

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № 9 від 06.06.23р

Міністерство освіти і науки України

(найменування центрального органу виконавчої влади, власника)

Іллінецький аграрний фаховий коледж

(повне найменування і навчального закладу)

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

2023-2027 н.р.

Підготовки фаховий молодший бакалавр з галузі знань

18 Виробництво та технології

(шифр і назва галузі знань)

Спеціальністю 18 Харчові технології

(шифр і назва спеціальності)

Форма навчання денна

денна, вечірня, заочна (дистанційна), екстернат

Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Строк навчання: 3 роки 5 місяців

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	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Г	Г	К	КТ	Т	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	По	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	По	По	По	Т	Г	Г	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Г	Г	Г	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	Т	К	К	Т	Г	Т	Т	Т	Т	Г	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Пт	Пт	Пт	Пт	Пт	Т	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV	Т	Т	Т	Г	Пп	Пп	Пп	Пп	Т	Т	Т	Т	Г	Т	Т	Пн	Пн	С	Ді																																		

Позначення:

Т - Теоретичне навчання;

С - Експериментальна сесія;

Ді - державний іспит

К - Канікули;

По - практика озйомлююча

Пт- практика технологічна

Пн- практика навчальна

Пп - практика переддипломна

II. Зведені дані до бюджету, часу, тижні

Курси	Теоретичне навчання	Експериментальна 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 іспит	7

	- 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	2,0				
13	Інформатика				20	20	2	18				1,0						
	Інформатика та обчисл. техніка*				46	46	6	40					2,5	0				
	Разом вибірково-обов'язкові				210	210	82	128				1	9,0	2	0	0	0	
	Профільні предмети																	
14	Неорганічна хімія*					51	11	40					2,0	1,0				
15	Органічна хімія*					68	20	48					1,0	2,5				
16	Аналітична хімія*					60	20	40					3,5	0				
17	Фізична і колоїдна хімія*					50	15	35					1	1,5				
18	Загальна біохімія*					34	16	18					0	1,5				
19	Економіка				102													
	Економічна теорія*					34	24	10					2,0	0				
	Економіка підприємства*					68	30	38					0	3,5				
16	Спец курси				110													
	Технічне креслення*					42	12	30					2,5	0				
	Основи електротехніки*					34	18	16					2,0	0				
	Матеріалознавство*					34	16	18					0	1,5				
	Разом				533	475	200	333					14,0	11,5	0,0	0,0	0,0	
	Індивідуальні заняття					66												
	Факультативи					50												
	Пров.заліків навч.предметів					116												
	Всього				0	2660	1027	1289				34,5	34	33	26,0	0	0	0

II. Освітня програма фахового молодшого бакалавра

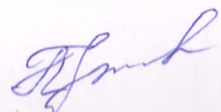
За освітньо-професійною програмою

OK1	Історія України*		4		2	60	34			26			*				
OK2	Українська мова за проф. спр.				2	60	26	16	10	64					2,0	0,0	
OK3	Правознавство*		3		2	60	36	16	10	24			*				
OK4	Основи філософських знань		5		2	60	26	16	6	34					2,0	0,0	
OK5	Економічна теорія*		3		2	60	34	24	10	26			*				
OK6	Іноземна мова за проф.спрямув		4,5,6		5	150	110	20	80	40			0,0	1,0	3,0	2,5	
OK7	Фізичне виховання		5,6		5	150	64	16	50	86			0,0	0,0	2,0	2,0	
OK8	Вища математика		5		2	60	28	14	14	32					2,0	0	
OK9	Органічна хімія*		3,4		3	90	68	20	48	22			*	*			

[illegible]

OK34	Ознайомлююча практика		3,4	6	180	120				60							
OK36	Навчальна практика з вирішення виробничих завдань		7	3	90	60				30							
OK37	Виробнича технологічна практика		5,6	12	360	240				120							
OK38	Виробнича переддипломна практика		7	4	120	120				0							
	Разом			25	750	540	0	0	0	210	0	0	0	0	0	0	0
	Екзаменаційна сесія			4,5	135												
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																
BK1	Промислова санітарія		7	2	60	40	30	10		20							2,5
BK2	Промсанітарія підприємств		7	2													
BK3	Теплотехніка		7	3	90	60	40	20		30							3,5
BK4	Холодильні машини та установки		7	3													
BK5	Основи охорони праці та БЖД		4	3	90	60	34	6		30				2,0			
BK6	Охорона праці в галузі		4	3													
BK7	Технічна мікробіологія		6	2	60	40	27	16		20							3,5
BK8	мікробіологія молока і молочних продуктів		6	2													
BK9	Основи наукових досліджень		7	2	60	40	16	24		20							2,5
BK10	Управління якістю продукції		7	2													
BK11	Основи підприємництва		7	3	90	60	30	16		30							3,5
BK12	Менеджмент підприємництва в галузі		7	2													
	Разом за вибором здобувача			15	450	247	166	88	0	173	0	0	0	0	0	3,5	12
	Разом за навчальним планом			150,0	4500	2808	1011	979	114	1692							
	Разом (тижневе навантаження)										34,5	34,0	33,0	30,0	30,0	30,0	30,0
	Всього іспитів														2	1	3
	Всього заліків														9	8	6
	Всього курсових робіт																2

Завідувач відділом



О.І Синьогуб

	IV. Практичне навчання	Семестр	Тижнів
1	Навчальні практики:		8
	Ознайомлююча	4	3
2	Рішення виробничих ситуаційних задач	7	2
3	Технологічна	5,6	8
4	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
3	Електротехніки
4	Мікробіології рослин
5	Лабораторія машин, обладнання та технології консервування
6	Компютеризації 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