

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор коледжу
[Підпис] В.А.Казьмір
«30» 05 2023р.
протокол Педагогічної ради
від 30.05 2023 року № 9

Міністерство освіти і науки України
Відокремлений структурний підрозділ
«Могилів-Подільський технологіко-економічний фаховий коледж
Вінницького національного аграрного університету»

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

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра
Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»
Галузь знань 18 Виробництво та технології
Спеціальність 181 Харчові технології
Форма здобуття фахової передвищої освіти - денна

Рік вступу 2023 р.

1. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Курси	Вересень					Жовтень					Листопад					Грудень					Січень					Лютий					Березень					Квітень					Травень					Червень					Липень					Серпень																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
	1	7	8	14	15	21	22	28	29	5	6	12	13	19	20	26	27	2	3	9	10	16	17	23	24	30	1	7	8	14	15	21	22	28	29	4	5	11	12	18	19	25	26	1	7	8	14	15	21	22	28	29	5	6	12	13	19	20	26	27	2	3	9	10	16	17	23	24	30	1	7	8	14	15	21	22	28	29	5	6	12	13	19	20	26	27	2	3	9	10	16	17	23	24	30	1	7	8	14	15	21	22	28	29	5	6	12	13	19	20	26	27	2	3	9	10	16	17	23	24	30	1	7	8	14	15	21	22	28	29	5	6	12	13	19	20	26	27	2	3	9	10	16	17	23	24	30	1	7	8	14	15	21	22	28	29	5	6	12	13	19	20	26	27	2	3	9	10	16	17	23	24	30	1	7	8	14	15	21	22	28	29	5	6	12	13	19	20	26	27	2	3	9	10	16	17	23	24	30	1	7	8	14	15	21	22	28	29	5	6	12	13	19	20	26	27	2	3	9	10	16	17	23	24	30	1	7	8	14	15	21	22	28	29	5	6	12	13	19	20	26	27	2	3	9	10	16	17	23	24	30	1	7	8	14	15	21	22	28	29	5	6	12	13	19	20	26	27	2	3	9	10	16	17	23	24	30	1	7	8	14	15	21	22	28	29	5	6	12	13	19	20	26	27	2	3	9	10	16	17	23	24	30	1	7	8	14	15	21	22	28	29	5	6	12	13	19	20	26	27	2	3	9	10	16	17	23	24	30	1	7	8	14	15	21	22	28	29	5	6	12	13	19	20	26	27	2	3	9	10	16	17	23	24	30	1	7	8	14	15	21	22	28	29	5	6	12	13	19	20	26	27	2	3	9	10	16	17	23	24	30	1	7	8	14	15	21	22	28	29	5	6	12	13	19	20	26	27	2	3	9	10	16	17	23	24	30	1	7	8	14	15	21	22	28	29	5	6	12	13	19	20	26	27	2	3	9	10	16	17	23	24	30	1	7	8	14	15	21	22	28	29	5	6	12	13	19	20	26	27	2	3	9	10	16	17	23	24	30	1	7	8	14	15	21	22	28	29	5	6	12	13	19	20	26	27	2	3	9	10	16	17	23	24	30	1	7	8	14	15	21	22	28	29	5	6	12	13	19	20	26	27	2	3	9	10	16	17	23	24	30	1	7	8	14	15	21	22	28	29	5	6	12	13	19	20	26	27	2	3	9	10	16	17	23	24	30	1	7	8	14	15	21	22	28	29	5	6	12	13	19	20	26	27	2	3	9	10	16	17	23	24	30	1	7	8	14	15	21	22	28	29	5	6	12	13	19	20	26	27	2	3	9	10	16	17	23	24

Позначення:	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Підготовка до ДПА	Навчальна практика	Технологічна практика	Виробнича практика	Канікули	Атестація здобувачів	Випуск
	☐	☐ С	☐ ПДПА	☐ НП	☐ ТП	☐ ВП	☐ К	☐ АЗ	☐ В

ЗВЕДЕНІ ДАНІ ЗА БЮДЖЕТОМ ЧАСУ (ТИЖНІ)

Курси	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика			Атестація здобувачів ФПО	Канікули	Разом
			навчальна	технологічна	виробнича			
I	40						12	52
II	39	1					12	52
III	24	3	8	5			12	52
IV	15	2			3	2		22
Всього	118	6	8	5	3	2	36	178

2. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

Назва практики	Семестр	Тиждні	Кредити ЕКТС
2.1. Навчальна з дисциплін:			
технології виробництва кулінарної продукції	5,6	8	12
2.2. Технологічна	6	5	7,5
2.3. Виробнича практика	7	3	4,5
Всього :		16	24

3. ДЕРЖАВНА ПІДСУМКОВА АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації	Назва предмета*	Семестр
ЗНО	Українська мова/Українська мова і література	4
ЗНО	Математика	
ЗНО	Історія України/Іноземна мова	
ЗНО	За вибором студента	

4. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЖНОЇ ОСВІТИ

Форма атестації	Семестр	Кредити ЕКТС
Кваліфікаційний іспит	7	3

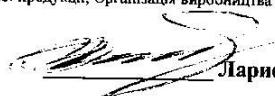
[illegible]

[illegible]

ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»
ВСП «Могилів-Подільський технологіко-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету»

1. Навчальний план розроблений на основі освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр, затвердженої педагогічною радою коледжу Протокол №4 від 27.04.2023 р., відповідно до стандарту фахової передвищої освіти зі 181 «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України № 1244 від 17.11.2021 р. Навчальний план затверджено педагогічною радою ВСП МПТЕФК ВНАУ (протокол №9 від 30.05.2023 р.)
2. Тривалість навчального року 52 тижні, в тому числі: річна тривалість канікул до 12 тижнів; тривалість теоретичного навчання, практичної підготовки, семестрового контролю (крім випускного курсу) - 40 тижнів
3. Предмети загальноосвітньої підготовки, позначені «*», інтегруються з відповідними навчальними дисциплінами освітньо-професійної підготовки фахового молодшого бакалавра. (Згідно з наказом МОН України №570 від 01.06.2018р.). Окремі розділи освітніх компонентів профільної середньої освіти, позначених «**», продовжуються вивчатися у відповідних освітніх компонентах освітньо-професійної підготовки фахового молодшого бакалавра.
4. Порядок, форми проведення і перелік навчальних предметів, з яких проводиться державна підсумкова атестація осіб, які завершують здобуття повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) визначає центральний орган виконавчої влади у сфері освіти і науки.
5. Загальноосвітні предмети вивчаються на рівні стандарту.
6. Всі види практики рахуються у тижнях: 1 тиждень - 1,5 кредитів ЄКТС
7. Навчальні практики проводяться концентровано, або шляхом чергування з теоретичними заняттями при обов'язковому збереженні обсягу годин на всі види занять. При проведенні навчальної практики, в тім числі на одержання робочої професії, допускається поділ груп на підгрупи.
8. Виробнича та технологічна практики проводяться концентровано.
9. Форма проведення екзаменів (письмова, усна та інша) визначається наказом директора по коледжу на початок навчального року.
10. Класні контрольні роботи проводяться за рахунок навчального часу, відведеного на вивчення дисципліни і плануються в робочих навчальних програмах.
11. Відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 18.06.2021 р. №686 «Про затвердження норм часу для планування і обліку навчальної роботи та переліків видів навчальної, методичної, інноваційної, наукової, організаційної роботи та іншої педагогічної діяльності педагогічних і науково-педагогічних працівників закладів фахової передвищої освіти» на проведення консультацій з навчальних дисциплін протягом семестру на одну академічну групу відводиться 2 % від загального обсягу навчального часу з даної дисципліни.
12. З дисципліни «Організація виробництва в ЗРП» передбачено виконання курсової роботи. Курсова робота виконується поза розкладом занять у відповідності з графіком за рахунок самостійної роботи студента.
13. Атестація здобувачів ФПО здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту з дисциплін: Технологія виробництва кулінарної продукції, Організація виробництва в закладах ресторанного господарства, Облік і звітність, Устаткування закладів ресторанного господарства.

Заступник директора


Лариса ЖОВТА