

СХВАЛЕНО
на засіданні педагогічної ради
Протокол № 13 від 16.05.22р

Міністерство освіти і науки України
(найменування центрального органу виконавчої влади, власника)
Іллінецький аграрний фаховий коледж
(повне найменування навчального закладу)



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН 2022-2026 н.р.

Підготовки фаховий молодший бакалавр з галузі знань
(назва освітньо-кваліфікаційного рівня)

18 Виробництво та технології
(шифр і назва галузі знань)

Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Спеціальністю 18 Харчові технології
(шифр і назва спеціальності)

Строк навчання: 3 роки 5 місяців

Форма навчання денна
денна, вечірня, заочна (дистанційна), екстернат

на основі базової загальної середньої освіти
(зазначається освітній (освітньо-кваліфікаційний) рівень)

Фаховий молодший бакалавр

I. Графік навчального процесу

курс	вересень				жовтень					листопад				грудень				січень					лютий				березень				квітень				травень					червень				липень					серпень				
	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	Т	Т	Г	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Г	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	По	По	По	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	Т	Т	Т	Пт	Пт	Пт	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Пн	Пн	Пт	Пт	Пт	Пт	Пт	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
IV	Т	Т	Т	Т	Пн	Пн	Пн	Пн	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Пн	Пн	С	ДЕ																																

Позначення:

Т - Теоретичне навчання; С - Екзаменаційна сесія; ДЕ - державний екзамєн К - Канікули;
По - практика озйомлююча Пт- практика технологічна Пн- практика навчальна Пн - практика переддипломна

II. Зведені дані до бюджету, часу, тижні

Курси	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Державна атестація	Виконання дипломного проекту (роботи)	Канікули	Разом
I	40					12	52
II	34		3	3		12	52
III	27	2	11			12	52
IV	14	1	6				21

III. Практика

Назва практики	Семестр	Тижнів
Навчальна	4,6,7	8
Виробнича технологічна	5,6	8
Виробнича переддипломна	7	4

IV. Державна атестація

Назва навчальної дисципліни	Форма державної атестації	Семестр
	Державний екзамєн	7

Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами			Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл кредитів ECTS на тиждень за курсами і семестрами						
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи		Загальний обсяг	Аудиторних				самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс
							у тому числі:					Семестри						
							Кілікість тижнів в семестрах											
							17	23	17	20		13	15	16				
	Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																	
	За освітньою програмою профільної середньої освіти																	
	Базові предмети																	
1	Історія України					130	94	94				2,0	2,0	1,0	0			
	Історія України*						36	36						0	2,0			
2	Всесвітня історія					80	80	80				2,0	2,0					
3	Українська мова					140	140	20	120			2,5	2,5	1,0	1,5			
4	Українська література					140	140	120	20			2,0	2,5	1,0	1,5			
5	Зарубіжна література					70	70	70				2,0	1,5					
6	Математика					210	210	20	190			4,0	3,0	2,0	2,0			
7	Природничі науки																	
	Фізика і астрономія					100	100	20	80			2,0	3,0					
	Біологія					80	80	30	50			2,0	2,0					
	Основи екології*					34	34	28	6					2,0	0			
	Географія					64	64					2,5	1,0					
8	Іноземна мова					140	140	10	130			4,0	2,5	1,0	0			
9	Фізична культура					210	154	18	136			3,0	3,0	1,0	1,0			
	Фізична культура(факультатив)						56					1,0	1,0	1,0	0			
10	Захист Вітчизни					105	80					2,0	2,0					
	- польові збори						25					0	1,0					
11	Громадянська освіта					70												
	- людина і світ						30	26	4			0	1,5					
	- основи правознавства*						40	30	10					2,5	0			
	Разом базові предмети					1573	1573	833	740			31,0	29,5	12,5	10			
12	Технології					144												
	- вступ до спеціальності*						34	24	10					2,0	0			
	- товарознавство сировини*						50	20	30					3,0	0			

	- технологія збер. і пер. с/г прод.*					60	30	30					1,5	2			
13	Інформатика				20	20	2	18			0	1,0					
	Інформатика та обчисл. техніка*				46	46	6	40					2,0	0			
	Разом вибірково-обов'язкові				210	210	82	128			0	1	8,5	2			
	Профільні предмети																
14	Хімія				321	68	20	48			1,0	2,5					
	Неорганічна хімія*					51	11	40					1	2			
	Органічна хімія*					68	20	48					1,5	2			
	Аналітична хімія*					60	20	40					3,5	0			
	Фізична і колоїдна хімія*					50	15	35					0	3			
	Загальна біохімія*					34	16	18					0	2			
15	Економіка				102												
	Економічна теорія*					34	24	10					2	0			
	Економіка підприємства*					68	30	38					0	4			
16	Спецкурси				110												
	Технічне креслення*					42	12	30					2,5	0			
	Основи електротехніки*					34	18	16					2	0			
	Матеріалознавство*					34	16	18					0	2			
	Разом				533	533	200	333			1,0	1,5	13	15			
	Індивідуальні заняття					269											
	Факультативи					75											
	Всього				2660	2660	1027	1289			32,0	31,0	34,0	25,0			

За освітньо-професійною програмою

	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																
ОК 1	Історія України*	4		2	60	36			24				*				
ОК 2	Українська мова за проф. спр.	5		1,5	45	26	16	10	19						2,0	0,0	
ОК 3	Культурологія	4		1,5	45	34	28	6	11			0,0	2,0				
ОК 4	Основи правознавства*	3		1,5	45	34			11			*					
ОК 5	Основи філософських знань	5		1,5	45	26	20	6	19						2,0	0,0	
ОК 6	Економічна теорія*	3		1,5	45	34			11			*					
ОК 7	Соціологія	5		1,5	45	26	20	6	19						2,0	0,0	
ОК 8	Іноземна мова за проф. спрямув	4,5,6		6	180	100	25	80	80			0,0	2,0	2,0	2,0	2,0	
												0,0	0,0	2,0	4,0		

OK 10	Вища математика		5		2	60	26	12	14		34					2,0	0	
OK 11	Органічна хімія*		3,4		3	90	68				22		*	*				
OK 12	Аналітична хімія*		3		3,5	105	60				45		*					
OK 13	Неорганічна хімія*		3,4		3	90	51				39		*	*				
OK 14	Фізична і колоїдна хімія*		4		2,5	75	50				25			*				
OK 15	Загальна біохімія*		4		2	60	34				26			*				
OK 16	Комп'ютеризація виробництва		6		3	90	62	12	50		28					0	3,5	
OK 17	Основи екології*		3		2	60	34				26		*					
OK 18	Технічне креслення*		3		2	60	42				18		*					
OK 19	Основи електротехніки*		3		1,5	45	34				11		*					
OK 20	Інформатика та обчислюв. техніка*		3		2,5	75	46				29		*					
OK 21	Вступ до спеціальності*		3		2	60	34				26		*					
	Разом				51	1530	910	131	222		620	0	0	0	5	12,0	9,5	0
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																	
OK 22	Основи стандарт. та метрології		5		2	60	32	26	6		28					2,5	0	
OK 23	Товарознавство сировини галузі*		3		3	90	50				40		*					
OK 24	Процеси і апарати	5			2	60	40	14	26		20					3,0	0	
OK 25	Технологія консервування	7	5,6	7	16	480	270	136	54	80	210					5,0	5,0	9,0
OK 26	Технохімічний контроль виробництва		5,6		3	90	70	36	34		20					2,0	2,5	
OK 27	Технологічне обладнання галузі	6	5		6	180	130	90	30		50					4,5	4,0	
OK 28	Автоматизація виробництва		6		2	60	40	16	24		20						2,5	
OK 29	Облік і звітність		7		2	60	40	16	24		20							2,5
OK 30	Економіка підприємства*		4		3,5	105	68				37			*				
OK 31	Організація, планування та управління виробництвом		6,7	7	6	180	120	90	34	16	60						5,0	3,0
OK 32	Плодоовочівництво		7		2,0	60	40	16	24		20							2,5
OK 33	Матеріалознавство*		4		2	60	34				26			*				
OK 34	Технологія зберігання і переробки с/г продукції*		4		3,5	105	60				45							
	Разом				53	1590	977	413	282	96,0	613	0,0	0,0	0,0	0,0	18	19,0	17,0
	Практична підготовка																	
OK 35	Ознайомлююча практика		4		4,5	135	90				45							
OK 36	Навчальна практика по одержанню робітничої професії		6		4,5	135	90				45							

ОК 37	Навчальна практика з вирішення виробничо-ситуаційних завдань		7	3	90	60				30							
ОК 38	Виробнича технологічна практика		5,6	12	360	240				120							
ОК 39	Виробнича переддипломна практика		7	4	120	120				0							
	Разом			28	840	600				240							
	Екзаменаційна сесія			3	90	90											
	Вибіркові освітні компоненти начального плану																
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																
ВК 1	Технічна мікробіологія		6	2	60	40	24	16		20					0	2,5	
ВК 2	Мікробіологія молока і молочних продуктів		6	2													
ВК 3	Промислова санітарія		7	2	60	40	30	10		20							2,5
ВК 4	Гігієна та санітарія харчових підприємств		7	2													
ВК 5	Основи підприємництва		7	2	60	42	28	16		18							2,5
ВК 6	Менеджмент підприємств галузі		7	2													
ВК 7	Основи охорони праці та БЖД		4	3	90	51	45	6		39			0	3			
ВК 8	Охорона праці в галузі		4	3													
ВК 9	Теплотехніка		7	4	120	100	60	40		20							6
ВК 10	Основи наукових досліджень		7	2	60	40	16	24		20							2,5
	Разом за вибором здобувача			15,0	450	247	166	88		203				3		2	13,5
	Разом за навчальним планом			150	4500	2824	710	592	70	1676							
	Разом (тижденеве навантаження)										32,0	31,0	34,0	33,0	30,0	30,0	30,0
	Всього екзаменів														2	1	2
	Всього заліків														9	8	6
	Всього курсових робіт																2

Завідувач відділом



О.М.Солодюк

	IV. Практичне навчання	Семестр	Тижнів
1	Навчальні практики:		8
	Ознайомлююча	4	3
	для одержання первинних умінь і навичок з спеціальності та робітничих професій	6	3
	Рішення виробничих ситуаційних задач	7	2
2	Технологічна	5,6	8
3	Переддипломна	7	4
	Всього		20
	В 6 семестрі студенти проходять кваліфікаційні випробування для одержання робітничої професії:		
	Апаратчик стерилізації консервів		
	V. Форми завершення навчання		
1	Державний екзамен	7	

VI. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів, майстерень

№	Лабораторії
1	Органічної та неорганічної хімії
2	Аналітичної та фізіологічної хімії
3	Електротехніки
4	Мікробіології рослин
5	Лабораторія машин, обладнання та технології консервування
6	Комп'ютеризації виробництва
	Кабінети
1	Історії України
2	Української мови та літератури
3	Соціальних та правових дисциплін
4	Іноземної мови
5	Технічного креслення
6	Охорони праці та БЖД
7	Основи екології
8	Менеджменту та маркетингу підприємств
9	Організації підприємств
10	Бухгалтерського обліку та фінансів
11	Спортивно-оздоровчий комплекс