал
4	Інформатики та інформаційних технологій	4	Географії, Всесвітньої історії	4	Методичний кабінет
5	Органічної та неорганічної хімії	5	Історії України	5	Методів контролю хлібопекарного виробництва
6	Аналітичної та фізколодної хімії	6	Правознавства		
7	Технічної та спеціальної мікробіології	7	Англійської мови, Англійська мова (за проф.спям.)		
8	Технології виробництва кулінарної продукції	8	Основ економічної теорії		
9	Технохімічного контролю галузі	9	Математики		
10	Електротехніки	10	Основи філософських знань, соціологія		
		11	Охорони праці, охорони праці в галузі та БЖД		
		12	Захисника України		
		13	Економіки, організації, планування та управління, обліку та звітності господарської діяльності		
		14	Технологія хлібопекарського виробництва		
		15	Технологія кондитерського виробництва		
		16	Організація виробництва в закладах громадського харчування		
		17	Технологічного устаткування закладів громадського харчування		
		18	Процесів і апаратів харчових виробництв		
		19	Креслення		



### **VIII. Пояснення до навчального плану**

1. Навчальний план коледжу підготовки здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр з харчових виробництв, розроблено відповідно до стандартів профільної загальної середньої освіти та фахової передвищої освіти, освітньої програми профільної середньої освіти, освітньо-професійної програми «Інноваційні технології та організація громадського харчування», зі спеціальності 181 «Харчові технології», затвердженої 05 січня 2022р. (протокол №03) та введеної в дію з 01 вересня 2022р., наказ №09-М1-ОД від 06.01.2022 р.

Навчальний план визначає перелік та обсяг нормативних навчальних предметів і дисциплін, послідовності їх предметів і дисциплін, послідовність їх вивчення, конкретні форми проведення занять та їх обсяг, графік навчального процесу, форми проведення підсумкового контролю та державної атестації.

2. Навчальний план структурований в кредитах ЄКТС. Кредитні виміри освітнього процесу: 1 навчальний рік – 60 кредитів; I семестр – 30 кредитів; 1 кредит ЄКТС – 30 годин; 1 тиждень – 1,5 кредитів; аудиторне тижневе навантаження здобувача освіти – 30 годин, без фізичної культури, яка не входить до гранично допустимого навантаження (Наказ МОН №408 від 20.04.2018р.)
3. Графік освітнього процесу формується виходячи із слідуючих позицій: навчальний рік розпочинається, як правило 01 вересня, і включає два семестри (осінньо-зимовий і весняно-літній), дві екзаменаційні сесії (зимову та літню) та практики. Сукупність тривалість семестрів, екзаменаційних сесій і практик упродовж навчального року (курсу) не може бути меншою, ніж 40 тижнів.
4. Графік освітнього процесу носить рекомендаційний характер і може змінюватися коледжем в залежності від місцевих умов, від надзвичайних ситуацій тощо, при обов'язковому дотриманні бюджету часу, визначеному освітньо-професійною програмою спеціальності в кредитах ЄКТС.
5. Кредит ЄКТС включає усі види освітньої роботи здобувача освіти: аудиторну, самостійну, всі види практик, виконання курсових робіт (проектів), атестація тощо.
6. Курсові проекти (роботи), плануються за час вивчення дисципліни після закінчення відповідного розділу. Години, відведені на виконання курсових проектів (робіт), вилучені із загального обсягу навчального часу на дисципліну і входять в години самостійної роботи. Час відведений на керівництво і захист курсових проектів (робіт) планується поза сіткою розкладу занять і визначається згідно наказу МОН України від 24.05.2022 №472.

7. Розподіл годин на проведення консультацій, екзаменів, заліків, захист курсових проектів (робіт), проведення атестації та інших обов'язкових навчальних робіт здійснюється відповідно до наказу МОН України від «24» травня 2022 р. № 472 (зі змінами) «Про затвердження норм часу для планування і облікування навчальної роботи та переліків основних видів методичної, організаційної роботи та переліків основних видів методичної, організаційної роботи педпрацівників закладів освіти».
8. Розподіл групи на підгрупи для вивчення окремих дисциплін: «Іноземної мови», «Креслення», «Комп'ютерної графіки», навчальних практик, лабораторних робіт відбувається відповідно до наказу МОН України від 24 травня 2022р. №472 (зі змінами) «Про внесення змін до Норм часу для планування навчальної роботи, педпрацівників закладів фахової передвищої освіти».
9. Навчальний план дисциплін загальноосвітньої підготовки, здобуття профільної середньої освіти здобувачам фахової передвищої освіти на основі базової загальної середньої освіти (9 кл.) розроблений на підставі наказу МОН України №570 від 01.06.2018р. згідно Державного стандарту базової і повної загальної середньої освіти, освітньої програми – профільна середня освіта. Термін здобуття профільної середньої освіти – 2 роки.
10. Навчальний план підготовки фахового молодшого бакалавра розроблений на підставі методичних рекомендацій НМЦ МОН України, які були затверджені у травні 2022р.
11. Державна підсумкова атестація (ДПА) для здобувачів фахової передвищої освіти, які навчаються на основі базової загальної середньої освіти (9 кл.) проводиться в 4 семестрі, згідно з рекомендаціями МОН України: українська мова, історія України, математика та предмет за вибором.
12. Оцінювання знань здобувачів освіти з предметів загально-освітньої підготовки здійснюється за 12-ти бальною шкалою, а з дисциплін ОПП підготовки фахового молодшого бакалавра – за 5-бальною шкалою.
13. Поточний та семестровий контроль знань, умінь, навичок здобувачів освіти здійснюється відповідно до діючого Положення організації освітнього процесу в коледжі.
14. Заняття з фізичної культури є обов'язковими й плануються в обсязі 3 годин на тиждень (2+1), для загальноосвітньої підготовки і 4 години на тиждень (2+2), для професійної підготовки, при чому години фізичної культури не вносяться у граничне тижневе навантаження.
15. Тривалість екзаменаційної сесії складає не більше двох тижнів, інтервал між екзаменами має становити не менше двох днів.

16. Навчальний план складений відповідно до ОПП підготовки фахового молодшого бакалавра за галуззю знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології» враховуючи вимоги стандарту затвердженого 17.11.2021р. наказом МОН України №1244
17. Позначка \* в переліку предметів – предмети, які інтегровані з загальноосвітньої підготовки фахового молодшого бакалавра. Результати навчання за даними предметами зараховуються як результати навчання за освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра та предметами профільної середньої освіти.
18. Навчальні практики можуть проводитись концентровано або в декілька етапів. Необхідність і порядок присвоєння кваліфікаційного розряду з робітничих професій визначається навчальним закладом та діючими нормативними вимогами.
19. В залежності від умов організації освітнього процесу, термін проведення практики може бути змінений в межах навчального року.
20. Форма проведення консультацій та екзаменів визначається закладом (освіти) та затверджується відповідним положенням та розкладом.
21. Норми часу для планування і обліку навчальної роботи педагогічних і науково-педагогічних працівників ОТФК ОНТУ визначені відповідним Положенням в коледжі, на підставі наказу МОН України від 24.05.2022р. №472 та №686 від 18.06.2021р.
22. Тривалість навчального року – 52 тижні, канікули від 8 до 12 тижнів (зимові та літні), тривалість теоретичного, практичного навчання, семестрового контролю – 40-41 тижні (крім випускних курсів).
23. Оптимально семестровий контроль до 4 екзаменів, до 4 заліків з відведенням на підготовку до екзамену – не менше двох днів.
24. Практика усіх видів планується у тижнях (1 тиждень – 1,5 кредита ЄКТС)
25. Практика може плануватися як до так і після екзамен. сесій, семестр поділяється на теоретичне навчання (тижні) та тижні практики.
26. В навчальному плані передбачені вибірккові дисципліни (предмети) за вибором здобувача освіти в обсязі -10% загальної кількості дисциплін (кредити ЄКТС).
27. Навантаження одного навчального року 60 кредитів ЄКТС.

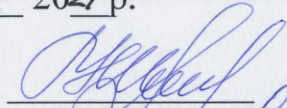
- 28.Перелік кабінетів, лабораторій майстерень додається до плану з урахуванням профілю підготовки і переліку освітніх компонентів, що вивчаються. Коледж має право вносити зміни в представлений перелік з урахуванням умов організації освітнього процесу.
- 29.Складання заліків проводиться на останньому занятті.
30. Розподіл аудиторних занять між лекціями, семінарами, лабораторними і практичними заняттями, а також між тижнями теоретичного і практичного навчання проводить відповідна циклова комісія по узгодженню з зав.відділенням та НМК ЗЯО і затверджується методичною радою коледжу.
- 31.Логічна послідовність вивчення освітнього компонента відповідають у навчальному плані за курсами, семестрами відповідно до його місця (у структурно-логічній схемі ОПП).
- 32.Планується не більше двох курсових проектів (робіт) на навчальний рік (один на семестр)
- 33.Навчальний план освітнього процесу поділяється на дві частини: за програмою профільної середньої освіти та за освітньою-професійною програмою підготовки фахового молодшого бакалавра.
- 34.Навантаження одного навчального року за денною формою оптимально – 16 дисциплін з урахуванням практики, то ж відповідно 8 дисциплін на семестр.
- 35.Навчальний план складено робочою групою спеціальності для конкретної освітньо-професійної програми, схвалено та узгоджено на засіданні циклової комісії спецдисциплін технологічного циклу та загальноосвітніх предметів, розглядається на засіданні Педагогічної Ради ВСП «Одеський технічний фаховий коледж ОНТУ», розглядається та затверджується підписом директора і скріплюється печаткою.
- 36.Оцінювання результатів навчання здобувачів освіти з предметів загальноосвітньої підготовки здійснюється за 12<sup>ти</sup> бальною шкалою, а з дисциплін професійної підготовки фахового молодшого бакалавра – за 5<sup>ти</sup> бальною шкалою.
- 37.Атестація здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи (дипломного проекту).

Навчальний план складений на підставі вимог Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого 17.11.2021р.№1244

Навчальний план розглянуто та складено на засіданні циклової комісії спец.дисциплін спеціальності 181 «Харчові технології»:

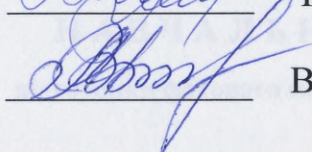
Протокол № 04 від « 09 » листопада 2021р.

Голова ЦК



Наталя ІЛЬЧИШИНА

Зав.відділенням технологічним

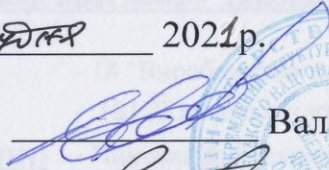


Валентина МОЛЛА

Навчальний план узгоджено та схвалено на засіданні Методичної ради коледжу:

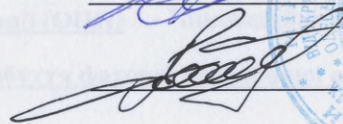
Протокол № 03 від « 21 » грудня 2021р.

Заступник директора з НМР



Валентина УМАНСЬКА

Зав. НМК ЗЯО



Анатолій КОВАЛЕНКО

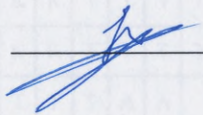
Навчальний план затверджено на засіданні Педагогічної ради коледжу

Протокол № 03 від « 05 » січня 2022р.

Навчальний план вводиться в дію з «01» вересня 2022р., наказом № 09-М1-ОД від «06» 01.2022р.

В навчальний план внесені зміни : доповнення, корегування, які затверджені рішенням Педради коледжу 26.04.2023р., узгоджено з навчальною частиною 19.04.2023р.

Заст.директора з НМР



Юліан СУЛІМА

01.06.2023р.

Навчальний план узгоджено з факультетом технології зерна і зернового бізнесу ОНТУ

Декан,к.т.н., доцент

\_\_\_\_\_ Сергій СОЦ

\_\_\_.2023р.