

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор коледжу
_____ Ігор ТРИНІВ
" 30 " серпня 2022р.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Рогатинський аграрний фаховий коледж
НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Розглянуто і затверджено
Педагогічною радою коледжу
Протокол № 1 від 28.08.2020р.

М.П.

Підготовки фахових молодших бакалаврів з галузі знань 18 Виробництво та технології
спеціальності 181 Харчові технології
за ОПП "Зберігання, консервування та переробка м'яса "
Форма навчання - денна

Кваліфікація Фаховий молодший бакалавр
з харчових технологій
Строк навчання - 3 роки 6 місяців
на основі базової загальної
середньої освіти

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								17										-	-	-								23																								
II								17										-	-	-								20									ДА	ДА			О	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
III								16									::	-	-	-								17									::	::	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	-	-	-	-
IV								16									::	-	-	П	П	П	Н	Н	Н	Кі																										

ДА Державна атестація

Теоретичне навчання

:: Екзаменаційна сесія

Позначення:

- Канікули

П Перерддипломна практика

Н Навчальна практика

Т Технологічна практика

Кі Кваліфікаційний іспит

II. Зведені дані про бюджет часу, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Державна атестація ПССО, атестація здобувачів освіти	Кваліфікаційний іспит	Канікули	Разом
I	40					12	52
II	37		1	2		12	52
III	33	3	7			9	52
IV	16	1	5		1	2	25
Разом	126	4	13	2	1	35	181

III. Практика:

Назва практики	Позначення	Семестр	Тижні
Навчальні практики:			
Ознайомлювальна	О	4	1
Рішення виробничо-ситуаційних задач	Н	7	2
Разом:			3
Виробничі практики:			
Технологічна практика	Т	6	7
Перерддипломна практика	П	7	3
Разом:			10

IV. Державна атестація, атестація здобувачів освіти

Назва навчальної дисципліни	Форма державної атестації	Семестр
Перелік предметів загальної освітньої підготовки і форма проведення ДПА відповідно до нормативних документів Міністерства освіти і науки України	ДПА	4
Кваліфікаційний іспит	Кі	7

Додаткові години:																											
	Поділ груп на підгрупи*** (Іноземна мова)						140	140	140																		
	Поділ груп на підгрупи (Захист України/ОМЗ)						106	106	106																		
	Факультативні заняття (спеціальні медичні групи)																										
	Разом по циклу:		21				2660	2572	2356	60	156	0	88	0	0	544	32	736	32	544	32	502	24				
ЗК	Дисципліни, що формують загальні компетентності:																										
ОК1	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		6			4	120	98	2		96			22	2						32	2	32	2	34	2	
ОК2	Фізичне виховання		7			6	180	166	12		154			14								64	4	72	4	30	2
ОК3	Історія України* (інтегрована в Історію України 30год)		4			2	60							30	1												
ОК4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	6				3	90	34	10		24			56	2										34	2	
ОК5	Культурологія* (інтегрована в Мистецтво 20год)		2			2	60							40													
ОК6	Основи правознавства* (інтегрована в Громадянську освіту 30год)		2			2	60							30													
ОК7	Основи філософських знань		4			2	60	30	24			6		30	1						30	2					
ОК8	Економічна теорія* (інтегрована в Громадянську освіту 30год)		2			2	60							30													
ОК9	Соціологія* (інтегрована в Громадянську освіту 20год)		2			2	60							40													
ОК10	Вища математика** (інтегрована у спец. курси 60год)		4			3	90							30													
ОК11	Процеси і апарати харчового виробництва	5				4	120	74	32	26	16			46	2								74	6			
ОК12	Аналітична хімія		4			2	60	46	20	26				14	1						46	2					
ОК13	Органічна хімія* (інтегрована в Хімію 30год)		4			3	90							60													
ОК14	Загальна біохімія		5			2	60	30	20	10				30	1								30	2			

	Разом вибірккові навчальні дисципліни за вибором здобувача освіти:		5		15,0	450	150	88	50	12	0	0	300	9	0	0	0	0	0	0	0	0	60	4	60	4	30	2	0	0
OK4 2	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти (Кваліфікаційний іспит)				1,5	45							45																	
	Всього за ОПІ	6	37	2	150,0	4500	2064	716	310	1032	6	0	1956	57	0	0	0	0	0	0	138	8	512	32	544	32	480	32	0	0
	Всього за навчальним планом					7160	4636	3072	370	1188	6	88	1956	57	544	32	736	32	544	32	640	32	512	32	544	32	480	32	0	0
	Кількість дисциплін і предметів														12	14	10	14	13	11	9									
	Кількість курсових робіт														-	-	-	-		1	1									
	Кількість екзаменів														-	-	-	-	2	3	1									
	* - інтегровані дисципліни у предмети освітньої програми профільної середньої освіти, результати навчання перераховуються в ОПІ ФМБ																													
	** - інтегровані дисципліни у спец курси освітньої програми профільної середньої освіти з подальшим кредитуванням і перерахуванням результатів навчання в ОПІ МС																													
	*** - поділ групи на підгрупи з іноземної мови застосовується для однієї із навчальних груп на курсі, невикористані 140 год призначені для проведення факультативних занять із студентами, які за станом здоров'я зараховані до спеціальних медичних груп, проведення поділу на підгрупи, факультативних занять з інших предметів та індивідуальних занять																													
	У 4 семестрі два тижні відведено на проведення ДПА в формі ЗНО та один тиждень ознайомлювальної практики за ОПІ підготовки фахового молодшого бакалавра																													

IV. Практичне навчання				VII. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень	
Навчальні практики:		Семестр	Кредитів	Лабораторії	
1.	Ознайомлювальна	4	1,5	1.	Технологія переробки продукції тваринництва
2.	Рішення виробничо-ситуаційних задач	7	3	2.	Технології виробництва продукції тваринництва
				3.	Процесів і апаратів
				4.	Технологія обладнання цехів з переробки продукції тваринництва
				5.	Комп'ютеризації сільського господарства
				6.	Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин
				7.	Хімії
Всього			4,5		
Виробничі практики:					
1.	Технологічна практика	6	10,5		
2.	Переддипломна практика	7	4,5		
Всього			15		
Разом			19,5		

Кабінети:

1.	Української мови і літератури
2.	Основ підприємництва, бухгалтерського обліку, менеджменту і маркетингу
3.	Тваринництва, зоогієни та ветеринарної санітарії
4.	Економіки, організації, планування виробництва та управління
5.	Вищої математики
6.	Фізичного виховання і спортивно-оздоровчого комплексу
7.	Фізичного виховання і спортивно-оздоровчого комплексу (ПТО)
8.	Охорони праці і БЖД
9.	Хімії
10.	Технології м'яса і м'ясопродуктів
11.	Географії
12.	Креслення, нарисної геометрії і інженерної графіки та технічної механіки
13.	Інформатики і комп'ютерної техніки
14.	Англійської мови
15.	Суспільних дисциплін
16.	Біології та екології
17.	Зарубіжної літератури
18.	Захист України
19.	Електротехніки з основами автоматики

VI. Форма завершення навчання - комплексний кваліфікаційний іспит (Кі)

ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

1. Навчальний план розроблений на основі Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології, затвердженого наказом МОН № 1244 від 17.11.2021 року, відповідно до освітньо-професійної програми «Зберігання, консервування та переробка м'яса» затвердженої педагогічною радою Рогатинського аграрного фахового коледжу.
2. Графік навчального процесу носить рекомендаційний характер. На підставі його, виходячи з конкретних умов, навчальний заклад розробляє графік навчального процесу, за яким розраховує навчальний час, який за навчальним планом складає 4500 годин.
3. Тривалість канікул протягом навчального року (крім випускного курсу) – не менше 8 тижнів.
4. Заняття з "Фізичного виховання" на 3-4 курсах плануються з розрахунку 4 години на тиждень, з них: 2 години входять в 30-ти годинне аудиторне навантаження, а 2 години включені додатково до розкладу занять.
5. Предмет "Фізична культура" планується на I-II курсах 2 години на тиждень, які не враховуються при визначенні гранично допустимого тижневого навантаження студентів відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 14.01.04 №24 "Про затвердження Державних стандартів базової і повної загальної середньої освіти".
6. Зміст циклу профільної середньої освіти розроблений відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 1.06.2018 року №570 "Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти" та листа ІМЗО МОН України від 02.07.2020 № 22.1/10-1358 "Методичні рекомендації щодо розробки, структури та змісту навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти на 2020-2021 навчальний рік".
7. Обсяг консультацій з навчальних дисциплін протягом семестру становить 2% від загального обсягу навчального часу, відведеного на вивчення навчальної дисципліни на академічну групу (наказ Міністерства освіти і науки України № 686 від 18.06.2021, із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства освіти і науки № 472 від 24.05.2022).
8. У 4 семестрі два тижні відведено на проведення ДПА в формі ЗНО та один тиждень ознайомлювальної практики за ОПП підготовки фахових молодших бакалаврів.
9. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти - скаладання кваліфікаційного іспиту
10. Відповідно до наказу МОН України від 02.05.2023 №510 "Про затвердження Типового положення про організацію освітнього процесу в закладах фахової передвищої освіти та Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти" Навчальне навантаження здобувача освіти з певної дисципліни впродовж періоду навчання (семестру, триместру тощо) складається з навчальних занять (лекцій, практичних, семінарських, лабораторних, індивідуальних занять, консультацій тощо), самостійної роботи, практичної підготовки та проходження контрольних заходів. Якщо формою підсумкового контролю з дисципліни є екзамен(и), то на підготовку та проходження кожного з них виділяється один кредит ЄКТС. Якщо курсова робота (проект) планується як окремий модуль дисципліни, то на нього виділяється не менше одного кредиту ЄКТС.

Розробив:

Завідувач технологічного відділення

Іван МАРТИШИН