







	Разом	6	5		42	1260	776	372	206	198	484	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	272	16	21	294	15	15	210	11	0	0	0				
	Практична підготовка																																					
OK 35	Навчальна практика				12	360																	12															
OK 36	Технологічна практика				12	360																																
OK 37	Рішення виробничо-ситуаційних задач				1,5	45																													1,5			
OK 38	Переддипломна практика				4,5	135																														4,5		
	Разом				30	900	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	12	0	0	6	0	0	0		
	Атестація здобувачів ФПО																																					
OK 39	Кваліфікаційний іспит				1	30																														1		
	Загальний обсяг ОК ОПП				132	3960	1794	812	396	586	1236	2	34	2	2	46	4	1	13	10	6	86	29	29	464	28	32	448	37	19	266	22	0	0	0			
<b>Вибіркові освітні компоненти навчального плану</b>																																						
	За вибором закладу освіти				2	60	26	0	0	8	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
ВК 1	Вступ до спеціальності (Технології*)		1		2	60	26			8	26			2*																								
	За вибором здобувачів освіти				16	480	260	144	40	76	220	0	0	0	2,5	58	4	0	0	0	0	0	0	3	48	3	0	0	0	11	154	9	0	0	0	0		
	Загальна технологія харчових виробництв		2		4	120	58	28	22	8	62			2,5	58	4																						
ВК 2	Сировинні ресурси харчових виробництв		2		4	120	58	28	22	8	62			2,5	58	4																						
	Основи підприємництва		7		3	90	42	18		24	48																								3	42	3	
ВК 3	Захист прав споживачів		7		3	90	42	18		24	48																								3	42	3	
	Інноваційні технології виробництва м'ясних продуктів		7		6	180	112	78	18	16	68																								8	112	6	
ВК 4	Сучасні концепції управління якістю м'ясних продуктів		7		6	180	112	78	18	16	68																								8	112	6	
	Радіометричний контроль		5		3	90	48	20		28	42												3	48	3													
ВК 5	Радіотоксикологічна безпека тварин і продуктів тваринництва		5		3	90	48	20		28	42												3	48	3													
	Разом вибіркової дисциплін	1	4		18	540	286	144	40	84	246	0	0	2	2,5	58	4	0	0	0	0	0	3	48	3	0	0	0	11	154	9	0	0	0	0	0		
	Всього за НП				2660	150	4500	4363	956	632	810	1482	36	578	4	36	782	8	36	392	10	36	260	29	32	512	31	32	448	37	30	420	31	0	0	0		
	Разом (тижнев навантаження)												36	578			782		36	392		36	260		32	512		32	448		30	420						
	Всього дисциплін, що вивчається за семестр																								10			9			9							
	Всього дисциплін, що вивчається за рік																																					
	Всього ККЗЗ (курсівих робіт проектів)																																					
	Всього екзаменів/заліків	12	27	2								E-0	3-2		E-0	3-3		E-0	3-3		E-3	3-4		E-3	3-4		E-3	3-5		E-3	3-6							

## **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. Технохімічного та радіометричного контролю
23. Технології м'яса і м'ясних продуктів

### **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 м'яса і м'ясних продуктів

### **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 Зберігання, консервування та переробка м'яса 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 дисциплін «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 29.08.2022 р.)

Заступник директора з  
навчальної роботи



Лілія ДАВЛЕТШИНА