









OK 32	Професійна орієнтація випускників та психологія праці		7		2	60	28	16		12	32		1													2	28	2												
OK 33	Процеси і апарати харчових виробництва	6			3	90	42	22	16	4	18	30	1												3	42	3													
OK 34	Виробнича санітарія		7		2	60	42	18	20	4	18		1														3	42	2											
OK 35	Вступ до спеціальності (Технологі*)		1		2	60	34	26		8	26		1			2*																								
<b>Разом</b>		6	5		45	1290	770	366	186	218	325	180	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	224	12	24	336	19	15	210	12	0	0	0	0			
<b>Практична підготовка</b>																																								
OK 36	Навчальна практика				12	360																				12														
OK 37	Технологічна практика				12	360																						12												
OK 38	Рішення виробничо-ситуаційних задач		7		1,5	45	30			30	15		1																								30	2		
OK 39	Переддипломна практика				4,5	135																																5		
<b>Разом</b>					30	900	30	0	0	30	15	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	12	0	30	6	0	0	0	0		
<b>Атестація здобувачів ФПО</b>																																								
OK 40	Кваліфікаційний іспит				1	30																															1			
<b>Загальний обсяг ОК ОПП</b>			1		134	3960	1824	812	376	636	904	330	34	2	34	2	2	46	4	1	13	9	6	86	29	29	464	27	32	448	38	19	296	23	0	0	0	0		
<b>Вибіркові освітні компоненти навчального плану</b>																																								
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	Технологія оздоровчих харчових продуктів	7			6	180	112	54	30	28	38	30	1																								8	112	6	
	Інноваційні технології в молочній промисловості	7			6	180	112	54	30	28	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														
<b>Разом вибіркових дисциплін</b>		1	4		16	480	260	126	52	82	190	30	4	0	0	0	2,5	58	4	0	0	0	0	0	0	0	3	48	3	0	0	0	11	154	9	0	0	0	0	
<b>Всього за НПП</b>				2660	150	4440	4367	938	624	858	1094	360	38	36	612	2	36	828	8	36	576	9	36	504	29	32	512	30	32	448	38	30	450	32	0	0	0	0		
Разом (тижневі навантаження)													36	612			828		36	576		36	504		32	512		32	448		30	450								
Всього дисциплін, що вивчається за семестр																								10			9				9									
Всього дисциплін, що вивчається за рік																											16				9									
Всього ККЗЗ (курсних робіт/проектів)																									1			1												
<b>Всього екзаменів/заліків</b>		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. Технології молока і молочних продуктів
23. 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 молока і молочних 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 молока 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 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, поділ груп на підгрупи, 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 29.08.2024 р.)

Заступник директора з НР



Лілія ДАВЛЕТШИНА



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 молока

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 молодший бакалавр  
з харчових технологій за ОПП Зберігання, консервування  
та переробка молока  
Термін навчання 2 роки 9 місяців на основі ПСО, ОКР КР

**1. Графік освітнього процесу**

Зведені дані бюджету часу (тижні)

Група	Вересень		Жовтень		Листопад		Грудень		Січень		Лютий		Березень		Квітень		Травень		Червень		Листопад		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
	7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	30	11	18	25	8	15	22	1	8	15	22	29	12	19				26	2	9				16	23	10	17	24	31	7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	31
I																										II	30	3	8				11	52																
II																										II	30	4	8				10	52																
III																										III	14	2	1	3	2			22																
<b>Всього</b>																												74	9	9	8	3	2	21	126															

**2. Практична підготовка**

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна	4	8	12
Технологічна	6	8	12
Переддипломна	7	3	4,5

**4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти**

Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний квит	7	1

**Позначення**

- Теоретичне навчання
- Технологічна практика
- Атестація здобувачів ФПО
- Навчальна практика
- Семестровий контроль
- Канікули
- Переддипломна практика
- Виробничі ситуації

Заступник директора з навчальної роботи

Лілія ДАВЛЕТШИНА



**ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**

№	Найменування	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Кількість годин					Екзамени (години)	Контрольна робота	Розподіл навчальної роботи у кредити ЄКТС та аудиторних годинах за курсами і семестрами														
		Екзамени	Залики	ККЗЗ	Кредити ЄКТС	Години	Аудиторних				Самостійна робота			1-й курс			2-й курс				3-й курс							
							Всього	у тому числі						I семестр		II семестр		III семестр		IV семестр		V семестр						
								лекції	лабораторні	практичні, семінари				16 тижнів		14 тижнів		16 тижнів		14 тижнів		14 тижнів						
		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								
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	
<b>Обов'язкові освітні компоненти навчального плану</b>																												
<b>Освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>																												
OK 1	Історія України	1			3	90	32	16		16	28	30	1	2	32	3												
OK 2	Культурологія		2		2	60	28	20		8	32		1				2	28	2									
OK 3	Основи економічної теорії		2		2	60	42	30		12	18		1				3	42	2									
OK 4	Основи правознавства		3		2	60	32	22		10	28		1							2	32	2						
OK 5	Неорганічна хімія		1		3	90	48	26	12	10	42		1	3	48	3												
OK 6	Органічна хімія	2			3	90	56	34	18	4	4	30	1				4	56	3									
OK 7	Аналітична хімія	2			3	90	56	12	40	4	4	30	1				4	56	3									
OK 8	Фізична і колоїдна хімія		1		2	60	48	12	32	4	12		1	3	48	2												
OK 9	Мікробіологія харчових продуктів		2		3	90	70	30	36	4	20		1				5	70	3									
OK 10	Біохімія харчових продуктів		2		3	90	70	30	36	4	20		1				5	70	3									
OK 11	Технічне креслення		3		3	90	56			56	34		1							3,5	56	3						
OK 12	Безпека життєдіяльності		1		2	60	48	38		10	12		1	3	48	2												
OK 13	Основи екології		1		2	60	48	38		10	12		1	3	48	2												
OK 14	Основи філософських знань		4		2	60	28	20		8	32		1									2	28	2				
OK 15	Основи електротехніки		2		2	60	42	20	16	6	18		1				3	42	2									
OK 16	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3			3	90	48			48	12	30	1							3	48	3						
OK 17	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		2		3	90	60			60	30		1	2	32	2	2	28	1									
OK 18	Фізичне виховання		2		4	120	76			76	44			3	48	2	2	28	2									
OK 19	Соціологія		5		2	60	28	20		8	32		1													2	28	
OK 20	Вища математика		1		2	60	48	38		10	12		1	3	48	2												
OK 21	Основи охорони праці	4			3	90	42	24	2	16	18	30	1									3	42	3				
OK 22	Цивільний захист		4		2	60	28	18		10	32		1									2	28	2				
OK 23	Сімейно-побутова культура та домашня економіка		4		2	60	28	14		14	32		1									2	28	2				
	<b>Всього за циклом</b>	5	18		58	1740	1062	462	192	408	528	150	22	22	352	18	30	420	21	8,5	136	8	9	126	9	2	28	
<b>Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>																												



ВК 3	Інноваційні технології в молочній промисловості	5			6	180	112	54	30	28	38	30	1											8	112		
ВК 4	Радіометричний контроль		3		3	90	48	26		22	42		1						3	48	3						
	Радіотоксикологічна безпека тварин і продуктів тваринництва		3		3	90	48	26		22	42		1						3	48	3						
	<b>Разом вибіркових дисциплін</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>16</b>	<b>480</b>	<b>282</b>	<b>136</b>	<b>62</b>	<b>84</b>	<b>168</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>80</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>48</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>154</b>
	<b>Всього за НП</b>				<b>150</b>	<b>4500</b>	<b>2250</b>	<b>1030</b>	<b>450</b>	<b>770</b>	<b>1005</b>	<b>360</b>	<b>39</b>	<b>30</b>	<b>480</b>	<b>28</b>	<b>30</b>	<b>420</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>480</b>	<b>26</b>	<b>30</b>	<b>420</b>	<b>36,5</b>	<b>30</b>	<b>450</b>
	<b>навантаження)</b>													<b>30</b>	<b>480</b>	<b>28</b>	<b>30</b>	<b>420</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>480</b>	<b>26</b>	<b>30</b>	<b>420</b>	<b>36,5</b>	<b>30</b>	<b>420</b>
	Всього дисциплін, що вивчається за семестр													10			9			8			8			8	
	Всього дисциплін, що вивчається за рік													17				15								8	
	Всього ККЗЗ (курсних робіт проєктів)																			1			1				
	<b>Всього екзаменів/заліків</b>	<b>12</b>	<b>28</b>	<b>2</b>										<b>E-1</b>	<b>3-7</b>		<b>E-2</b>	<b>3-7</b>		<b>E-3</b>	<b>3-4</b>		<b>E-3</b>	<b>3-4</b>		<b>E-3</b>	<b>3-6</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 молока і молочних продуктів
23. 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 молока і молочних продуктів

### **Майстерні**

1. Навчальна

## 7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складений на основі освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 181 Харчові технології освітньо-професійною програмою Зберігання, консервування та переробка молока 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 вибіркового компонент, послідовність їх вивчення, графік освітнього процесу, форми проведення підсумкового контролю атестації.

Резерв навчальних годин використано для збільшення годин з окремих предметів та дисциплін, поділу груп на підгрупи, 10% загальної кількості кредитів ЄКТС навчального плану відведено на освітні компоненти за вибором здобувачів освіти.

Навчальний план затверджено рішенням Педагогічної ради коледжу (Протокол № 1 від 29.08.2024 р.)

Заступник директора з НР



Лілія ДАВЛЕТШИНА