



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	на підприємстві	1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6	7
																6	9	6	12	4	7	4	8	6	12		
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	18	14		4	72	72		18												
OK 2	Культурологія		3			3	90	18	14		4	72	72					18									
OK 3	Основи правознавства		3			3	90	18	14		4	72	72					18									
OK 4	Основи економічної теорії		1			3	90	18	14		4	72	72		18												
OK 5	Основи філософських знань та соціологія		4			3	90	18	14		4	72	72							18							
OK 6	Основи національного спротиву		5			5	150	44	20		25	106	40	54									44	54			
OK 7	Українська мова за професійним спрямуванням		5		5	3	90	22	4		18	68	68										22				
OK 8	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		5			3	90	22	4		18	68	68										22				
OK 9	Безпека життєдіяльності та охорона праці	1			1	4	120	18	16		2	102	30	72	18	72											
OK 10	Інформаційні системи та технології		2			3	90	26	4		22	64	64				26										
OK 11	Технічне креслення та комп'ютерне моделювання		2			3	90	26	4		22	64	64				26										
OK 12	Фізичне виховання		2			3	90	24			54	66	64				24										
	РАЗОМ:					39	1170	272	122		181	898	758	126	54	72	76		36		18		88	54			
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
OK 13	Вступ до фаху		1			3	90	20	12		8	70	30	40	20	40											
OK 14	Товарознавство сировини	1			1	4	120	20	12		8	70	40	30	20	30											
OK 15	Мікробіологія та промислова санітарія		1			3	90	22	6	4	12	68	30	38	22	38											
OK 16	Харчова хімія	1,2			2	8	240	48	20	8	20	192	92	100	22	50	26	50									
OK 17	Біохімія і спеціальна біохімія		3		3	3	90	18	16	10	2	72	14	58					18	58							
OK 18	Екологія харчових виробництв		1			3	90	20	10		10	60	10	50	20	50											
OK 19	Процеси і апарати харчових виробництв		1			3	90	22	12		10	9	30	38	14	38											
OK 20	Технологія хлібопекарного макаронного виробництва та харчових концентратів	3	2	3	2	8	240	58	18	20	20	182	14	168			26	68	32	100							

OK 21	Технологія кондитерського виробництва	4	3		4	6	180	38	20	20	8	142	16	126					14	65	44	61					
OK 22	Основи стандартизації, контролю якості та безпека продукції галузі		4			3	90	18	8		10	72	10	62							18	62					
OK 23	Технологічне устаткування галузі	2			2	4	120	26	16		10	94	10	84			26	84									
OK 24	Облік і звітність		5			3	90	26	16		10	64	24	40									26	40			
OK 25	Економіка, планування та управління підприємств	5			5	4	120	30	20		10	90	40	50									30	50			
OK 26	Організація виробництва харчових підприємств в галузі	2			2	4	120	26	16		10	94	14	80			26	80									
OK 27	Технохімічний контроль виробництва	4			4	4	120	26	10	8	8	94	14	80							26	80					
	РАЗОМ:					63	1890	418	212	70	156	1373	388	1044	118	246	104	282	64	223	88	203	56	90			
	Практична підготовка																										
OK 25	Навчальна практика		2			13,5	405											180		225							
OK 26	Технологічна практика		4			13,5	405															405					
OK 27	Переддипломна практика		5			4,5	135																	135			
	РАЗОМ:					31,5	945											180		225		405		135			
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																										
	Кваліфікаційний іспит	5				1,5	45						45											45			
Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо- професійної програми						135	4050	690	334	70	337	2271	1191	1170	180	318	180	466	100	448	106	608	144	180			
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																										
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																										
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																										
БК 1	Психологія та етика ділового спілкування					3	90	18	8		10	72	72										18				
БК 2	Професійна орієнтація працівників та психологія праці					3	90	18	8		10	22	72										18				
БК 3	Вища математика					3	90	10	4		6	80	80					10									
БК 4	Комп'ютерне проектування в галузі					3	90	10	4		6	80	80					10									
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																										
БК 5	Основи проектування харчових виробництв					3	90	10	4		6	80	80					10									
БК 6	Інноваційні харчові продукти					3	90	14	6		8	76	76	46							14	46					
БК 7	Управління якістю і безпечністю харчових продуктів					3	90	14	6		8	76	76	46							14	46					
БК 8	Пакувальне обладнання та матеріали					3	90	10	4		6	80	80					10									
БК 9	Основи підприємницької та управлінської діяльності					3	90	18	8		10	72	72										18				
БК 10	Основи менеджменту					3	90	18	8		10	72	72										18				
	Разом за вибором здобувача					15	450	70	36		40	308	334	46					20		14	46	36				
	Всього за вавчальвим планом					150	4500	760	370	70	377	2638	1525	1194	180	318	180	462	120	448	120	654	180	180			
	Разом (тижневе навантаження)														30		30		30		30		30				
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр														9		8		8		6		9				
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік														17				13				9				
	Всього курсових робіт (проектів)																				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

9

13,5

дуальна