

СХВАЛЕНО
на засіданні педагогічної ради
Протокол № 9 від 06.06.23 р

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

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН 2024-2027 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

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Іллінецького
аграрного фахового коледжу
В.В. Пиндус
Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з
харчових технологій

Строк навчання: 2 роки 5 місяців

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

Фаховий молодший бакалавр

1. 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																																																							
II	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	По	П	П	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	По	По	По	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	П	П	П	Пн	Пн	Пт	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Пт	Пт	Пт	Пт	Пт	Пт	П	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
IV	П	П	П	П	Пн	Пн	Пн	Пн	П	П	П	П	П	П	П	Пн	Пн	С	Ді																																				

Позначення:

Т - Теоретичне навчання; С - Екзаменаційна сесія; Ді - державний іспит; К - Канікули;
По - практика ознайомлююча; Пт - практика технологічна; Пн - практика навчальна; Пн - практика переддипломна

II. Зведені дані до бюджету, часу, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Державна атестація	Виконання дипломного проекту (роботи)	Канікули	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	3,4,6,7	8
Виробнича технологічна	5,6	8
Виробнича переддипломна	7	4

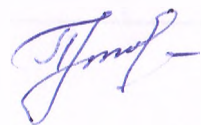
IV. Державна атестація

Назва навчальної дисципліни	Форма державної атестації	Семестр
	Державний іспит	7

[illegible]

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 (тижнєве 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	3,4	4
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	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