ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директора коледжу
_____ Ольга БОНДАРЕНКО
"29" серпня 2024 р.

Міністерство освіти і науки України
Відокремлений структурний підрозділ "Харківський фаховий коледж харчової промисловості Державного біотехнологічного університету"

Введено в дію з 01.09.2024 р.
Наказ 10-06/128 Н
Від 30 серпня 2024 року

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма Зберігання, консервування та переробка м'яса

Галузь знань 18 Виробництво та технології
Спеціальність 181 Харчові технології

Форма здобуття фахової передвищої освіти. денна

Рік вступу: 2024

Освітньо-професійний ступінь:
фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація фаховий молодши бакалавр з харчових технологій за ОПП Зберігання, консервування та переробка м'яса

Термін навчання 3 роки 5 місяців на основі БЗСО

2 роки 5 місяців на основі ПЗСО, ОРК кваліфікованого робітника

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані бюджету часу (тижні)

Група	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень				Курси	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика			Атестація здобувачів ФПО	Канікули	Всього тижнів у навчальному році
	1	8	15	22	6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19		2	9	16	23	2	9	16	23	6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22	6	13	20		3	10	17	24					Навчальна	Технологічна	Переддипломна			
	7	14	21	28	12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28	11	18	25		8	15	22	1	8	15	22	29	12	19	26		10	17	24	31	7	14	21	28	12	19	26		9	16	23	31										
	29.09-05.10							27.10-02.11								29.11-04.12				26.01-01.02					30.03-05.04							27.04-03.05								29.06-05.07				27.07-02.08													
	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	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52								
I																		К	К																							С	К	К	К	К	К	К	К	К	I	40	I					11	52
II																	С	К	К													С	С	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	К	К	К	К	К	К	К	К	II	30	3	8				11	52
III																	С	С	К													С	С	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К	III	30	4		8			10	52
IV															С	С	П	П	Л	В	А	А																													IV	14	2	1		3	2		22
																																																				Всього	114	9	9	8	3	2	33	178

2. Практична підготовка

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна	4	8	12
	7	1	1.5
Технологічна	6	8	12
Переддипломна	7	3	4.5

3. Державна підсумкова атестація

Форма атестації	Назва предмета*	Семестр
ЗНО	Українська мова	II
ЗНО	Математика	II
ЗНО	Історія України	II

* Предмети відповідно до законодавства

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит	7	1

Позначення

- Теоретичне навчання
- Т — Технологічна практика
- А — Атестація здобувачів ФПО
- Н — Навчальна практика
- С — Семестровий контроль
- К — Канікули
- П — Переддипломна практика
- Виробничі ситуації

Заступник директора з навчальної роботи — Лілія ДАВЛЕТШИНА

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№	Найменування	Розподіл за семестрами			ПЗСО	Загальний обсяг		Кількість годин					Екзамен (години)	Контрольна робота	Розподіл навчальної роботи у кредити ЄКТС та аудиторних годинах за курсами і семестрами																							
								Аудиторних				Самостійна робота			1-й курс						2-й курс						3-й курс						4-й курс					
									у тому числі						I семестр			II семестр			III семестр			IV семестр			V семестр			VI семестр			VII семестр			VIII семестр		
															17 тижнів			23 тижнів			16 тижнів			14 тижнів			16 тижнів			14 тижнів			14 тижнів					
		Екзамени	Заліки	ККЗЗ		Кредити ЄКТС	Годин	Всього	лекції	лабораторні	практичні, семінарські				години на тиждень	години на семестр	кредити на семестр	години на тиждень	години на семестр	кредити на семестр	години на тиждень	години на семестр	кредити на семестр	години на тиждень	години на семестр	кредити на семестр	години на тиждень	години на семестр	кредити на семестр	години на тиждень	години на семестр	кредити на семестр	години на тиждень	години на семестр	кредити на семестр	години на тиждень	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	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39
	Обовязкові освітні компоненти навчального плану																																					
	За освітньою програмою профільної середньої освіти																																					
	Базові предмети				**1260**	**0**	**0**	**1260**	**0**	**0**	**140**	**0**	**0**	**0**	**20**	**340**	**0**	**18,5**	**437**	**0**	**18**	**239**	**0**	**14**	**174**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
1	Українська мова	ДПА			140			140							2	34		2	46		2	32		2	28														
2	Українська література				140			140							2	34		2	46		2	32		2	28														
3	Зарубіжна література				70			70										2	46		1,5	24																
4	Іноземна мова				140			140			140				2	34		2	46		2	32		2	28														
5	Історія України	ДПА			105			105							2	34		2	48		1,5	23																
6	Всесвітня історія				70			70							2	34		1,5	36																			
7	Громадянська освіта* (Основи правознавства. Основи економічної теорії)				70			70													3	48*		1,5	22*													
8	Математика	ДПА			210			210							4	68		2	46		3	48		3,5	48														
9	Фізична культура				210			210							3	51		3	69		3	48		3	42														
10	Захист України				105			105							3	51		2	54																			
	Профільні предмети і спеціальні курси				**779**	**0**	**0**	**779**	**0**	**196**	**0**	**0**	**0**	**0**	**10**	**170**	**0**	**9**	**161**	**0**	**11**	**44**	**0**	**16**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
11	Біологія				80			80							2	34		2	46																				
12	Екологія* (Основи екології)				46			46										2	46*																				
13	Географія				34			34							2	34																							
14	Фізика і астрономія				135			135							2	34		2,5	57		2,8	44																	
15	Хімія				126			126		20					4	68		2,5	58																				
16	Органічна хімія*				56			56		12														4	56*														
17	Неорганічна хімія*				56			56		18											3,5	56*																	
18	Аналітична хімія*				60			60		42														4	60*														
19	Фізична і колоїдна хімія*				44			44		30											2,7	44*																	
20	Мікробіологія харчових продуктів*				72			72		38											1	18*		4	54*														
21	Біохімія харчових продуктів*				70			70		36											1	18*		4	52*														
	Вибірково-обов'язкові предмети				**210**	**0**	**0**	**210**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**34**	**0**	**2**	**46**	**0**	**6**	**96**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
22	Інформатика				105			105							2	34		1	23		3	48																	
23	Технології* (Вступ до спеціальності)				105			105							2	34*		1	23		3	48																	
	Факультативний курс:				**411**	**0**	**0**	**34**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**34**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
24	Фінансова грамотність				34			34										2	34																				
	Індивідуальні заняття				81																																	
	Розподіл груп на підгрупи				296																																	
	Всього профільної середньої освіти				**2660**	**0**	**0**	**2283**	**0**	**196**	**140**	**0**	**0**	**0**	**34**	**544**	**0**	**31,5**	**678**	**0**	**35**	**379**	**0**	**30**	**174**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**

	За освітньо-професійною програмою																																							
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																																							
ОК 1	Історія України	4				3	90	32	16		16	18	30	1										2,5	32	3														
ОК 2	Культурологія		1			2	60	34	24		10	26		1	2	34	2																							
ОК 3	Основи економічної теорії (Громадянська освіта*)		4			2	60	32	18		14	28		1										1	18	2*														
ОК 4	Основи правознавства* (Громадянська освіта)		3			2	60	32	22		10	28		1							1	13	2*																
ОК 5	Неорганічна хімія*		3			3	90	56	34	12	10	34		1									3*																	
ОК 6	Органічна хімія*	4				3	90	56	34	18	4	4	30	1												3														
ОК 7	Аналітична хімія*	4				3	90	60	14	42	4	0	30	1												3*														
ОК 8	Фізична і колоїдна хімія*		3			2	60	44	10	30	4	16		1									2*																	
ОК 9	Мікробіологія харчових продуктів*		4			3	90	72	30	38	4	18		1									1*			2*														
ОК 10	Біохімія харчових продуктів*		4			3	90	70	30	36	4	20		1									1*			2*														
ОК 11	Технічне креслення		5			3	90	48			48	42		1													3	48	3											
ОК 12	Безпека життєдіяльності		2			2	60	46	36		10	14		1				2	46	2																				
ОК 13	Основи екології (Екологія*)		2			2	60	46	36		10	14		1						2*																				
ОК 14	Основи філософських знань		7			2	60	28	20		8	32		1																			2	28	2					
ОК 15	Основи електротехніки		4			2	60	36	20	12	4	24		1										2,5	36	2														
ОК 16	Українська мова (за професійним спрямуванням)	5				3	90	32			32	28	30	1													2	32	3											
ОК 17	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		6			3	90	60			60	30		1													2	32	2	2	28	1								
ОК 18	Фізичне виховання		6			4	120	76			76	44															3	48	2	2	28	2								
ОК 19	Соціологія		7			2	60	28	20		8	32		1																			2	28	2					
ОК 20	Вища математика		5			2	60	32	20		12	28		1													2	32	2											
ОК 21	Основи охорони праці	6				3	90	42	24	2	16	18	30	1																3	42	3								
ОК 22	Цивільний захист		6			2	60	28	18		10	32		1																2	28	2								
ОК 23	Сімейно-побутова культура та домашня економіка		6			2	60	28	14		14	32		1																2	28	2								
	Всього за циклом	5	18			58	1740	1018	440	190	389	562	150	22	2	34	2	2	46	4	1	13	9	6	86	17	12	192	12	11	154	10	4	56	4	0	0	0		
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																																							
ОК 24	Технологія галузі	6		6		11	330	210	112	72	26	90	30	1													7	112	5	7	98	6								
ОК 25	Технохімічний контроль виробництва	6				4	120	70	24	22	24	20	30	1																5	70	4								
ОК 26	Технологічне обладнання галузі	7				6	180	118	44	66	8	32	30	1																4,4	62	3	4	56	3					
ОК 27	Стандартизація і товарознавство харчових продуктів		5			2	60	40	30		10	20		1													2,5	40	2											
ОК 28	Автоматизація виробництва		7			2	60	42	30	8	4	18		1																			3	42	2					
ОК 29	Комп'ютеризація виробництва		6			3	90	64	16		48	26		1																4,6	64	3								
ОК 30	Економіка, організація та планування виробництва	5		5		5	150	72	36		36	48	30	1													4,5	72	5											
ОК 31	Облік і звітність	7				3	90	42	22		20	18	30	1																			3	42	3					

ОК 32	Професійна орієнтація випускників та психологія праці		7			2	60	28	16		12	32		1																			2	28	2			
ОК 33	Процеси і апарати харчових виробництв	5				3	90	48	24	18	6	12	30	1													3	48	3									
ОК 34	Виробнича санітарія		7			2	60	42	18	20	4	18		1																			3	42	2			
ОК 35	Вступ до спеціальності (Технології*)		1			2	60	26			8	26		1			2*																					
	Разом	6	5			43	1290	776	372	206	198	334	180	11	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	272	15	21	294	16	15	240	12	0	0	0
	Практична підготовка																																					
ОК 36	Навчальна практика					12	360																			12												
ОК 37	Технологічна практика					12	360																									12						
ОК 38	Рішення виробничо-ситуаційних задач		7			1,5	45	30			30	15		1																				30	1,5			
ОК 39	Переддипломна практика					4,5	135																												4,5			
	Разом					**30**	**900**	**30**	**0**	**0**	**30**	**15**	**0**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	0	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	12	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	12	0	**30**	**6**	0	**0**	0
	Атестація здобувачів ФПО																																					
ОК 40	Кваліфікаційний іспит					1	30																												1			
	Загальний обсяг ОК ОПП					132	3960	1824	812	396	616	911	330	34	2	34	4	2	46	4	1	13	9	6	86	29	29	464	27	32	448	38	19	296	23	0	0	0
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																																					
ВК 1	Загальна технологія харчових виробництв		2			4	120	58	28	22	8	62		1				2,5	58	4																		
	Сировинні ресурси харчових виробництв		2			4	120	58	28	22	8	62		1				2,5	58	4																		
ВК 2	Основи підприємництва		7			3	90	42	18		24	48		1																			3	42	3			
	Захист прав споживачів		7			3	90	42	18		24	48		1																			3	42	3			
ВК 3	Інноваційні технології виробництва м'ясних продуктів	7				6	180	112	78	18	16	38	30	1																			8	112	6			
	Сучасні концепції управління якістю м'ясних продуктів	7				6	180	112	78	18	16	38	30	1																			8	112	6			
ВК 4	Радіометричний контроль		5			3	90	48	26		22	42		1													3	48	3									
	Радіотоксикологічна безпека тварин і продуктів тваринництва		5			3	90	48	26		22	42		1													3	48	3									
	Разом вибіркових дисциплін	1	4			16	480	260	150	40	70	190	30	4	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
	Всього за НП				2660	148	4440	4367	962	632	826	1101	360	38	36	578	4	36	782	8	36	392	9	36	260	29	32	512	30	32	448	38	30	450	32	0	0	0
	Разом (тижневе навчальне навантаження)														36	578			782		36	392		36	260		32	512		32	448		30	450				
	Всього дисциплін, що вивчається за семестр																											10			9			9				
	Всього дисциплін, що вивчається за рік																												16									
	Всього ККЗЗ (курсовик робі проектів)																											1			1							
	Всього екзаменів/заліків	12	27	2											Е-0	3-2		Е-0	3-3		Е-0	3-3		Е-3	3-4		Е-3	3-4		Е-3	3-5		Е-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 усправлінської діяльності
22. Технохімічного та радіометричного контролю
23. Технолгії 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. Технологічного обладнання галузі
10. Технолгії м'яса і м'ясних продуктів

Майстерні

1. Навчальна
2. Виробничого навчання

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 зі змінами та доповненнями внесеними наказом №10-06/100 Н від 28 червня 2024 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, поділ груп на підгрупи, 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 29.08.2024 р.)

Заступник директора з НР Лілія ДАВЛЕТШИНА