









## **6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень**

### **Кабінети**

1. Української мови та літератури
2. Іноземної мови
3. Зарубіжної літератури
4. Історії України
5. Математики
6. Фізики
7. Хімії
8. Біології і екології
9. Географії
10. Біотехнологій
11. Основ економічної теорії та фінансової грамотності
12. Суспільних дисциплін
13. Охорони праці, БЖД
14. Комп'ютеризації виробництва
15. Процесів і апаратів галузі
16. Інженерної графіки
17. Автоматизації виробництва
18. Електротехніки і електрообладнання
19. Спортзала
20. Економіки, організації та планування
21. Основ підприємницької і управлінської діяльності
22. Технології хлібпекарного та макаронного виробництва
23. Технології кондитерського виробництва та харчоконцентратів
24. Технохімічного та радіометричного контролю

### **Лабораторії**

1. Електротехніки і електрообладнання
2. Аналітичної, фізичної та колоїдної хімії
3. Фізики
4. Технохімічного та радіометричного контролю
5. Комп'ютеризації виробництва
6. Основ інформатики і ОТ
7. Біохімії, мікробіології
8. Процесів і апаратів галузі
9. Технології хлібпекарного та макаронного виробництва
10. Технології кондитерського виробництва та харчоконцентратів

### **Майстерні**

1. Навчальна

## 7. Пояснення до навчального плану

1. Навчальний план складений на підставі 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», наказу Міністерства освіти і науки від 17.12.2018 № 1369 "Про затвердження Порядку проведення державної підсумкової атестації" (із змінами, внесеними згідно з Наказами Міністерства освіти і науки № 221 від 18.02.2019, №246 від 19.02.2020, № 1431 від 24.12.2021), освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 181 Харчові технології освітньо-професійною програмою Виробництво хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчових концентратів затвердженої рішенням Педагогічної ради коледжу від 29.08.2022 р. протокол № 1 та введеної в дію від 01 вересня 2022 року визначає перелік та обсяг освітніх та вибіркового компонент, послідовність їх вивчення, графік освітнього процесу, форми проведення підсумкового контролю атестації.

2. Резерв навчальних годин використано для збільшення годин з окремих предметів та дисциплін, введення додатково дисципліни «Вступ до спеціальності», 10% загальної кількості кредитів ЄКТС навчального плану відведено на освітні компоненти за вибором здобувачів освіти.

3. З освітніх компонент «Технологія галузі», «Економіка, організація та планування виробництва» проводяться практично-індивідуальні заняття під керівництвом викладача та курсовий контрольний замір знань, консультації до проведення ККЗЗ становлять 10% від загальної кількості годин.

4. «\*» - позначено навчальні предмети (освітні компоненти), кількість кредитів, кількість годин що інтегруються.

Навчальний план затверджено рішенням Педагогічної ради коледжу (Протокол № 1 від 31.08.2023 р.)



Міністерство освіти і науки України

Відокремлений структурний підрозділ "Харківський фаховий коледж харчової промисловості  
Державного біотехнологічного університету"

Висновок від 01.09.2023 р.  
Цапка № 10000 161W

*31 Серпень 2023*

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН**

для спеціальності фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма: **Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів**

Галузь знань: **18 Виробництво та ремесло**

Спеціальність: **181 Харчова технологія**

Форма ступеня фахового середньої освіти: **зочна**

Рік вступу: **2023**

Освітньо-професійний ступінь:  
**фаховий молодший бакалавр**

Освітньо-кваліфікаційний фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за ОПН Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів

Термін навчання: **2 роки 8 місяців** на основі **ЗМ О. ОКР КР**

**1. Графік навчального процесу**

Група	Семестр I		Семестр II		Семестр III		Семестр IV		Семестр V		Семестр VI		Всього	Змістовні модулі	Семестр	Середній бал	Середній бал за курс	Середній бал за спеціальність	Середній бал за факультет	
	З	Л	З	Л	З	Л	З	Л	З	Л	З	Л								
181																				
182																				
183																				
184																				
185																				
186																				
187																				
188																				
189																				
190																				
191																				
192																				
193																				
194																				
195																				
196																				
197																				
198																				
199																				
200																				

**2. Прогнозовані результати**

Ступінь освіти	Середній бал	Середній бал за курс	Середній бал за спеціальність
Фаховий молодший бакалавр	3	3	3
Бакалавр	3	3	3
Магістр	3	3	3
Доктор філософії	3	3	3

4. Хронологія спеціальних фахових навчальних практик	
Спеціальні фахові навчальні практики	Семестр I, II, III, IV, V, VI
Спеціальні фахові навчальні практики	Семестр I, II, III, IV, V, VI

**Пояснення**

**IC**  
Іквітментальна сесія

**MC**  
Математична сесія

**A**  
Атестація з охорони ФДЗ

**IP**  
Початкова практика

**I**  
Технологічна практика

**K**  
Катюван

**PI**  
Переддипломна практика

**IS**  
Виробничі ситуації

Заслужений інженер з навчальної роботи

Лія ДАВЛЕ ПІШІНА

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ																							
№	Найменування	Розподіл за семестрами			Контрольні роботи	Загальний обсяг		Кількість годин					Розподіл навчальної роботи у кредити ЄКТС та аудиторних годинах за курсами і семестрами										
		Екзамени	Заліки	Курсовий контрольний замір знань		Кредити ЄКТС	Годин	Аудиторних			1-й курс		2-й курс		3-й курс								
								Всього	у тому числі		1 семестр	II семестр	III семестр	IV семестр	V семестр								
		лекції	лабораторні	практичні, семінарські		Самостійна робота	2 тижні		2 тижні		2 тижні		2 тижні		4 тижні								
							години на семестр	кредити на семестр	години на семестр	кредити на семестр	години на семестр	кредити на семестр	години на семестр	кредити на семестр	години на семестр	кредити на семестр							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
<b>Обов'язкові освітні компоненти навчального плану</b>																							
<b>Освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>																							
OK 1	Історія України	1			1	3	90	12	12			78	12	3									
OK 2	Культурологія		1		1	2	60	10	10			50	10	2									
OK 3	Основи економічної теорії		1		1	2	60	10	10			50	10	2									
OK 4	Основи правознавства		2		1	2	60	10	8		2	50			10	2							
OK 5	Неорганічна хімія		1		1	3	90	16	8	8		74	16	3									
OK 6	Органічна хімія	2			1	3	90	12	6	6		78			12	3							
OK 7	Аналітична хімія	2			1	3	90	12	4	8		78			12	3							
OK 8	Фізична і колоїдна хімія		1		1	3	90	12	2	10		78	12	3									
OK 9	Мікробіологія харчових продуктів		2		1	3	90	16	6	10		74			16	3							
OK 10	Біохімія харчових продуктів		2		1	3	90	14	6	8		76			14	3							
OK 11	Технічне креслення		2		1	3	90	12			12	78			12	3							
OK 12	Безпека життєдіяльності		1		1	2	60	10	10			50	10	2									
OK 13	Основи екології		1		1	2	60	10	6		4	50	10	2									
OK 14	Основи філософських знань		3		1	2	60	8	8			52					8	2					
OK 15	Основи електротехніки		3		1	2	60	8	4	4		52					8	2					
OK 16	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3			1	3	90	8	8			82					8	3					
OK 17	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		3		1	3	90	10	10			80					10	3					
OK 18	Фізичне виховання		1			3	90	4			4	86	4	3									
OK 19	Соціологія		4		1	2	60	10	10			50							10	2			
OK 20	Вища математика		2		1	2	60	10	10			50			10	2							
OK 21	Основи охорони праці	5			1	3	90	12	10		2	78									12	3	
OK 22	Цивільний захист		3		1	2	60	10	8		2	50					10	2					
OK 23	Сімейно-побутова культура та домашня економіка		4		1	2	60	4	4			56							4	2			
	<b>Всього за циклом</b>	<b>5</b>	<b>17</b>		<b>22</b>	<b>58</b>	<b>1740</b>	<b>240</b>	<b>160</b>	<b>54</b>	<b>26</b>	<b>1500</b>	<b>84</b>	<b>20</b>	<b>86</b>	<b>19</b>	<b>44</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	
<b>Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>																							



ОК 24	Технологія галузі	3,5		5	2	15	450	90	46	20	24	360					36	7	24	4	30	4
ОК 25	Технологічне устаткування галузі	4			1	8	240	46	28		18	194					18	4	28	4		
ОК 26	Стандартизація і товарознавство харчових продуктів		3		1	2	60	8	8			52					8	2				
ОК 27	Автоматизація виробництва		5		1	2	60	16	12		4	44									16	2
ОК 28	Комп'ютеризація виробництва		4		1	3	90	12	4		8	78							12	3		
ОК 29	Економіка, організація та планування виробництва	4		4	1	4	120	14	6		8	106							14	4		
ОК 30	Облік і звітність	5			1	3	90	12	4		8	78									12	3
ОК 31	Професійна орієнтація випускників ЗФПО на ринку праці		5		1	2	60	2	2			58									2	2
ОК 32	Процеси і апарати харчових виробництв	4			1	3	90	12	8		4	78							12	3		
ОК 33	Промислова санітарія		5		1	2	60	10	4	6		50									10	2
	<b>Разом</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>2</b>		<b>44</b>	<b>1320</b>	<b>222</b>	<b>122</b>	<b>26</b>	<b>74</b>	<b>1098</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>13</b>	<b>90</b>	<b>18</b>	<b>70</b>	<b>13</b>
	<b>Практична підготовка</b>																					
ОК 34	Навчальна практика		2			12	360	10			10	350	8	8	2	4						
ОК 35	Технологічна практика					12	360														12	
ОК 36	Рішення виробничо-ситуаційних задач					1,5	45															1,5
ОК 37	Переддипломна практика					4,5	135															4,5
	<b>Разом</b>					<b>30</b>	<b>900</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>350</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
	<b>Атестація здобувачів ФПО</b>																					
ОК 38	Кваліфікаційний іспит					1	30															1
	<b>Загальний обсяг ОК ОПП</b>					<b>133</b>	<b>3990</b>	<b>472</b>	<b>282</b>	<b>80</b>	<b>110</b>	<b>2948</b>	<b>92</b>	<b>28</b>	<b>88</b>	<b>23</b>	<b>106</b>	<b>25</b>	<b>104</b>	<b>34</b>	<b>82</b>	<b>23</b>
<b>Вибіркові освітні компоненти навчального плану</b>																						
	<b>За вибором закладу освіти</b>					2	60	4	4	0	0	56	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0
ВК 1	Вступ до спеціальності		1		1	2	60	4	4			56	4	2								
	<b>За вибором здобувачів освіти</b>					15	450	68	28	16	24	382	0	0	20	4	0	0	0	0	48	11
ВК 2	Загальна технологія харчових виробництв		2		1	4	120	20	10		10	100			20	4						
	Сировинні ресурси харчових виробництв		2		1	4	120	20	10		10	100			20	4						
ВК 3	Основи підприємництва		5		1	3	90	8	6		2	82									8	3
	Захист прав споживачів		5		1	3	90	8	6		2	82									8	3
ВК 4	Кондитерське мистецтво		5		1	3	90	20	6	14		70									20	3
	Новітні технології в галузі		5		1	3	90	20	14	6		70									20	3
ВК 5	Технохімічний контроль виробництва		5		1	5	150	20	6	2	12	130									20	5
	Контроль якості та безпека продукції галузі		5		1	5	150	20	6	2	12	130									20	5
	<b>Разом вибіркового дисциплін</b>	<b>12</b>	<b>4</b>			<b>17</b>	<b>510</b>	<b>72</b>	<b>32</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>438</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>11</b>
	<b>Всього за НП</b>					<b>150</b>	<b>4500</b>	<b>544</b>	<b>314</b>	<b>96</b>	<b>134</b>	<b>3386</b>	<b>96</b>	<b>30</b>	<b>108</b>	<b>27</b>	<b>106</b>	<b>25</b>	<b>104</b>	<b>34</b>	<b>130</b>	<b>34</b>
	Всього ОК, що вивчається за семестр												8		9		8		7		9	
	Всього ОК, що вивчається за рік												17				13				9	
	Всього ККЗЗ (курсових робіт проектів)																		1		1	
	<b>Всього екзаменів/заліків</b>	<b>12</b>	<b>27</b>	<b>2</b>									<b>E-1</b>	<b>3-7</b>	<b>E-2</b>	<b>3-7</b>	<b>E-2</b>	<b>3-5</b>	<b>E-3</b>	<b>3-3</b>	<b>E-4</b>	<b>3-5</b>

## **6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень**

### **Кабінети**

1. Української мови та літератури
2. Іноземної мови
3. Зарубіжної літератури
4. Історії України
5. Математики
6. Фізики
7. Хімії
8. Біології і екології
9. Географії
10. Біотехнологій
11. Основ економічної теорії та фінансової грамотності
12. Суспільних дисциплін
13. Охорони праці, БЖД
14. Комп'ютеризації виробництва
15. Процесів і апаратів галузі
16. Інженерної графіки
17. Автоматизації виробництва
18. Електротехніки і електрообладнання
19. Спортзала
20. Економіки, організації та планування
21. Основ підприємницької і управлінської діяльності
22. Технології хлібпекарного та макаронного виробництва
23. Технології кондитерського виробництва та харчоконцентратів
24. Технохімічного та радіометричного контролю

### **Лабораторії**

1. Електротехніки і електрообладнання
2. Аналітичної, фізичної та колоїдної хімії
3. Фізики
4. Технохімічного та радіометричного контролю
5. Комп'ютеризації виробництва
6. Основ інформатики і ОТ
7. Біохімії, мікробіології
8. Процесів і апаратів галузі
9. Технології хлібпекарного та макаронного виробництва
10. Технології кондитерського виробництва та харчоконцентратів

### **Майстерні**

1. Навчальна

## 7. Пояснення до навчального плану

1. Навчальний план складений на підставі освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 181 Харчові технології освітньо-професійною програмою Виробництво хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчових концентратів затвердженої рішенням Педагогічної ради коледжу від 29.08.2022 р. протокол № 1 та введеної в дію від 01 вересня 2022 року визначає перелік та обсяг освітніх та вибіркових компонент, послідовність їх вивчення, графік освітнього процесу, форми проведення підсумкового контролю атестації.

2. Резерв навчальних годин використано для збільшення годин з окремих предметів та дисциплін, введення додатково дисципліни «Вступ до спеціальності», 10% загальної кількості кредитів ЄКТС навчального плану відведено на освітні компоненти за вибором здобувачів освіти.

3. З освітніх компонент «Технологія галузі», «Економіка, організація та планування виробництва» проводяться практично-індивідуальні заняття під керівництвом викладача та курсовий контрольний замір знань, консультації до проведення ККЗЗ становлять 10% від загальної кількості годин.

Навчальний план затверджено рішенням Педагогічної ради коледжу (Протокол № 1 від 31.08.2023 р.)