



Переддипломна
практика

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																											
Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/ навчального предмета	Розподіл за семестрами				Загальний обсяг		Кількість годин							Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями												
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи (проекти)	Контрольна робота	Кредитів ЄКТС	Годин	Всього	Аудиторних			Самостійних				I курс			II курс			III курс					
									Всього	Лекцій	Лабораторні	Семінарські, практичні	Всього	СРС	підготовка до екзамену, курсовий проєкт	В т.ч.	1 семестр 15 тижнів	2 семестр 18 тижнів	3 семестр 11 тижнів	4 семестр 12 тижнів	5 семестр 7 тижнів	6 семестр 1 тижнів					
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	#	#	
		Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																									
За освітньо-професійною програмою																											
Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																											
OK 1	Історія України		1			3	90	30	20		10	60	60		2	3											
OK 2	Культурологія		3			3	90	34	24		10	56	56					3	3								
OK 3	Основи правознавства		3			3	90	34	24		10	56	56					3	3								
OK 4	Основи економічної теорії		1			3	90	30	20		10	60	60		2	3											
OK 5	Основи філософських знань та соціологія		4			3	90	60	40		20	30	30							5	3						
OK 6	Основи національного спротиву		5			5	150	120	60		60	30	30										7	5			
OK 7	Українська мова за професійним спрямуванням		5		5	3	90	68	26		42	22	22										4	3			
OK 8	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		5			3	90	68	8		60	22	22										4	3			
OK 9	Безпека життєдіяльності та охорона праці	1			1	4	120	60	28		32	60	30	30	4	4											
OK 10	Інформаційні системи та технології		2			3	90	54	24		30	36	36				3	3									
OK 11	Технічне креслення та комп'ютерне моделювання		2			3	90	54	24		30	36	36				3	3									
OK 12	Фізичне виховання		2			3	90	54			54	36	36				3	3									
	РАЗОМ:					39	1170	666	298		368	504	474	30	8	10	9	9	6	6	5	3	15	11			
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
OK 13	Вступ до фаху		1			3	90	60	34		26	30	30		4	3											
OK 14	Товарознавство сировини	1			1	4	120	60	38		22	60	30	30	4	4											
OK 15	Мікробіологія та промислова санітарія		1			3	90	46	20	14	12	44	44		3	3											
OK 16	Харчова хімія	1,2			2	8	240	136	58	48	30	104	44	60	3	4	5	4									
OK 17	Біохімія і спеціальна біохімія		3		3	3	90	56	20	28	8	44	14	30				5	3								
OK 18	Екологія харчових виробництв		1			3	90	60	30		30	30	30		4	3											
OK 19	Процеси і апарати харчових виробництв		1			3	90	60	34		26	30	30		4	3											
OK 20	Технологія хлібопекарного макаронного виробництва та харчових концентратів	3	2	3	2	8	240	160	78	54	28	80	20	60			4	3	8	5							

ОК 21	Технологія кондитерського виробництва	4	3		4	6	180	130	30	82	18	50	20	30					3	2	8	4				
ОК 22	Основи стандартизації, контролю якості та безпека продукції галузі		4			3	90	60	20		30	30	30								5	3				
ОК 23	Технологічне устаткування галузі	2			2	4	120	90	56		34	30		30			5	4								
ОК 24	Облік і звітність		5			3	90	52	20		32	38	39										3	3		
ОК 25	Економіка, планування та управління підприємств	5			5	4	120	68	40		28	52	22	30									4	4		
ОК 26	Організація виробництва харчових підприємств в галузі	2			2	4	120	90	50		40	30		30			5	4								
ОК 27	Технохімічний контроль виробництва	4			4	4	120	72	22	30	20	48	18	30							6	4				
	РАЗОМ:					63	1890	1200	550	256	384	700	371	330	22	20	19	15	16	10	19	11	7	7,0		
	Практична підготовка																									
ОК 25	Навчальна практика		2			13,5	405										6		7,5							
ОК 26	Технологічна практика		4			13,5	405														14					
ОК 27	Переддипломна практика		5			4,5	135																	4,5		
	РАЗОМ:					31,5	945										6		7,5		13,5		4,5			
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																									
	Кваліфікаційний іспит	5				1,5	45							45										1,5		
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми					135	4050	1866	848	256	752	1204	845	405	30	30	28	30	22	23,5	24	27,5	22	24,0		
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																									
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																									
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																									
ВК 1	Психологія та етика ділового спілкування					3	90	68	30		38	22	22										4	3		
ВК 2	Професійна орієнтація працівників та психологія праці					3	90	68	30		38	22	22										4	3		
ВК 3	Вища математика					3	90	44	14		30	46	46					4	3							
ВК 4	Комп'ютерне проєктування в галузі					3	90	44	14		30	46	46					4	3							
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																									
ВК 5	Основи проєктування харчових виробництв					3	90	44	14		30	46	46					4	3							
ВК 6	Інноваційні харчові продукти					3	90	60	26		34	30	30							5	3					
ВК 7	Управління якістю і безпечністю харчових продуктів					3	90	60	26		34	30	30							5	3					
ВК 8	Пакувальне обладнання та матеріали					3	90	44	14		30	46	46					4	3							
ВК 9	Основи підприємницької та управлінської діяльності					3	90	68	30		38	22	22										4	3		
ВК 10	Основи менеджменту					3	90	68	30		38	22	22										4	3		
	<i>Разом за вибором здобувача</i>					15	450	284	114		170	166	166					8	6	5	3	8	6			
	Всього за вавчальвим планом					150	4500	2150	962	256	922	1370	1013	405		30		30		29,5		31		30,0		
	Разом (тижневе навантаження)														435		28		30		29		30			
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр														9		8		8		6		9			
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік														17				13				9			
	Всього курсових робіт (проєктів)																				1					
	Всього екзаменів/ заліків														3/6		3/5		1/7		2/4		2/7			

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень	
	Кабінети
1	№404 Соціально-гуманітарних дисциплін
2	№303Української мови та літератури
3	№304 Економіки та економічного аналізу
4	№305 Бухгалтерського обліку
5	№306 Безпеки життєдіяльності та охорони праці
6	№301 Товарознавства непродовольчих товарів і маркетингу
7	№312 Історії, правознавства та географії
8	№401 Підприємницької та управлінської діяльності
9	№406 Хімії і біології
10	№408 Безпеки і захисту України
11	№410 Іноземної мови
12	№201 Організації виробництва в ЗРГ
13	№207 Технології виробництва харчової продукції
14	№209 Устаткування ЗРГ та процесів і апаратів харчових виробництв
15	№205 Організації обслуговування в ЗРГ
16	№307 Інформатики та комп'ютерної техніки №1
17	№309 Інформатики та комп'ютерної техніки №2
18	Спортивна зала
	Лабораторії
1	№108 Кухня-лабораторія

Пояснення до навчального плану

1. Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми "Виробництво хліба, хлібобулочних та кондитерських виробів" Кропивницького фахового коледжу харчування та торгівлі затвердженої рішенням педагогічної ради (протокол від 24.04.2026р. № 8) та введеної в дію з 01.09.2026 р. (наказ від " 24 " квітня 2026р. № 71) та вимог Стандарту фахової передвищої освіти України освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузі знань 18 "Виробництво та технології" спеціальності 181 "Харчові технології", затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 р. №1244 і включає перелік освітніх компонент освітньо-професійної програми. Загальний обсяг годин на підготовку фахового молодшого бакалавра 4500.
 3. Графік навчального процесу формується, виходячи з позиції, що навчальний рік починається, як правило, 1 вересня і включає два семестри (осінньо-зимовий, весняно-літній), дві екзаменаційні сесії (зимову, літню) та практики.
 4. Сукупна тривалість семестрів, екзаменаційних сесій і практик упродовж навчального року (курсу) не може бути меншою, ніж 40 тижнів. Один тижневий кредит (45 год.). Навчальний план структурований у кредитах ЄКТС. Кредитності вимірів трудомісткості: 1 навчальний рік - 60 кредитів ЄКТС; 1 кредит ЄКТС = 30 годин; 1 тиждень -1.5 кредити. Типовий графік навчального процесу носить рекомендаційний характер і може змінюватися навчальним закладом в залежності від місцевих умов при обов'язковому дотриманні бюджету часу.
- Кредит ЄКТС включає усі види робіт студента: аудиторну, самостійну, всі види практик, виконання курсових робіт тощо.
5. Розподіл годин на проведення консультацій, екзаменів, заліків, захисту курсових робіт, державної атестації та інших обов'язкових навчальних робіт здійснюється відповідно до наказу МОН України від 18.06.2021 року №686 «Про затвердження норм часу для планування і обліку навчальної роботи та переліків видів навчальної, методичної, інноваційної, наукової, організаційної роботи та іншої педагогічної діяльності педагогічних і науково-педагогічних працівників закладів фахової передвищої освіти».
 6. Оцінювання знань студентів з дисциплін ОПП підготовки фахового молодшого бакалавра - за 100-бальною шкалою. Всі заліки диференційовані.
 7. Тривалість екзаменаційної сесії визначається кількістю екзаменів. Інтервал між екзаменами має становити не менше двох днів.
 8. З огляду на особливості вивчення деяких дисциплін лабораторні роботи та практичні заняття проводяться з розподілом академічних груп на дві підгрупи з чисельністю від 10 осіб.
 9. При проходженні навчальної практики допускається поділ академічної групи на дві підгрупи з чисельністю не менше 10 осіб.
- Навчальний план ухвалено педагогічною радою (протокол від 24.04.2024р. №17)

Заступник директора з навчальної роботи

Інна КІШОРО