

ЗВЕДЕНІ ДАНІ ЗА БЮДЖЕТОМ ЧАСУ, тижні

Курси	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика				Консультації до кваліфікаційного іспиту	Кваліфікаційний іспит	Канікули	Всього тижнів у навчальному році
			навчальна	навчально-виробнича	технологічна	виробнича				
I	39	1						12	52	
II	33	3	4					12	52	
III	29	2		4	6			11	52	
IV	15	2				3	1	1	5	26

2. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА			
Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ECTS
Навчальна	4	4	6
Навчально-виробнича	5	4	6
Технологічна	6	6	9
Виробнича	7	3	4,5

3. ДЕРЖАВНА ПІДСУМКОВА АТЕСТАЦІЯ		
Форма атестації	Назва предмета	Семестр
ЗНО (НМТ)	Українська мова	4
ЗНО (НМТ)	Математика	4
ЗНО (НМТ)	Історія України	4
ЗНО (НМТ)	Предмет за вибором здобувача	4

4. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ФОП		
Назва предмета	Семестр	Кредити ECTS
Кваліфікаційний іспит	7	1,5

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/навчального предмета	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Кількість годин					Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями																	
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)	Кредитів ЄКТС	Годин	Всього	Аудиторних				Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс										
								В тому числі					1 семестр		3 семестр		5 семестр		7 семестр										
								Лекції	Практичні	Лабораторні	Семинарські		16 тижнів	23 тижні	16 тижнів	17 тижнів	12 тижнів	17 тижнів	15 тижнів	8 семестр									
		Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ 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	
OK 13	Технічне креслення і комп'ютерна графіка* (Креслення)		1, 2		4	120	60		60			60	2*	2*	2*	2*													
OK 14	Загальні основи харчових технологій*		4		3	90	48	38	10			42							3*	3*									
OK 15	Хімія (неорганічна, органічна, аналітична)*		3		9	270	156	96	22	38		114				3*	3*	6*	7*										
	Екзамен "Хімія (неорганічна, органічна, аналітична)**"	4			1	30						30																	
OK 16	Вища математика		5		3	90	48	28	20			42																	
	Разом				55	1650	880	494	260	98	28	770	0	0	0	0	0	0	3	44	14	48	164	6	88	0	0	0	0
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																													
OK 17	Технології галузі:																												
OK 17.1	Технологія елеваторної промисловості		6, 7		5	150	90	63	21		6	60											3	54	2	36			
OK 17.2	Технологія борошномельно-круп'яного виробництва		6		5	150	100	50	46		4	50											3	54	3	46			
	Екзамен "Технологія борошномельно-круп'яного виробництва"	7			1	30						30																	
OK 17.3	Технологія комбикормового виробництва		6		5	150	100	74	22		4	50											3	54	3	46			
	Екзамен "Технологія комбикормового виробництва"	7			1	30						30																	
OK 17.4	КП "Технології галузі"			7	3	90	0					90																	
OK 18	Новітні технології зернопереробної галузі				2	60	48	26	12		10	12											3	48					
	Екзамен "Новітні технології зернопереробної галузі"	6			1	30						30																	
OK 19	Основи товарознавства зерна та продуктів його переробки				4	120	80	40		40		40										7	80						
	Екзамен "Основи товарознавства зерна та продуктів його переробки"	5			1	30						30																	
OK 20	Контроль якості, сертифікація та управління безпечністю в галузі		7		5	150	60	38	20		2	90														4	60		
OK 21	Біохімія зерна і зернопродуктів		5		3	90	36	26	8		2	54										2	36						
OK 22	Мікробіологія зерна та продуктів його переробки		7		3	90	48	40	6		2	42														3	48		

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/навчального предмета	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Кількість годин						Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями															
		Екзамени	Заліси	Курсові проекти (роботи)	Кредитів ЄКТС	Годин	Всього	Аудиторних				Самостійна робота	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		8 семестр	
		Лекції		Практичні		Лабораторні		Семінарські		16 тижнів		23 тижні		16 тижнів		17 тижнів		12 тижнів		17 тижнів		15 тижнів						
		Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ 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
OK 23	Процеси і апарати харчових виробництв				2	60	44	36	6		2	16									4	44						
	Екзамени "Процеси і апарати харчових виробництв"	5			1	30						30																
OK 24	Автоматизація та контроль виробничих процесів галузі		7		3	90	44	32	8		4	46													3	44		
OK 25	Проектування підприємств галузі		7		4	120	60	28	26		6	60													4	60		
OK 26	Економіка підприємства		6		4	120	60	34	26			60											4	60				
OK 27	Вступ до спеціальності*		2		3	90	46	44			2	44			2*	3*												
	Разом				56	1680	816	531	201	40	44	864	0	0	0	0	0	0	0	0	13	160	16	270	22	340	0	0
Практична підготовка																												
OK 28	Навчальна практика*		4		4	120	72		72			48																
OK 29	Навчально-виробнича практика		5		6	180	108		108			72										72						
OK 30	Технологічна практика		6		8	240	180		180			60												180				
OK 31	Виробнича практика		7		4,5	135	80		80			55														80		
	Разом				22,5	675	440	0	440	0	0	235	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	180	0	80	0	0
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																												
OK 32	Підготовка та проведення кваліфікаційного іспиту	7			1,5	45						45																
	Разом				1,5	45	0	0	0	0	0	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми				135	4050	2136	1023	897	136	80	1914	0	0	0	0	0	0	0	3	44	27	396	22	538	22	420	0
Вибіркові освітні компоненти навчального плану																												
Освітні компоненти за вибором здобувача освіти**																												
BK 1	Конфліктологія																											
	Соціологія		6		3	90	44	44				46												3	44			
	Політологія																											
BK 2	Основи менеджменту, маркетингу та підприємницької діяльності																											
	Основи ведення сучасного бізнесу		7		3	90	44	40			4	46													3	44		

7. Перелік лабораторій, кабінетів, майстерень			
№ з/п	Лабораторії, майстерні	№ з/п	Кабінети
1	Інформаційних технологій та програмування	1	Української мови та літератури (за проф спрями)
2	Комплексна учбово-виробнича лабораторія інтегрованих технологій, робототехніки та машинобудування	2	Зарубіжної літератури та культурології
3	Автоматизації виробничих та технологічних засобів автоматизації	3	Суспільних наук та правознавства
4	Хімії	4	Іноземної мови за проф спрямуваннями
5	Товариства та зберігання зерна	5	Історія України (Історія України та української культури)
		6	Креслення та інваріантні графіки
		7	Фізика
		8	Біології та екології
		9	Технічної механіки
		10	Технології спеціальних дисциплін
		11	Інформатики та комп'ютерної техніки
		12	Безпека життєдіяльності та охорони праці
		13	Хімії
		14	Технології комбінованого виробництва та біоінженерія
		15	Технології борошномельно-круп'яного виробництва
		16	Технології харчової та зернопереробної промисловості
		17	Економіка, організації та планування
		18	Електротехніки
		19	Спортивна зала

8. Пояснення до навчального плану

- Навчальний план підготовки фахового молодшого бакалавра на основі базової загальної середньої освіти складено на підставі освітньо-професійної програми "Зберігання і переробка зерна" спеціальності G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво та освітньої програми профільної середньої освіти, розробленої відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 01.06.2018 №570 "Про затвердження Типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти".
- Навчальний план забезпечує здобуття профільної середньої освіти здобувачами фахової передвимої освіти, які навчаються на основі базової загальної середньої освіти, згідно з вимогами відповідних стандартів.
- Навчальний план передбачає термін навчання здобувачів освіти на основі базової загальної середньої освіти 3 роки 6 місяців.
- Тривалість навчального року визначається графіком освітнього процесу. Графік освітнього процесу формується, виходячи із наступних позицій: навчання розпочинається, як правило 1 вересня, включає два семестри, екзаменаційні сесії та практики. Сукупність тривалості семестрів, екзаменаційних сесій та практик не може бути меншою, ніж 40 тижнів.
- Графік освітнього процесу може коригуватися в залежності від умов при обов'язковому дотриманні бюджету часу освітніх компонентів, визначених освітньо-професійною програмою.
- Навчальний план передбачає логічну послідовність виконання та вивчення освітніх компонентів за курсами, семестрами відповідно до місця у структурно-логічній схемі освітньо-професійної програми, визначає їх обсяг в кредитах (ЕКТС - 30 годин) та академічних годинах.
- Перелік і обсяг предметів та навчальних дисциплін, послідовність їх вивчення, форми проведення занять та їх обсяг є основою для розробки робочого навчального плану і графіку проведення освітнього процесу на поточний навчальний рік.
- Максимальний обсяг профільної підготовки 4500 годин, що складає 150 кредитів ЕКТС, частина яких інтегровані з освітньою програмою профільної середньої освіти.
- Загальне навчальне навантаження включає час на проведення лекцій, семінарських, практичних та лабораторних занять, навчальної практики під керівництвом викладача, самостійної роботи, контрольних заходів. Розподіл аудиторних годин між лекціями, семінарами, практичними та лабораторними заняттями, годинами теоретичного навчання та навчальної практики під керівництвом викладача здійснюється відповідно цикловою комісією.
- Тижневе навантаження здобувачів освіти аудиторними заняттями складає 30/3.
- Тижневе навантаження здобувачів освіти з предмету "Фізична культура" на I та II курсах складає 3 години, на III курсі тижневе навантаження з дисципліни "Фізичне виховання" - 3 години. На IV курсі заняття з фізичного виховання не проводяться.
- Базові предмети освітньої профільної середньої освіти "Громадянська освіта", "Біологія і екологія", вибірково-обов'язкові предмети "Інформатика", "Технології" та профільні предмети "Креслення" інтегруються в нормативні дисципліни, визначені в освітньо-професійній програмі підготовки фахового молодшого бакалавра відповідно: "Основи права", "Економічна теорія", "Екологія", "Інформатика та інформаційні технології", "Вступ до спеціальності", "Технічне креслення і комп'ютерна графіка" та визначаються позначкою*.
- Термін завершення вивчення предметів профільної середньої освіти та складання державної підсумкової атестації передбачено у IV семестрі.
- У частині навчального плану профільної підготовки визначені обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності, обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності та освітні компоненти за вибором здобувача освіти в обсязі, що становить 10 відсотків загальної кількості кредитів ЕКТС, передбачених освітньо-професійною програмою. Вибіркові дисципліни представлені в навчальному плані декількома навчальними дисциплінами, що вивчаються в конкретному семестрі і є однаковими за обсягом кредитів та формою контролю.

15. Навчальна практика проводиться під керівництвом викладача у відповідних майстернях. Навчально-виробнича, технологічна та виробнича практики проводяться на базових підприємствах, з якими укладено типові договори. Також здобувач освіти має право проходити практику на сучасних підприємствах відповідного профілю за індивідуальним договором після перевірки та узгодження керівником практики бази виробничого навчання.

16. Вивчення всіх навчальних дисциплін завершується підсумковим контролем - семестровими екзаменами або диференційованими заліками. Екзамен проводиться в терміни, визначені графіком освітнього процесу. Перед семестровими екзаменами проводиться консультації.

17. Атестація випускників складається з двох етапів: дипломне проєктування та публічний захист.

Навчальний план розроблено робочою групою у складі:

Гарант освітньо-професійної програми



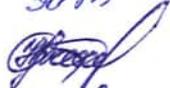
Олена МАРЕНЧЕНКО

Заступник директора з НМР



Алла КАРАГУЦА

Заступник директора з ВР



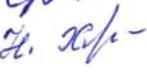
Наталія ЧЕБАН

Завідувачка технологічного відділення



Оксана ЛУБЕНЕЦЬ

Голова випускової ЦК



Наталія ХЛІЗОВА

Роботодавець

Затверджено на засіданні педагогічної ради
ВСП МТФК ОНТУ

Протокол № 5 від 13.05.2025 року

Голова педагогічної ради

_____ Олена КІЧУК

Введений в дію наказом директора ВСП МТФК ОНТУ
№ 14-01 від 13.05.2025 року

Розглянуто та схвалено на засіданні методичної ради
ВСП МТФК ОНТУ

Протокол № 3 від 29.04.2025 року

Голова методичної ради
заступник директора з ВР



Наталія ЧЕБАН