



Вінницького національного аграрного університету»

середньої освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити ЕКТС
Кваліфікаційний іспит	7	3

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	Назва навчальної дисципліни	Розподіл по семестрах							Кількість годин								Розподіл годин за курсами та семестрами у тиж.																			
		Екзамен	Залики						Курсові проекти	Класні контрольні роботи	Загальний обсяг	Кредити ECTS	Аудиторних				Самостійна робота				I курс		II курс		III курс		IV курс									
			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.					7 сем.	Лекції	Лабораторії, практичні, семінарські заняття	Індивідуальні заняття	Всього	Підготовка до екзамену	КІ (КР)	СРС	1 сем.		2 сем.		3 сем.		4 сем.		5 сем.		6 сем.		7 сем.			
																					Години на тижень	Години	Години на тижень	Години	Години на тижень	Години	Години на тижень	Години	Години на тижень	Години	Години на тижень	Години	Години на тижень	Години	Години на тижень	Години
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		
Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																																				
За освітньо-професійною програмою профільної середньої освіти																																				
Базові предмети																																				
1	Українська мова		1	1	1	1						1856		140	140								2	32	2	48	2	32	2	28						
2	Українська література		1	1	1	1						140		140	140								2	32	2	48	2	32	2	28						
3	Зарубіжна література		1	1								70		70	70								2	32	2	38										
4	**Іноземна мова		1	1	1	1						140		140		140							2	32	2	48	2	32	2	28						
5	**Історія України			1	1							105		96	60	36	9																			
6	Всесвітня історія		1									70		64	28	36	6						4	64												
	Громадянська освіта:																																			
7	*Основи правознавств.				1							35		32	18	14	3										2	32								
8	*Основи економ. теорії				1							35		32	18	14	3										2	32								
9	Математика		1	1	1	1						210		210	168	42							2	32	4	96	3	48	2	34						
10	*Біологія і екологія		1	1								140		136	114	22	4						4	64	3	72										
11	Географія				1	1						89		89	89												3	48	2	41						
12	Фізика і астрономія		1	1	1							245		240	174	66	5						3	48	6	144	3	48								
13	Хімія		1	1								122		112	106	6	10						4	64	2	48										
14	**Фізична культура		1	1	1	1						210		204	4	200	6						2	32	2	48	4	64	3	60						
15	Захист України		1	1								87		87	87								3	48	2	39										
	Навчально-польові заняття											18		18		18									18											
Вибірково-обов'язкові предмети																																				
												210																								
16	Інформатика (**Інформатика і комп'ютерна техніка)		1	1	1							105		104	50	54	1						2	32	3	72										
												73		64	30	34	9										4	64								
17	Технології																																			
	*Вступ до спеціальності				1							32		32	22	10																				
Разом:			42							2066		2010	1318	692	56							32	512	32	767	32	512	13	219							
Профільні предмети																																				
18	*Іноземна мова (проф.) ч.1				1							40		40		40													2	40						
19	*Біохімія				1							40		40	30	10													2	40						
20	*Товарознавство харчових продуктів				1							60		60	20	40													3	60						
21	*Неорганічна хімія				1							40		40	20	20													2	40						
22	*Органічна та аналітична хімія				1							80		80	30	50													4	80						
23	*Вища математика				1							40		40	12	28													2	40						
24	*Процеси і апарати харчових виробництва				1							40		40	30	10													2	40						
Разом:			7							340		340	142	198															17	340						
Додаткові години																																				
	Поліг на підгрупи:																																			

[illegible]

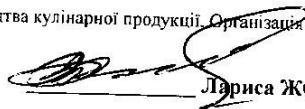
[illegible]

ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ
зі спеціальності G13 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 G13 Харчові технології освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр, затвердженої педагогічною радою коледжу Протокол №4 від 25.04.2025 р., відповідно до стандарту фахової передвищої освіти зі G13 Харчові технології, галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво 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 №8 від 30.05.2025 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 ЗРГ» 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