Міністерство освіти і науки України
ВСП "Одеський технічний фаховий коледж
Одеського національного технологічного університету"

ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директора
ВСП "ОТФК ОНТУ"
Лілія ІВАНОВА
«30» серпня 2025 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма -"Інноваційні технології та організація громадського харчування"

Галузь знань - G Інженерія, виробництво та будівництво

Спеціальність - G13 Харчові технології;

Спеціалізації (ОПП) - "Інноваційні технології та організація громадського харчування"

Форма здобуття фахової передвищої освіти - денна

Рік введення в дію - з 01 вересня 2025 р.

Освітньо-професійний ступінь - фаховий молодший бакалавр

Освітня кваліфікація - фаховий молодший бакалавр з харчових виробництв

Професійна кваліфікація -

Термін начання
3 р. 5міс. на базі
базової середньої освіти (9 кл.)

I.Графік освітнього процесу

Курси	Вересень					Жовтень				Листопад				Грудень					Січень				Лютий				Березень					Квітень				Травень				Червень					Липень				Серпень			
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	4	11	18	25
					30				31									31				31				28					31				30								30				31				
					1				1									1													1				1								1				1				
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31
тиж	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
I	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	Т	Т	ЗПТ	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II	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	Т	Т	Т	ДА	ДА	НП	НП	НП	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	16	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	НП	НП	НП	НП	Т	15	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	НП	НП	НП	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	15	Т	Т	ВП	ВП	5	ВП	ВП	Т	Т	Т	Т	Т	А	А	Випуск																													

Позначення:

Т - теоретичне навчання; НП - навчальна практика; ВП - виробнича практика; ЗПТ - заліково-підсумковий тиждень; С - семестровий контроль

ДА - атестація (ДПА) А - підсумкова атестація К - канікули

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 осіти (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

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

V.Атестація здобувачів ФПО

Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит	VII	2

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											
								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	
														17 тижнів		23 тижні		17 тижнів		19 тижнів		16 тижнів		15 тижнів		15 тижнів	
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)		Кредити ЄСТС	Години	Всього	Лекції	Семінари	Лабораторні роботи	Практичні роботи		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
	Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																										
	За освітньою програмою профільної середньої осіти																										
I.	***Базові предмети***																										
1.	Українська мова				140			152	120	32				2	34	2	46	2	34	2	38						
2.	Українська література		2,4		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		2,4		140			152				152		2	34	2	46	2	34	2	38						
5.	Історія України *		2,4		105			112	90	22				1	17	1	23	2	34	2	38						
6.	Всесвітня історія		2		70			80	60	20				2	34	2	46										
	Громадянська освіта:								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)		2,4		210			205	140	35		30	5	3	51	2	46	3	51	3	57						
10.	Фізика і астрономія		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				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										
	Всього базові предмети		***19***		***1855***		***0***	***1812***	***1019***	***285***	***56***	***452***	***160***	***27***	***459***	***29***	***667***	***18***	***306***	***20***	***380***						
	Вибірково-обов'язкові предмети																										
16.	Інформатика, інформаційні системи та технології *		2,3		120			114	40	14	60		6	2	34	2	46	2	34								
17.	Культурологія *		4		90			38	20	8		10	52							2	38						
	Всього вибірково-обов'язкові компоненти		**3**		**210**			**152**	**60**	**22**	**60**	**10**	**58**	**2**	**34**	**2**	**46**	**2**	**34**	**2**	**38**						

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											
								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	
														17 тижнів		23 тижні		17 тижнів		19 тижнів		16 тижнів		15 тижнів		15 тижнів	
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)		Кредити ЄСТС	Години	Всього	Лекції	Семінари	Лабораторні роботи	Практичні роботи		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
	Профільні предмети та спецкурси																										
18.	Креслення *		2,3		150			148				148	2	2	34	2	46	4	68								
19.	Безпека життєдіяльності*		1		90			34	20	8		6	56	2	34												
20.	Вступ до фаху		4		90			38	20	8		10	52							2	38						
21.	Прикладна механіка		4		90			57	31	10		16	33							3	57						
22.	Основи національного спротиву		3-4		90			60	36			24	30														
	Всього по проф. пред. та спец.курси		5		510			337	107	26		204	173	4	68	2	46	4	68	5	95						
	Всього по всім розділам профільної середньої освіти	6	27		2575			2240	1149	333	116	666	391	33	561	33	759	24	408	27	513						
22.	***Навчальна ознайомча практика****		4		135	ІІ курс - 3 сем. - 3 т.		72				72	63														
	Додаткові години																										
	Поділ групи на підгрупи при проведенні : лабораторних робіт і окремих практичних робіт.							328			56	272															
	Заняття в спец. мед групах з фізкультури							20				20															
	Тижневе навантаження з врахуванням 3 год.фізк.													33	561	33	759	24	408	27	513						
	Загальна кількість годин по циклу профільної середньої освіти, які фінансуються							**2660**	**1149**	**333**	**172**	**1030**	**454**														
	За освітньо-професійною програмою																										
2.1	***Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності***																										
ОК1	Історія України*					3	90	38	26	12			52														
ОК2	Основи філософських знань		6			3	90	30	22	8			60											2	30		
ОК3	Соціологія		7			3	90	30	22	8			60													2	30
ОК4	Основи правознавства *					3	90	38	26	12			52														
ОК5	Основи економічної теорії*					3	90	38	26	12			52														
ОК6	Культурологія *					3	90	38	26	12			52														
ОК7	Органічна та неорганічна хімія		3			5	150	85	40	15	20	10	65					5	85								
ОК8	Аналітична та фізколоїдна хімія		3,4			5	150	106	24	12	60	10	44					4	68	2	38						
ОК9	Креслення (Інженерна та ком'ютерна графіка)*					5	150	148				148	2														

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													
								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	
														17 тижнів		23 тижні		17 тижнів		19 тижнів		16 тижнів		15 тижнів		15 тижнів	
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)		Кредити ЄСТС	Години	Всього	Лекції	Семінари	Лабораторні роботи	Практичні роботи		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
ОК10	Безпека життєдіяльності*					3	90	34	22	6		6	56														
ОК11	Українська мова (за проф.спрямуванням)		6			3	90	30				30	60											2	30		
ОК12	Іноземна мова (за проф.спрямуванням)		5,6			4	120	62				62	58									2	32	2	30		
ОК13	Інформатика, інформаційні системи та технології*					4	120	114	30	10	74		6														
ОК14	Прикладна механіка*		4			3	90	57	31	10		16	33														
ОК15	Основи національного спротиву*		3,4			3	90	60	36			24	30					2	14	3	46						
	Разом:					***53***	***1590***	***908***	***331***	***117***	***154***	***306***	***682***	***0***	***0***	***0***	***0***	***11***	***167***	***5***	***84***	***2***	***32***	***6***	***90***	***2***	***30***
2.2	***Обов'язкові компоненти, що формують спеціальні компеотентності***																										
ОК16	Вступ до фаху*					3	90	38	20	8		10	52														
ОК17	Технологія хлібопекарного виробництва		5			5	150	80	28	10	42		70									5	80				
ОК18	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства		6			4	120	75	40	15		20	45											5	75		
ОК19	Загальна та спеціальна біохімія		5			3,5	105	64	20	8	36		41									4	64				
ОК20	Технічна та спеціальна мікробіологія	5	4			5	150	118	50	22	46		32							2	38	5	80				
ОК21	Технологія виробництва кулінарної продукції	6	7			6	180	105	50	25	14	16	75											7	75	2	30
ОК22	Організація виробництва в закладах громадського харчування		7	7КР		5	150	90	45	15		30	60													6	90
ОК23	Процеси та апарати харчових виробництв		5			4	120	80	40	20		20	40									5	80				
ОК24	Експертиза та контроль якості виробництва кулінарної продукції		7			4	120	75	31	12	32		45													5	75
ОК25	Санітарія та гігієна		4			3	90	38	22	8	8		52							2	38						
ОК26	Економіка, організація, планування, управління виробництвом та облік і звітність господ.діяльності		7			4	120	90	44	16		30	30													6	90
ОК27	Технологічне устаткування закладів громадського харчування	6	5			5	150	108	66	20		22	42									3	48	4	60		
ОК28	Охорона праці та охорона праці в галузі	6				3	90	30	18	6		6	60											2	30		
ОК29	Основи екології		5			3	90	48	26	6		16	42									3	48				
ОК30	Управлінська діяльність		7			3	90	30	18	6		6	60													2	30

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													
								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	
														17 тижнів		23 тижні		17 тижнів		19 тижнів		16 тижнів		15 тижнів		15 тижнів	
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)		Кредити ЄСТС	Години	Всього	Лекції	Семінари	Лабораторні роботи	Практичні роботи		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
	Всього	5				***57,5***	***1725***	***1031***	***498***	***189***	***178***	***166***	***694***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***4***	***76***	***25***	***400***	***18***	***240***	***21***	***315***
2.3	***Практична підготовка***																										
ОК31	Навчальна ознайомча		4	IV сем. - 2к		4,5	135	135				135															
ОК32	Навчальна практика по придбанню робочих навичок та вмінь		6	VI сем. - 3 к.		6	180	180				180															
ОК33	Навчальна практика по придбанню навичок робочої професії		6	VI сем. - 3 к.		4,5	135	135				135															
ОК34	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																										
ОК35	Комплексний кваліфікаційний іспит					2	60	60				60															
	Разом загальний обсяг обов'язкових компонентів ОПП					***135***	***4050***	***2674***	***829***	***306***	***332***	***1207***	***1376***	***0***	***0***	***0***	***0***	***11***	***167***	***9***	***160***	***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																										

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													
								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	
														17 тижнів		23 тижні		17 тижнів		19 тижнів		16 тижнів		15 тижнів		15 тижнів	
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)		Кредити ЄСТС	Години	Всього	Лекції	Семінари	Лабораторні роботи	Практичні роботи		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
ВК5	***Вибір здобувача освіти 5***		7			3	90	45	27	8		10	45													3	45
	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***	***2887***	***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***	***575***	***33***	***673***	***34***	***576***	***34***	***438***	***30***	***450***
	1.1 Профільна середня освіта							***2660***	***1160***	***333***	***112***	***1055***	***508***	***33***	***561***	***33***	***759***	***24***	***422***	***31***	***635***	***35***	***0***	***35***	***438***	***0***	***450***
	1.2 Фахова передвища 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.

В навчальний план внесені зміни: доповнення, корегування, які затверджені рішенням Педради коледжу 28.08.2026р., узгоджено з навчальним відділом 26.08.2026р.

Заст. директора з НМР _____ Юліан СУЛІМА 28.08.2026р.