

на засіданні педагогічної ради
Протокол № 13 від 26.05.22 р

(найменування центрального органу виконавчої влади, власника)

(повне найменування навчального закладу)

2023-2026 н.р.

(шифр і назва галузі знань)

(шифр і назва спеціальності)

денна, вечірня, заочна (дистанційна), екстернат

Строк навчання: 2 роки 5 місяців

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

Фаховий молодший бакалавр

І. Графік навчального процесу

[illegible]

Т - Теоретичне навчання; С - Екзаменаційна сесія; ДЕ - державний екзамен К - Канікули;

По - практика оцінююча Пт- практика технологічна Пн- практика навчальна Пп - практика переддипломна

11.Зведені дані до бюджету, часу, тижні

Курси	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Державна атестація	Виконання дипломного проєкту (роботи)	Канкули	Разом
I							
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 екзамен	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		V курс	
							у тому числі:					Семестри							
							Кілікість тижнів в семестрах												
							17	23	17	20		13	15	17					
	Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																		
	За освітньо-професійною програмою																		
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																		
OK 1	Історія України*		4		2	60	36				24				2,0				
OK 2	Українська мова за проф. спр.	5			1,5	45	26	16	10		19					2,0	0,0		
OK 3	Культурологія		4		1,5	45	34	28	6		11				2,0				
OK 4	Основи правознавства*		3		1,5	45	34				11			2,5					
OK 5	Основи філософських знань		5		1,5	45	26	20	6		19					2,0	0,0		
OK 6	Економічна теорія*		3		1,5	45	34				11			2,0					
OK 7	Соціологія		5		1,5	45	26	20	6		19					2,0	0,0		
OK 8	Іноземна мова за проф.спрямув		4,5,6		6	180	100	25	80		80			0,0	2,0	2,0	2,0		
OK 9	Фізичне виховання		5,6		5	150	100	4	96		50			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			1,5	2				
OK 12	Аналітична хімія*		3		3,5	105	60				45			3,5					
OK 13	Неорганічна хімія*		3,4		3	90	51				39			1	2				
OK 14	Фізична і колоїдна хімія*		4		2,5	75	50				25				3				
OK 15	Загальна біохімія*		4		2	60	34				26				2				
OK 16	Комп'ютеризація виробництва		6		3	90	62	12	50		28					0	3,5		
OK 17	Основи екології*		3		2	60	34				26			2					
OK 18	Технічне креслення*		3		2	60	42				18			2,5					
OK 19	Основи електротехніки*		3		1,5	45	34				11			2					
OK 20	Інформатика та обчислов. техніка*		3		2,5	75	46				29			2					
OK 21	Вступ до спеціальності*		3		2	60	34				26			2					
	Разом				51	1530	910	131	222		620	0	0	0	5	12,0	9,5	0	

	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																	
ОК 22	Основи стандарт. та метрології		5		2	60	32	26	6		28					2,5	0	
ОК 23	Товарознавство сировини галузі*		3		3	90	50				40			3				
ОК 24	Процеси і апарати	5			2	60	40	14	26		20					3,0	0	
ОК 25	Технологія консервування	7	5,6	7	16	480	270	136	54	80	210					4,5	4,5	7,5
ОК 26	Технохімічний контроль виробництва		5,6		3	90	70	36	34		20					2,0	2,5	
ОК 27	Технологічне обладнання галузі	6	5		6	180	130	90	30		50					4,5	4,0	
ОК 28	Автоматизація виробництва		6		2	60	40	16	24		20						2,5	
ОК 29	Облік і звітність		7		2	60	42	18	24		18							2,5
ОК 30	Економіка підприємства*		4		3,5	105	68				37				4			
ОК 31	Організація, планування та управління виробництвом	7	6	7	6	180	150	90	34	16	30						5,0	3,5
ОК 32	Плодоовочівництво		7		2,0	60	40	16	24		20							3,0
ОК 33	Матеріалознавство*		4		2	60	34				26				2			
ОК 34	Технологія зберігання і переробки с/г продукції*		4		3,5	105	60				45							
	Разом				53	1590	977	413	282	###	613	0,0	0,0	3,0	0,0	18	18,5	16,5
	Практична підготовка																	
ОК 35	Ознайомлююча практика		4		4,5	135	90				45							
ОК 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	33	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	14	
	Разом за навчальним планом				150	4500	2824	710	592	70	1676							
	Разом (тижденеве навантаження)											32,0	31,0	37,0	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