ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ВСП " Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"
_____ **Довбак В.Д.**
"03" 06 2023

Міністерство освіти і науки України

ВСП " Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма: "Бродильне виробництво і виноробство"
Галузь знань (шифр): 18 Виробництво та технології
Спеціальність (код): 181 Харчові технології
Спеціалізація:

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація
Термін навчання 3 роки 5 міс на основі базової середньої освіти

Форми здобуття фахової передвищої освіти денна
Рік вступу 2023 рік

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

Курси	ВЕРЕСЕНЬ				29 IX 5 X	ЖОВТЕНЬ			27 X 2 XI	ЛИСТОПАД				ГРУДЕНЬ				29 XII 4 I	СІЧЕНЬ			26 I 1 II	ЛЮТИЙ			23 II 29 III	БЕРЕЗЕНЬ				29 III 4 IV	КВІТЕНЬ			26 IV 2 V	ТРАВЕНЬ				31 V 6 VI	ЧЕРВЕНЬ			28 VI 4 VII	ЛИПЕНЬ			26 VII 1 VIII	СЕРПЕНЬ			
	1 7	8 14	15 21	22 28		6 12	13 19	20 26		3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28		5 11	12 18	19 25		2 8	9 15	16 22		1 7	8 14	15 21	22 28		5 11	12 18	19 25		3 9	10 16	17 23	24 30		7 13	14 20	21 27		5 11	12 18	19 25		2 8	9 15	16 22	23 31	
	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													17					К	К	К														23									К	К	К	К	К	К	К	К	К
II													16				С	К	К															18				С	С	8	8	8	8	К	К	К	К	К	К	К	К
III									8				15				С	К	К															17			С	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К
IV													16				С	П	П	П	А																															

Курси	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика			Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	Канікули	Всього тижнів у навчальному році
			Навчальна	технологічна	Переддипломна			
I	40						12	52
II	34	3	4				11	52
III	32	2	1	6			11	52
IV	16	1			3	1		21
Всього	**122**	**6**	**5**	**6**	**3**	**1**	**34**	**177**

2. Практична підготовка

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна	4/5	5	7,5
Технологічна	6	6	9
Переддипломна	7	3	4,5

3. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит за спеціальністю	7	1

Позначення:

☐	Т	А	8	С	К	П
Теоретичне навчання	Технологічна практика	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	Навчальна практика	Семестровий контроль	Канікули	Переддипломна практика

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/навчального предмета	Розподіл за семестрами			ПЗСО	Загальний обсяг		Кількість годин					Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями													
								Аудиторних					I курс				II курс				III курс				IV курс			
									В тому числі				1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр			
													17 тижднів		23 тижні		16 тижднів		18 тижднів		15 тижднів		16 тижднів		16 тижднів			
		Екзамени	Заліки	Курсові проєкти (роботи)		Кредитів ЄКТС	Годин	Всього	Лекції	практичні	Лабораторні	Самостійна робота	Годин на тиждень	Кредитів годин	Годин на тиждень	Кредитів годин	Годин на тиждень	Кредитів годин	Годин на тиждень	Кредитів годин	Годин на тиждень	Кредитів	Годин на тиждень	Кредитів	Годин на тиждень	Кредитів	Годин на тиждень	Кредитів
1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	22	23	24	25
	Обовязкові освітні компоненти навчального плану																											
	За програмою профільної середньої освіти																											
за ПЗСО																												
	Базові предмети																											
1	Українська мова				140			140		140			2	34	2	46	2	30	2	30								
2	Українська література				140			132	132			8	2	34	2	46	1	16	2	36								
3	Біологія і екологія (Основи екології*)				140			126	108	18		14	2	34	4	92												
4	Географія				88			80	80			8	2	34	2	46												
5	Світова література				70			63	63			7	1	17	2	46												
6	Іноземна мова				140			140		140			2	34	2	46	2	30	2	30								
7	Математика				210			210	210				4	68	2	46	4	64	2	32								
8	Фізика і астрономія				245			229	195	34		16	2	34	2	46	4	64	5	85								
9	Хімія				122			103	69	34		19	2	34	3	69												
10	Всесвітня історія				70			70	70				2	30	2	40												
11	Історія України(Історія України та культурологія*)				105			105	105				2	34	2	46	2	32*										
12	Захист України				105			97	89	8		8	3	51	2	46												
13	Фізична культура (Фізичне виховання*)				210			210	210				2	34	2	46	2	32	2	32	2	32*	2	34*				
14	Громадянська освіта:				0			0																				
15	Правознавство(Основи правознавства*)				35			32	32			3					2	32*										
16	Економіка (Економіка і суспільство*)				35			32	32			3					2	32*										
	Вибірково-обовязкові дисципліни																											
17	Вступ до фаху (Технологія вина *)				54			54	54										3	54*								
18	Інформатика				140			137	77	60		3	3	68	3	69												
	Профільні дисципліни і спеціальні курси																											
19	Неорганічна хімія*		3		90			48*	28	20		42					3	48*										
20	Органічна хімія*		3		90			48	28	20		42					3	48*										
	Додаткові години на дрібнення, факультативні курси та індивідуальні заняття				431			424	130	294		7																
	Всього профільної середньої освіти				**2660**			**2480**	**1712**	**768**		**180**	**30/2**	**540**	**30/2**	**730**	**27**	**421**	**18**	**299**	**2**	**32***	**2**	**34***				
	За освітньо-професійною програмою																											
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																											
ОК1	Історія України та культурологія* (Історія України)		4			3	90	43	43			47					2	1*	2	2								
ОК2	Економіка і суспільство* (Економіка)		3			3	90	50	50			40					2	2*	1	1								
ОК3	Основи національного спротиву		4			3	90	60	30			30					1	1	2	2								
ОК4	Іноземна мова за професійним спрям.	6				4	120	78		78		12/30									2	1,5	3	2,5				
ОК5	Укр мова за професійним спрм.		5			3	90	45	27	18		45									3	3						
ОК6	Осн правознавства*(Правознавство)		3			3	90	50	50			40					2	2*	1	1								
ОК7	Фізичне виховання*(Фізична культура)		6			4	120	64		64		56									2*	2*	2*	2*				
ОК 8	Вища математика		4			3	90	54	54			36							3	3								
ОК 9	Неорганічна хімія*		3			3	90	48	28	20		42					3	3*										
ОК 10	Органічна хімія*		3			3	90	48	28	20		42					3	3*										
ОК 11	Фізична і колоїдна хімія		4			3	90	54	18	36		36							3	3								

ОК 12	Аналітична хімія		4			3	90	54	14	40		36							3	3									
ОК 13	Загальна біохімія		4			3	90	36	24	12		54							2	3									
ОК14	Технічна мікробіологія		3			3	90	48	36	12		42					3	3											
ОК15	Основи екології*		2			3	90	46	46			44			2*	3*													
ОК 16	Безпека життєдіяльності та цив захист		4			3	90	48	32	16		42					3	3											
ОК 17	Основи охорони праці		6			3	90	48	38	10		42											3	3					
ОК 18	Інженерна графіка		3			3	90	48		48		42					3	3											
ОК19	Комп'ютерна техніка		5			3	90	45	5	40		45									3	3							
	Разом	1	18			**59**	**1770**	**967**	**523**	**414**		**800**				3*	**9**	**20**	**16**	**18**	**11**	**12,5**	**6**	**7,5**					
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																												
ОК 20	Процеси та апарати харч виробництв		5			3	90	45	35	10		45									3	3							
ОК 21	Мікробіологія галузі		5			3	90	45	35	10		45									3	3							
ОК 22	Основи стандартизації сертифік та метр		6			3	90	45	35	10		45									3	3							
ОК 23	Промислова санітарія		6			3	90	48	30	18		42											3	3					
ОК24	Автоматизація виробничих процесів		7			3	90	48	48			42													3	3			
ОК 25	Економіка підприємств		6			3	90	48	32	16		42													3	3			
ОК 26	Технологічне обладнання галузі	6				6	180	125	79	46		25/30									3	3	5	4					
ОК 27	Технологія вина* (курсовий проект)	7		7		11	330	196	130	66		74/30/30							3	4*	4	3	2	2	2	2			
ОК 28	Технологія спирту та лік гор нап	6				4	120	80	52	28		10/30											5	4					
ОК 29	Технологія пива та безалког напоїв	7				4	120	76	60	16		14/30									2	2	3	2					
ОК 30	Технохімічний контроль виробництва		7			4	120	76	12	64		44													5	4			
ОК31	Організ план та управ вироби		7			4	120	76	56	20		44													5	4			
ОК32	Облік і звітність у виноробстві					3	90	48	32	16		42													3	3			
	Разом	5	8			**54**	**1620**	**956**	**636**	**320**		**664**								**4**	**18**	**14**	**18**	**16**	**23**	**20**			
	Практична підготовка																												
ОК33	Навчальна практика		4			7,5	225	90	90			135																	
ОК 34	Технологічна практика		6			9	270					270																	
ОК 35	Переддипломна практика		7			4,5	135					135																	
	Разом		3			**21**	**630**	**90**	90			**540**																	
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																												
ОК 36	*Кваліфікаційний іспит за спеціальністю*	*1*				*1*	*30*					30																	
	Загальний обсяг обовязкових компонентів освітньо-профсійної програми					**135**	**4050**	**2013**	**1249**	**734**		**2034**																	
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																												
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																												
	Вибірковий блок 1																												
ВБ 1	Крафтові технології продуктів бродіння		7			3	90	48	34	14		42													3	3			
ВБ 2	Захист прав споживачів		7			3	90	48				42											3	3					
ВБ 3	Основи проєктування і будів справа		7			3	90	48				42											3	3					
ВБ 4	Організація роботи сомельє		7			3	90	55				35													4	3			

ВБ 5	Харчова хімія		7			3	90	48				42									3	3						
	Вибірковий блок 2																											
ВБ1	Технологія оздоровчих напоїв		7			3	90	48	38	10		42													3	3		
ВБ2	Товарознавство сировини		7			3	90	48	40	8		42											3	3				
ВБ3	Ком'пютерне проктування галузі		7			3	90	48	26	22		42											3	3				
ВБ 4	Барна справа		7			3	90	48	36	12		42													3	3		
ВБ 5	Хімія вина		7			3	90	45	33	12		45									3	3						
	Разом за вибором здобувача		5			**15**	**450**	**237**	**173**	**64**		**213**									**3**	**3**	**6**	**6**	**6**	**6**		
	Всього за навчальним планом за ОПП	**6**	**35**			**150**	**4500**	**2250**	**1545**	**798**		**2247**																
	Всього за навчальним планом ПСО				**2660**			**2480**	**1712**	**768**		**180**	**30/2**	**540**	**30/2**	**730**	**27**	**421**	**18**	**299**	**2**	**32***	**2**	**34***				
	Разом (тижневе навантаження)												**30/2**		**30/2**		**35/2**		**34/2**		**30/2**		**30/2**		**29**			
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр													14		14		16		15		11		10		8		
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік													14				18				17				8		
	Всього курсових робіт (проектів)			1																								
	Всього екзаменів, заліків	**6**	**35**																									

*** інтегровані освітні компоненти /аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти)**

****години (для навчальних предметів профільної середньої освіти)**

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень	
	Кабінети
1	Української мови та літератури
2	Фізики
3	Математики
4	Суспільних дисциплін
5	Іноземної мови
6	Історії України
7	Біології та екології
8	Інженерної графіки
9	Охорони праці
10	Устаткування галузі
11	Організації та діяльності підприємства
12	Товарознавства харчових продуктів, мікробіології, фізіології та санітарії
13	Процесів і апаратів
14	Охорони праці
15	Кабінет будови та експлуатації обладнання
	Лабораторії
1	Норганічної та фізичної і колоїдної хімії
2	Аналітичної хімії
3	Комп'ютерної техніки
4	Інформатики
5	Навчально-виробнича лабораторія з виноробства
6	Лабораторія технології галузі і ТХК
1	Спортивний зал

7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми (Бродильне виробництво і виноробство), затвердженої Вченою радою НУХТ (протокол від « 25 » 05. 2023 р. № 10) та введеної в дію з « 01 » 09 2023 р. (наказ від з « 26 » 05 2023 р. № 63).

Навчальний план схвалено на засіданні циклової комісії технологічних дисциплін (протокол від « 03» __06_ 2023 р. №10).

Голова циклової комісії:_____ Доброній І.В

Завідувач технологічного відділення_____ Янута Т.В

Заступник директора з навчальної роботи : _____ Лизанець В.В

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ВСП " Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"
_____ Йовбак В.Д.
"23" 06 2023 р.

Міністерство освіти і науки України

ВСП " Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма: "Бродильне виробництво і виноробство"
Галузь знань (шифр): 18 Виробництво та технології
Спеціальність (код): 181 Харчові технології
Спеціалізація:

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація
Термін навчання 2 роки 5 міс на основі кваліфікованого робітника

Форми здобуття фахової передвищої освіти денна
Рік вступу 2023 рік

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

Курси	ВЕРЕСЕНЬ				IX 5 X	ЖОВТЕНЬ			X 2 XI	ЛИСТОПАД				ГРУДЕНЬ				XII 4 I	СІЧЕНЬ			I 1 II	ЛЮТИЙ			II 29 III	БЕРЕЗЕНЬ				III 4 IV	КВІТЕНЬ			IV 2 V	ТРАВЕНЬ				V 6 VI	ЧЕРВЕНЬ			VI 4 VII	ЛИПЕНЬ			VII 1 VIII	СЕРПЕНЬ			
	1 7	8 14	15 21	22 28		6 12	13 19	20 26		3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28		5 11	12 18	19 25		2 8	9 15	16 22		1 7	8 14	15 21	22 28		5 11	12 18	19 25		3 9	10 16	17 23	24 30		7 13	14 20	21 27		5 11	12 18	19 25		2 8	9 15	16 22	23 31
	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													16				С	К	К															18				С	С	8	8	8	8	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II									8				15				С	К	К															17			С	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III													16				С	П	П	П	А																																

Курси	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика			Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	Канікули	Всього тижнів у навчальному році
			Навчальна	технологічна	Переддипломна			
I	34	3	4				11	52
II	32	2	1	6			11	52
III	16	1			3	1		21
Всього	**82**	**6**	**5**	**6**	**3**	**1**	**22**	**125**

2. Практична підготовка

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна	4/5	5	7,5
Технологічна	6	6	9
Переддипломна	7	3	4,5

3. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит за спеціальністю	7	1

* Предмети відповідно до законодавства

Позначення:

□	Т	А	8	С	К	П
Теоретичне навчання	Технологічна практика	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	Навчальна практика	Семестровий контроль	Канікули	Переддипломна практика

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/навчального предмета	Розподіл за семестрами			ПЗСО	Загальний обсяг		Кількість годин					Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями															
								Аудиторних					I курс				II курс				III курс							
													3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр							
													16 тижднів		18 тижднів		15 тижднів		16 тижднів		16 тижднів							
		Екзамени	Заліки	Курсові проєкти (роботи)		Кредитів ЄКТС	Годин	Всього	В тому числі: Лекції	практичні	Лабораторні	Самостійна робота	Години на тиждень	Кредити години	Години на тиждень	Кредити години	Години на тиждень	Кредити	Години на тиждень	Кредити	Години на тиждень	Кредити	Години на тиждень	Кредити	Години на тиждень	Кредити	Години на тиждень	Кредити
1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	22	23	24	25
	Обовязкові освітні компоненти навчального плану																											
	За освітньо-професійною програмою																											
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																											
ОК1	Історія України		4			3	90	43	43			47					2	1	2	2								
ОК2	Основи економічної теорії		3			3	90	50	50			40					2	2	1	1								
ОК3	Соціологія та культурологія		4			3	90	45	45			45									3	3						
ОК4	Іноземна мова за професійним спрям.	6				4	120	78		78		12/30									2	1,5	3	2,5				
ОК5	Укр мова за професійним спрм.		5			3	90	45	27	18		45									3	3						
ОК6	Осн правознавства		3			3	90	50	50			40					2	2	1	1								
ОК7	Фізичне виховання		6			4	120	64		64		56									2	2	2	2				
ОК 8	Вища математика		4			3	90	54	54			36							3	3								
ОК 9	Неорганічна хімія	3				3	90	48	28	20		12/30					3	3										
ОК 10	Органічна хімія	3				3	90	48	28	20		12/30					3	3										
ОК 11	Фізична і колоїдна хімія		4			3	90	54	18	36		36							3	3								
ОК 12	Аналітична хімія		4			3	90	54	14	40		36							3	3								
ОК 13	Загальна біохімія		4			3	90	54	42	12		36							3	3								
ОК14	Технічна мікробіологія		3			3	90	48	36	12		42					3	3										
ОК15	Основи екології		2			3	90	46	46			44					2	3										
ОК 16	Безпека життєдіяльності та цив захист		4			3	90	48	32	16		42					3	3										
ОК 17	Основи охорони праці	6				3	90	48	38	10		12/30											3	3				
ОК 18	Інженерна графіка		3			3	90	48		48		42					3	3										
ОК19	Комп'ютерна техніка		5			3	90	45	5	40		45									3	3						
	Разом		15			**59**	**1770**	**970**	**556**	**414**		**632**					**22**	**20**	**16**	**16**	**13**	**12,5**	**8**	**7,5**				
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
ОК 20	Процеси та апарати харч виробництв		5			3	90	45	35	10		45									3	3						
ОК 21	Мікробіологія галузі		5			3	90	45	35	10		45									3	3						
ОК 22	Основи стандартизації сертифік та метр		6			3	90	45	35	10		45									3	3						
ОК 23	Промислова санітарія		6			3	90	48	30	18		42											3	3				
ОК24	Автоматизація виробничих процесів		7			3	90	48	48			42													3	3		
ОК 25	Економіка підприємств		6			3	90	48	32	16		42											3	3				
ОК 26	Технологічне обладнання галузі	6				6	180	125	79	46		25/30									3	3	5	4				
ОК 27	Технологія вина (курсовий проект)	7		7		11	330	196	130	66		74/30/30							4	4	4	3	2	2	2	2		
ОК 28	Технологія спирту та лік гор нап	6				4	120	80	52	28		10/30											5	4				
ОК 29	Технологія пива та безалког напоїв	7				4	120	76	60	16		14/30													5	4		
ОК 30	Технохімічний контроль виробництва		7			4	120	76	12	64		44													5	4		
ОК31	Організ план та управ вироби	7				4	120	76	56	20		14/30													5	4		

ОК32	Облік і звітність у виноробстві					3	90	48	32	16		42													3	3		
	Разом		8			**54**	**1620**	**956**	**636**	**320**		**347**								**4**	**16**	**14**	**18**	**16**	**23**	**20**		
	Практична підготовка																											
ОК33	Навчальна практика		4			7,5	225	90	90			135																
ОК 34	Технологічна практика		6			9	270					270																
ОК 35	Переддипломна практика		7			4,5	135					135																
	Разом		3			**21**	**630**	**90**	90			**540**																
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																											
ОК 36	*Кваліфікаційний іспит за спеціальністю*	*1*				*1*	*30*					30																
	Загальний обсяг обовязкових компонентів освітньо-професійної програми					**135**	**4050**	**2016**	**1282**	**734**		**1549**																
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																											
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																											
	Вибірковий блок 1																											
ВБ 1	Захист прав споживачів		7			3	90	48	34	14		42													3	3		
ВБ 2	Радіометричний ронтроль виробництва		7			3	90	48				42											3	3				
ВБ 3	Основи проєктування і будів справа		7			3	90	48				42											3	3				
ВБ 4	Організація роботи сомельє		7			3	90	55				35													4	3		
ВБ 5	Харчова хімія		7			3	90	48				42									3	3						
	Вибірковий блок 2																											
ВБ1	Технологія оздоровчих напоїв		7			3	90	48	38	10		42													3	3		
ВБ2	Товарознавство сировини		7			3	90	48	40	8		42											3	3				
ВБ3	Ком'ютерне прєктування галузі		7			3	90	48	26	22		42											3	3				
ВБ 4	Барна справа		7			3	90	48	36	12		42													3	3		
ВБ 5	Хімія вина		7			3	90	45	33	12		45									3	3						
	Разом за вибором здобувача		5			**15**	**450**	**237**	**173**	**64**		**213**									**3**	**3**	**6**	**6**	**6**	**6**		
	Всього за навчальним планом за ОПП	9	**32**			**150**	**4500**	**2253**	**1545**	**798**		**1762**																
	Разом (тижневе навантаження)																**22**		**20**		**30**		**30/2**		**29**			
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр																	8		8		10		10		8		
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік																		13				16				8	
	Всього курсових робіт (проектів)			1																								
	Всього екзаменів, заліків	9	32																									

*** інтегровані освітні компоненти /аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти)**

****години (для навчальних предметів профільної ередньої освіти)**

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень	
	Кабінети
1	Української мови та літератури
2	Фізики
3	Математики
4	Суспільних дисциплін
5	Іноземної мови
6	Історії України
7	Біології та екології
8	Інженерної графіки
9	Охорони праці
10	Устаткування галузі
11	Організації та діяльності підприємства
12	Товарознавства харчових продуктів, мікробіології, фізіології та санітарії
13	Процесів і апаратів
14	Охорони праці
15	Кабінет будови та експлуатації обладнання
	Лабораторії
1	Норганічної та фізичної і колоїдної хімії
2	Аналітичної хімії
3	Комп'ютерної техніки
4	Інформатики
5	Навчально-виробнича лабораторія з виноробства
6	Лабораторія технології галузі і ТХК
1	Спортивний зал

7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми (Бродильне виробництво і виноробство), затвердженої Вченою радою НУХТ (протокол від « 25 » 05. 2023 р. № 10) та введеної в дію з « 01 » 09 2023 р. (наказ від з « 26 » 05 2023 р. № 63).

Навчальний план схвалено на засіданні циклової комісії технологічних дисциплін (протокол від « 03» __06_ 2023 р. №10).

Голова циклової комісії:_____ Доброній І.В

Завідувач технологічного відділення_____ Янута Т.В

Заступник директора з навчальної роботи : _____ Лизанець В.В

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ВСП " Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"
Новбак В.Д.
23.05.2023

Міністерство освіти і науки України

ВСП " Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма: "Бродильне виробництво і виноробство"
Галузь знань (шифр): 18 Виробництво та технології
Спеціальність (код): 181 Харчові технології
Спеціалізація:

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація
Термін навчання 2 роки 5 міс на основі повної загальної середньої освіти

Форми здобуття фахової передвищої освіти денна
Рік вступу 2023

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

Курси	ВЕРЕСЕНЬ				29 IX 5 X	ЖОВТЕНЬ			27 X 2 XI	ЛИСТОПАД				ГРУДЕНЬ				29 XII 4 I	СІЧЕНЬ			26 I 1 II	ЛЮТИЙ			23 II 29 III	БЕРЕЗЕНЬ				29 III 4 IV	КВІТЕНЬ			26 IV 2 V	ТРАВЕНЬ				31 V 6 VI	ЧЕРВЕНЬ			28 VI 4 VII	ЛИПЕНЬ			26 VII 1 VIII	СЕРПЕНЬ			
	1 7	8 14	15 21	22 28		6 12	13 19	20 26		3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28		5 11	12 18	19 25		2 8	9 15	16 22		1 7	8 14	15 21	22 28		5 11	12 18	19 25		3 9	10 16	17 23	24 30		7 13	14 20	21 27		5 11	12 18	19 25		2 8	9 15	16 22	23 31
	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													16				С	К	К							18												С	С	8	8	8	8	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II									8				15				С	К	К							17			С		Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III													16				С	П	П	П	А																															

Курси	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика			Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	Канікули	Всього тижнів у навчальному році
			Навчальна	технологічна	Переддипломна			
I	34	3	4				11	52
II	32	2	1	6			11	52
III	16	1			3	1		21
Всього	**82**	**6**	**5**	**6**	**3**	**1**	**22**	**125**

2. Практична підготовка

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна	4/5	5	7,5
Технологічна	6	6	9
Переддипломна	7	3	4,5

3. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит за спеціальністю	7	1

Позначення:

☐	Т	А	8	С	К	П
Теоретичне навчання	Технологічна практика	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	Навчальна практика	Семестровий контроль	Канікули	Переддипломна практика

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/навчального предмета	Розподіл за семестрами			ПЗСО	Загальний обсяг		Кількість годин					Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями															
								Аудиторних					I курс				II курс				III курс							
													3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр							
													16 тижднів		18 тижднів		15 тижднів		16 тижднів		16 тижднів							
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)		Кредити ЄКТС	Години	Всього	В тому числі			Самостійна робота	Години на тиждень	Кредити /години	Години на тиждень	Кредити /години	Години на тиждень	Кредити	Години на тиждень	Кредити	Години на тиждень	Кредити	Години на тиждень	Кредити	Години на тиждень	Кредити	Години на тиждень	Кредити
									Лекції	практичні	Лабораторії																	
1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	22	23	24	25
	Обовязкові освітні компоненти навчального плану																											
	За освітньо-професійною програмою																											
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																											
ОК1	Історія України		4			3	90	43	43			47					2	1	2	2								
ОК2	Основи економічної теорії		3			3	90	50	50			40					2	2	1	1								
ОК3	Соціологія та культурологія		4			3	90	45	45			45									3	3						
ОК4	Іноземна мова за професійним спрям.	6				4	120	78		78		12/30									2	1,5	3	2,5				
ОК5	Укр мова за професійним спрм		5			3	90	45	27	18		45									3	3						
ОК6	Осн правознавства		3			3	90	50	50			40					2	2	1	1								
ОК7	Фізичне виховання		6			4	120	64		64		56									2	2	2	2				
ОК 8	Вища математика		4			3	90	54	54			36							3	3								
ОК 9	Неорганічна хімія	3				3	90	48	28	20		12/30					3	3										
ОК 10	Органічна хімія	3				3	90	48	28	20		12/30					3	3										
ОК 11	Фізична і колоїдна хімія		4			3	90	54	18	36		36							3	3								
ОК 12	Аналітична хімія		4			3	90	54	14	40		36							3	3								
ОК 13	Загальна біохімія		4			3	90	54	42	12		36							3	3								
ОК14	Технічна мікробіологія		3			3	90	48	36	12		42					3	3										
ОК15	Основи екології		2			3	90	46	46			44					2	3										
ОК 16	Безпека життєдіяльності та цив захист		4			3	90	48	32	16		42					3	3										
ОК 17	Основи охорони праці	6				3	90	48	38	10		12/30											3	3				
ОК 18	Інженерна графіка		3			3	90	48		48		42					3	3										
ОК19	Комп'ютерна техніка		5			3	90	45	5	40		45									3	3						
	Разом		15			**59**	**1770**	**970**	**556**	**414**		**632**					**22**	**20**	**16**	**16**	**13**	**12,5**	**8**	**7,5**				
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
ОК 20	Процеси та апарати харч виробництв		5			3	90	45	35	10		45									3	3						
ОК 21	Мікробіологія галузі		5			3	90	45	35	10		45									3	3						
ОК 22	Основи стандартизації сертифік та метр		6			3	90	45	35	10		45									3	3						
ОК 23	Промислова санітарія		6			3	90	48	30	18		42											3	3				
ОК24	Автоматизація виробничих процесів		7			3	90	48	48			42													3	3		
ОК 25	Економіка підприємств		6			3	90	48	32	16		42											3	3				
ОК 26	Технологічне обладнання галузі	6				6	180	125	79	46		25/30									3	3	5	4				
ОК 27	Технологія вина (курсовий проект)	7		7		11	330	196	130	66		74/30/30							4	4	4	3	2	2	2	2		
ОК 28	Технологія спирту та лік гор нап	6				4	120	80	52	28		10/30											5	4				
ОК 29	Технологія пива та безалког напоїв	7				4	120	76	60	16		14/30													5	4		
ОК 30	Технохімічний контроль виробництва		7			4	120	76	12	64		44													5	4		
ОК31	Організ план та управ виробн	7				4	120	76	56	20		14/30													5	4		

ОК32	Облік і звітність у виноробстві					3	90	48	32	16		42														3	3		
	Разом		8			**54**	**1620**	**956**	**636**	**320**		**347**								**4**	**16**	**14**	**18**	**16**	**23**	**20**			
	Практична підготовка																												
ОК33	Навчальна практика		4			7,5	225	90	90			135																	
ОК 34	Технологічна практика		6			9	270					270																	
ОК 35	Переддипломна практика		7			4,5	135					135																	
	Разом		3			**21**	**630**	**90**	90			**540**																	
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																												
ОК 36	*Кваліфікаційний іспит за спеціальністю*	*1*				*1*	*30*					30																	
	Загальний обсяг обовязкових компонентів освітньо-професійної програми					**135**	**4050**	**2016**	**1282**	**734**		**1549**																	
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																												
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																												
	Вибірковий блок 1																												
ВБ 1	Захист прав споживачів		7			3	90	48	34	14		42														3	3		
ВБ 2	Радіометричний ронтроль виробництва		7			3	90	48				42											3	3					
ВБ 3	Основи проектування і будів справа		7			3	90	48				42											3	3					
ВБ 4	Організація роботи сомельє		7			3	90	55				35														4	3		
ВБ 5	Харчова хімія		7			3	90	48				42									3	3							
	Вибірковий блок 2																												
ВБ1	Технологія оздоровчих напоїв		7			3	90	48	38	10		42														3	3		
ВБ2	Товарознавство сировини		7			3	90	48	40	8		42											3	3					
ВБ3	Ком'пютерне пректування галузі		7			3	90	48	26	22		42											3	3					
ВБ 4	Барна справа		7			3	90	48	36	12		42														3	3		
ВБ 5	Хімія вина		7			3	90	45	33	12		45									3	3							
	Разом за вибором здобувача		5			**15**	**450**	**237**	**173**	**64**		**213**									**3**	**3**	**6**	**6**	**6**	**6**			
	Всього за навчальним планом за ОПП	**9**	**32**			**150**	**4500**	**2253**	**1545**	**798**		**1762**																	
	Разом (тижневе навантаження)																**22**		**20**		**30**		**30/2**		**29**				
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр																	8		8		10		10		8			
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік																	13				16				8			
	Всього курсових робіт (проектів)			1																									
	Всього екзаменів, заліків	**9**	**32**																										

*** інтегровані освітні компоненти /аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти)**

****години (для навчальних предметів профільної ередньої освіти)**

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень	
	Кабінети
1	Української мови та літератури
2	Фізики
3	Математики
4	Суспільних дисциплін
5	Іноземної мови
6	Історії України
7	Біології та екології
8	Інженерної графіки
9	Охорони праці
10	Устаткування галузі
11	Організації та діяльності підприємства
12	Товарознавства харчових продуктів, мікробіології, фізіології та санітарії
13	Процесів і апаратів
14	Охорони праці
15	Кабінет будови та експлуатації обладнання
	Лабораторії
1	Норганічної та фізичної і колоїдної хімії
2	Аналітичної хімії
3	Комп'ютерної техніки
4	Інформатики
5	Навчально-виробнича лабораторія з виноробства
6	Лабораторія технології галузі і ТХК
1	Спортивний зал

7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми (Бродильне виробництво і виноробство), затвердженої Вченою радою НУХТ (протокол від « 25 » 05. 2023 р. № 10) та введеної в дію з « 01 » 09 2023 р. (наказ від з « 26 » 05 2023 р. № 63).

Навчальний план схвалено на засіданні циклової комісії технологічних дисциплін (протокол від « 03» __06_ 2023 р. №10).

Голова циклової комісії:_____ Добоній І.В

Завідувач технологічного відділення_____ Янута Т.В

Заступник директора з навчальної роботи : _____ Лизанець В.В