

II.Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

Курси	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика					Атестація здобувачів освіти (ФПО)	Канікули	Кількість тижнів у навчальному році
			Навчальна ознайомча практика	Навчальна практика по придбанню робочих навичок та вмінь	Навчальна практика по придбанню навичок робочої професії	Виробнича технологічна практика	Атестація здобувачів освіти (ПСО)			
I	40	1	-	-	-	-	-	-	11	52
II	36	2	3	-	-	-	2	-	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 по придбанню навичок робочої професії	VI	3	4,5
Виробнича технологічна	VII	5	7,5

IV.Державна підсумкова атестація		
Форма атестації	Назва предметів	Семестр
ЗНО/НМТ	Українська мова	IV
ЗНО/НМТ	Математика	IV
ЗНО/НМТ	Історія України	IV
ЗНО/НМТ	За вибором здобувача освіти	IV

V.Атестація здобувачів ФПО		
Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит	VII	2

* - відповідно до нормативних документів МОН України на поточний навчальний рік

VI. План освітнього процесу

Код освітньої компоненти	Назва навчальних предметів/освітніх компонентів	Розподіл по семестрам			ПЗСО-профільна загально-середня освіта	Загальний обсяг		Кількість годин						Розподіл аудиторних годин на тиждень по курсам і семестрам													
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)		Кредити ЕСТС	Години	Всього	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							
		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									
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
OK10	Безпека життєдіяльності*					3	90	34	22	6		6	56														
OK11	Українська мова (за проф.спрямуванням)		6			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, інформаційні системи та технології*					4	120	114	30	10	74		6														
OK14	Прикладна механіка*		4			3	90	57	31	10		16	33														
	Разом:					50	1500	848	295	117	154	282	652	0	0	0	0	9	153	2	38	2	32	6	90	2	30
2.2	Обов'язкові компоненти, що формують спеціальні компетенції																										
OK15	Вступ до фаху*					3	90	38	20	8		10	52														
OK16	Технологія хлібопекарного виробництва		5			5	150	80	28	10	42		70									5	80				
OK17	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства		6			4	120	75	40	15		20	45										5	75			
OK18	Загальна та спеціальна біохімія		5			3,5	105	64	20	8	36		41									4	64				
OK19	Технічна та спеціальна мікробіологія	5	4			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	7КР		5	150	90	45	15		30	60												6	90	
OK22	Процеси та апарати харчових виробництв		5			4	120	80	40	20		20	40									5	80				
OK23	Експертиза та контроль якості виробництва кулінарної продукції		7			5	150	75	31	12	32		75												5	75	
OK24	Санітарія та гігієна		4			3	90	38	22	8	8		52						2	38							
OK25	Економіка, організація, планування, управління виробництвом та облік і звітність господарської діяльності		7			5	150	90	44	16		30	60												6	90	
OK26	Технологічне устаткування закладів громадського харчування	6	5			5	150	108	66	20		22	42									3	48	4	60		
OK27	Охорона праці та охорона праці в галузі	6				3	90	30	18	6		6	60											2	30		
OK28	Основи екології		5			3	90	48	26	6		16	42									3	48				
OK29	Управлінська діяльність		7			3	90	30	18	6		6	60													2	30
	Всього	5				60,5	1815	1031	498	189	178	166	784	0	0	0	0	0	0	4	76	25	400	18	240	21	315

VI. План освітнього процесу

Код освітньої компоненти	Назва навчальних предметів/освітніх компонентів	Розподіл по семестрам				ПЗСО-профільна загально-середня освіта	Загальний обсяг		Кількість годин					Розподіл аудиторних годин на тиждень по курсам і семестрам														
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)	Кредити ЕСТС		Години	Всього	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								
							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	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	
2.3	Практична підготовка																											
OK30	Навчальна ознайомча		4	IV сем. - 2к	4,5	135	135					135																
OK31	Навчальна практика по придбанню робочих навичок та вмінь		6	VI сем. - 3 к.	6	180	180					180																
OK32	Навчальна практика по придбанню навичок робочої професії		6	VI сем. - 3 к.	4,5	135	135					135																
OK33	Виробнича технологічна практика		7	VII сем. - 4 к.	7,5	225	225					225																
	Всього			15 тиж	22,5	675	675					675																
2.4	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																											
OK34	Комплексний кваліфікаційний іспит				2	60	60					60																
	Разом загальний обсяг обов'язкових компонентів ОПП				135	4050	2614	793	306	332	1183	1436	0	0	0	0	9	153	6	114	27	432	24	330	23	345		
	Фізичне виховання						192	12				180										4	64	4	48	0	0	
III. Вибіркові освітні компоненти навчального плану підготовки ФМБ																												
Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																												
ВК1	Вибір здобувача освіти 1		7		3	90	30	14	6		10	60														2	30	
ВК2	Вибір здобувача освіти 2		7		3	90	30	14	6		10	60														2	30	
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																												
ВК3	Вибір здобувача освіти 3		5		3	90	48	26	12		10	42										3	48					
	Маркування харчових продуктів																											
	Контроль якості та безпеки продукції галузі																											
	Управління якістю продукції галузі																											
	Сертифікація харчових продуктів галузі																											
ВК4	Вибір здобувача освіти 4		6		3	90	60	20	10	30		30													4	60		
	Технологія кондитерського виробництва																											
	Кондитерське мистецтво																											
	Основи кондитерської майстерності																											
	Борошняне кондитерське виробництво																											
ВК5	Вибір здобувача освіти 5		7		3	90	45	27	8		10	45														3	45	

VI. План освітнього процесу

Код освітньої компоненти	Назва навчальних предметів/освітніх компонентів	Розподіл по семестрам			ПЗСО-профільна загально-середня освіта	Загальний обсяг		Кількість годин						Розподіл аудиторних годин на тиждень по курсам і семестрам														
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)		Кредити ЕСТС	Години	Всього	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								
						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	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	
	Кухні народів світу																											
	Культура ресторанної справи																											
	Ресторанний сервіс																											
	Стратегія розвитку підприємств																											
	Разом за вибором здобувача		5			15	450	213	101	42	30	40	237	0	0	0	0	0	0	0	0	3	48	4	60	7	105	
	Загальна кількість годин по циклу професійної підготовки відповідно ОПП					150	4500	2827	896	352	364	1215	1673	0	0	0	0	9	153	6	114	30	480	28	390	30	450	
Узагальнена інформація:																												
1.	Всього за навчальним планом							5533	2064	695	494	2280	2145	33	561	33	759	33	561	33	627	34	576	34	438	30	450	
	1.1 Профільна середня освіта							2660	1160	333	112	1055	508	33	561	33	759	24	408	31	589	35	0	35	438	0	450	
	1.2 Фахова передвиця освіта без врахування інтегрованих дисциплін							2873	904	362	382	1225	1637	0	0	0	0	9	153	2	38	0	0	0	0	0	0	
2.	Тижневе навантаження з врахуванням 3 год. - фізкультури на II к., 4 год. - III к.													33		33		33		33		34		34		30		
3.	Кількість дисциплін профільної середньої освіти				51									15		15		10		12								
4.	Кількість дисциплін по ОПП				34																	8		8		8		
6.	Всього курсових робіт (проектів)			1																						1		
7.	Кількість заліків		28											1		13		3		12		6		7		8		
8.	Кількість екзаменів	4																				1		3				
*інтегровані освітні компоненти /аудиторні години визначені за програмою профільної середньої школи																												
** години (для навчальних предметів профільної середньої школи)																												

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	Інформаційних систем та технологій	4	Географії, Всесвітньої історії	4	Методичний кабінет
5	Інформатики і КТ	5	Історії України		
6	Загальної та неорганічної хімії	6	Правознавства		
7	Фізколоїдної хімії	7	Англійської мови, Англійська мова (за проф.спям.)		
8	Аналітичної хімії	8	Основ економічної теорії		
9	Органічної хімії та біохімії	9	Математики		
10	Мікробіології	10	Основи філософських знань, соціологія		
11	Електротехніки	11	Охорони праці, охорони праці в галузі та БЖД		
12	Технології виробництва кулінарної продукції	12	Захист України		
13	Методів контролю харчових виробництв	13	Економіки, організації, планування та управління		
		14	Обліку та звітності господарської діяльності		
		15	Технології галузі		
		16	Технологічного обладнання галузі		
		17	Процесів і апаратів харчових виробництв		
		18	Креслення		

VIII. Пояснення до навчального плану

1. Навчальний план підготовки здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр з харчових технологій, 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 G13 Харчові технології, затвердженої Педагогічною радою коледжу 30 червня 2025 р. (протокол №07) та введеної в дію з 01 вересня 2025р., наказ №126-М1-ОД від 03.07.2025 р.

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

2. Навчальний план структурований в кредитах ЄКТС. Кредитні виміри освітнього процесу: 1 навчальний рік – 60 кредитів; 1 семестр – 30 кредитів; 1 кредит ЄКТС – 30 годин; 1 тиждень – 1,5 кредити; аудиторне тижневе навантаження здобувача освіти – 30 годин, без фізичної культури, яка не входить до гранично допустимого навантаження (Наказ МОН № 408 від 20.04.2018 р.)
3. Графік освітнього процесу формується виходячи з таких 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 (проєктів), атестацію тощо.
6. Курсові проєкти (роботи) плануються за час вивчення дисципліни після закінчення відповідного розділу. Години, відведені на виконання курсових проєктів (робіт), вилучені із загального обсягу навчального часу на дисципліну і входять до складу годин самостійної роботи. Час відведений на керівництво і захист курсових проєктів (робіт) планується поза сіткою розкладу занять і визначається згідно наказу МОН України від 24.05.2022 № 472 (зі змінами).

7. Розподіл годин на проведення консультацій, екзаменів, заліків, захист курсових проєктів (робіт), проведення атестації та інших обов'язкових навчальних робіт здійснюється відповідно до наказу МОН України від 24.05.2022 р. № 472 (зі змінами).
8. Розподіл навчальної академічної групи на підгрупи для вивчення окремих дисциплін, а саме: «Іноземна мова», «Креслення», «Інформатика», навчальних практик, лабораторних робіт відбувається відповідно до наказу МОН України від 24.05.2022 р. № 472 (зі змінами).
9. Навчальний план дисциплін загальноосвітньої підготовки, здобуття профільної середньої освіти здобувачами фахової передвищої освіти на основі базової загальної середньої освіти (9 кл.) розроблений на підставі наказу МОН України № 570 від 01.06.2018 р. 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 2022 р.
11. Державна підсумкова атестація (ДПА) для здобувачів фахової передвищої освіти, які навчаються на основі базової загальної середньої освіти (9 кл.) передбачена у 4 семестрі, згідно з рекомендаціями МОН України: українська мова, історія України, математика та предмет за вибором.
12. Оцінювання знань здобувачів освіти з предметів загальноосвітньої підготовки здійснюється за 12-бальною шкалою, а з дисциплін ОПП підготовки фахового молодшого бакалавра – за 4-бальною національною диференційованою шкалою.
13. Поточний та семестровий контроль знань, умінь, навичок здобувачів освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в коледжі.
14. Заняття з фізичної культури є обов'язковими та плануються в обсязі 3 годин на тиждень для загальноосвітньої підготовки і 4 години на тиждень для професійної підготовки; години фізичної культури не враховуються у граничному тижневому навантаженні.
15. Тривалість екзаменаційної сесії складає не більше двох тижнів, інтервал між екзаменами має становити не менше двох днів. На проведення та підготовку до екзамену виділяється 1 кредит ЄКТС із загальної кількості кредитів, відведеної на вивчення окремого освітнього компоненту.

16. Навчальний план складений відповідно до освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра за галуззю знань G Інженерія, виробництво та будівництво, спеціальності G13 Харчові технології, і до введення в дію нового Стандарту, базується на Стандарті фахової передвищої освіти, затвердженому наказом МОН України від 17.11.2021 р. № 1244.
17. Позначка * в переліку предметів – предмети, які інтегровані з програмою 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.
19. В залежності від умов організації освітнього процесу терміни проведення практик можуть бути змінені в межах навчального року.
20. Форми проведення консультацій та екзаменів визначаються закладом освіти та затверджується відповідним положенням та розкладом.
21. Норми часу для планування і обліку навчальної роботи педагогічних і науково-педагогічних працівників ВСП «ОТФК ОНТУ» визначені відповідним Положенням в коледжі, на підставі наказів МОН України від 24.05.2022 р. № 472 та № 686 від 18.06.2021 р.
22. Тривалість навчального року – 52 тижні, канікули від 8 до 12 тижнів (зимові та літні), тривалість теоретичного, практичного навчання, семестрового контролю – 40-41 тиждень (крім випускного курсу).
23. Практика усіх видів планується у тижнях (1 тиждень – 1 – 1,5 кредити ЄКТС).
24. Практика може плануватися як до, так і після екзаменаційної сесії, навчальний семестр поділяється на тижні теоретичного навчання і тижні практики.
25. В навчальному плані передбачені вибіркові навчальні дисципліни (професійні, згруповані в окремі блоки, та загального циклу) за вибором здобувача освіти в обсязі 10% від загальної кількості кредитів освітньо-професійної програми (15 кредитів ЄКТС).
26. Перелік кабінетів, лабораторій та майстерень додається до навчального плану з урахуванням профілю підготовки і переліку освітніх компонентів, що вивчаються. Коледж має право вносити зміни у представлений перелік з урахуванням умов організації освітнього процесу.
27. Складання заліків проводиться як правило на останньому навчальному занятті.

28. Розподіл аудиторних занять між лекціями, семінарами, лабораторними і практичними заняттями, а також між тижнями теоретичного і практичного навчання проводить відповідна профільна циклова комісія по узгодженню з зав. відділенням за фахом та НМК ЗЯО.
29. Логічна послідовність вивчення освітніх компонентів визначається у навчальному плані за курсами, семестрами відповідно до їх місця у структурно-логічній схемі ОПП.
30. Планується не більше двох курсових проєктів (робіт) на навчальний рік.
31. Навчальний план освітнього процесу поділяється на дві частини: за програмою профільної середньої освіти та за освітньою-професійною програмою підготовки фахового молодшого бакалавра.
32. Навантаження одного навчального року за денною формою оптимально – 16 дисциплін з урахуванням практики, відповідно – 8 дисциплін на семестр.
33. Навчальний план складено робочою групою спеціальності для конкретної освітньо-професійної програми, схвалено та узгоджено на засіданні циклової комісії харчових технологій та хімії, розглянуто на засіданні Педагогічної Ради ВСП «Одеський технічний фаховий коледж ОНТУ», затверджено підписом керівника закладу освіти і скріплено печаткою.
34. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється у формі комплексного кваліфікаційного іспиту.

Навчальний план складений на підставі вимог Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого 17.11.2021 р. № 1244, з врахуванням змін в переліку галузей знань та спеціальностей затвердженого Наказом МОН України № 1625 від 19.11.2024 р. «Про особливості затвердження змін до переліку галузей знань та спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів освіти вищої та фахової передвищої освіти» (зі змінами внесеними згідно Наказу МОН України № 1709 від 05.12.2024 р.).

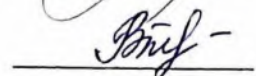
Навчальний план розглянуто та складено на засіданні циклової комісії харчових технологій та хімії спеціальності G13 Харчові технології:

Протокол № 8 від « 28 » квітня 2025 р.

Голова ЦК

 Наталя ІЛЬЧИШИНА

Зав. відділенням технологічним

 Вікторія КАСАДЖИК

Навчальний план узгоджено та схвалено на засіданні Методичної ради коледжу:

Протокол № 9 від « 21 » травня 2025р.

Заступник директора з НМР  Юліан СУЛІМА

Зав. НМК ЗЯО  Анатолій КОВАЛЕНКО

Навчальний план затверджено на засіданні Педагогічної ради коледжу

Протокол № 7 від « 30 » червня 2025р.

Навчальний план вводиться в дію з «01» вересня 2025р., наказом № 126-М1-ОД від « 03 » липня 2025р.