



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: **Виробництво харчової продукції**

Освітньо-професійний ступінь:
фаховий молодший бакалавр

Галузь знань: **18 Виробництво та технології**
Спеціальність: **181 Харчові технології**

Освітня кваліфікація: **фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за ОЛП Виробництво харчової продукції**

Форма здобуття фахової передвищої освіти: **денна**

Термін навчання: **3 роки 5 місяців на основі ВЗСО**

Рік вступу: **2024**

2 роки 5 місяців на основі ПЗСО, ОРК кваліфікованого робітника

І. Графік освітнього процесу

Зведені дані бюджету часу (тижні)

Група	Вересень		Жовтень		Листопад		Грудень		Січень		Лютий		Березень		Квітень		Травень		Червень		Липень		Серпень		Курс	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика			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	3	10	17	24	Навчална	Технологічна	Переддипломна	Атестація здобувачів ФПО	Канікули
	7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	30	7	14	21	28	11	18	25	8	15	22	29	12	19				26	10	17		24	31	12	19	26	9					
I										К	К															І	40	1				11	52									
II										С	К	К					С	Н	Н	Н	Н	Н	К	К	К	К	II	30	3	8			11	52								
III										С	С	К					С	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	III	30	3		8			52								
IV								С	С	П	П	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
Технологічна	7	1	1,5
Переддипломна	6	8	12
	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
- Технологічна практика
- Атестація здобувачів ФПО
- Навчальна практика
- Семестровий контроль
- Канікули
- Переддипломна практика
- Виробничі ситуації

Заступник директора з навчальної роботи

Лілія ДАВЛЕТШИНА

За освітньо-професійною програмою

Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																																		
ОК 1	Історія України (ФМБ)	4			3	90	32	16		16	28	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	1+1*											
ОК 4	Основи правознавства (Громадянська освіта*)	3			2	60	32	22		10	28		1			1	13																	
ОК 5	Неорганічна хімія*	3			3	90	56	34	12	10	34		1																					
ОК 6	Органічна хімія*	4			3	90	56	34	18	4	4	30	1																					
ОК 7	Аналітична хімія*	4			3	90	60	14	42	4	0	30	1																					
ОК 8	Фізична і колоїдна хімія*	3			3	90	44	10	30	4	46		1																					
ОК 9	Мікробіологія харчових продуктів*	4			3	90	72	30	38	4	18		1																					
ОК 10	Біохімія харчових продуктів*	4			3	90	70	30	36	4	20		1																					
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																					
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)	6			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			3	90	60			60	30														2	32	2	2	28	1				
ОК 19	Соціологія	7			2	60	28	20		8	32		1														0		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	1002	440	190	372	588	150	22	2	34	2	2	46	4	1	13	10	6	86	17	11	176	12	11	154	9	4	56	4
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																																		
ОК 24	Технологія виробництва кулінарної продукції	6			11	330	222	94	70	58	78	30	1												6	96	5	6	84	4	3	42	2	
ОК 25	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	6	6		5	150	70	30		40	50	30	1														5	70	5					
ОК 26	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	6			2	60	42	24	12	6	18		1															3	42	2				
ОК 27	Стандартизація і товарознавство харчових продуктів	5			2	60	40	30		10	20		1												2,5	40	2	0						
ОК 28	Контроль якості харчової продукції	6			2	60	56	28	20	8	4		1															4	56	2				
ОК 29	Устаткування закладів ресторанного господарства	6			5	150	90	60		30	30	30	1												3	48	2	3	42	3				
ОК 30	Комп'ютеризація виробництва	7			2	60	42	10		32	18		1																	3	42	2		
ОК 31	Економіка підприємств різних типів	5	5		4	120	64	32		32	26	30	1													4	64	4						

ОК 32	Облік і звітність	7			3	90	42	22		20	18	30	1															3	42	3									
ОК 33	Санітарія та гігієна		5		2	60	32	18	8	6	28		1										2	32	2														
ОК 34	Професійна орієнтація випускників та психологія праці		7		2	60	28	16		12	32		1															2	28	2									
ОК 35	Процеси і апарати харчових виробництв	5			4	120	56	38		18	34	30	1									3,5	56	4															
ОК 36	Вступ до спеціальності (Технології*)		1		2	60	34	26		8	26		1		2*																								
	Разом	6	7	2		46	1360	818	428	110	290	382	180	13	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	336	19	21	294	16	11	154	9			
	Практична підготовка																																						
ОК 37	Навчальна практика				12	360																12																	
ОК 38	Технологічна практика				12	360																								12									
ОК 39	Рішення виробничо-ситуаційних задач		7		1,5	45	30			30	15		1																						30	1,5			
ОК 40	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	12	0	0	0	0	0	12	0	30	6							
	Атестація здобувачів ФПО																																						
ОК 41	Кваліфікаційний іспит				1	30																															1		
	Загальний обсяг ОК ОПП				135	4050	1850	868	300	682	985	330	36	2	34	4	2	46	4	1	13	10	6	86	29	32	612	31	32	448	37	15	240	20					
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		2	60	42	18		24	18		1																						3	42	2		
	Захист прав споживачів		7		2	60	42	18		24	18		1																						3	42	2		
ВК 3	Етнічні кухні		7		3	90	56	16	40		34		1																						4	56	3		
	Міжнародна кухня		7		3	90	56	16	40		34		1																						4	56	3		
ВК 4	Основи барної справи		7		3	90	56	36	12	8	34		1																						4	56	3		
	Організація кейтерингового обслуговування		7		3	90	56	36	12	8	34		1																						4	56	3		
ВК 5	Дизайн страв та кондитерське мистецтво		7		3	90	56	22	28	6	4	30	1																						4	56	3		
	Виробництво кондитерських борошняних виробів		7		3	90	56	22	28	6	4	30	1																						4	56	3		
	Разом вибіркових дисциплін	1	5		15	450	268	120	102	46	152	30	5	0	0	0	2,5	58	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	210	11	
	Всього за НП				2660	150	4500	4401	988	598	868	1137	360	41	36	612	4	36	828	8	36	576	10	36	504	29	32	612	31	32	448	37	30	450	31				
	Разом (тижневий навантаження)																																						
	Всього дисциплін, що вивчається за семестр																												11						9		10		
	Всього дисциплін, що вивчається за рік																																						
	Всього ККЗЗ (курсові роботи проєкти)																																			1		1	
	Всього екзаменів/заліків	12	29	2											E-0	3-2		E-0	3-3		E-0	3-3		E-3	3-4		E-3	3-4		E-4	3-5		E-2	3-8					

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. Організації виробництва та обслуговування в ЗРГ
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. Організації виробництва та обслуговування в ЗРГ
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 харчової продукції 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 «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» та «Економіка підприємств різних типів» 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