

2026 p.

підготовки фахового молодшого бакалавра

Від 31 серпня 2026 року.

2 роки 5 місяців на основі ПЗСО, ОРК кваліфікованого робітника

Всього

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		
Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит	7	1

В Рішення виробничо- ситуаційних задач

Лілія ДАВЛЕТШИНА

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№	Найменування	Розподіл за семестрами			ПЗСО	Загальний обсяг		Кількість годин					Екзамен/КР (години)	Контрольна робота	Розподіл навчальної роботи у кредити ЕКТС та аудиторних годинах за курсами і семестрами																					
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи		Кредити ЕКТС	Годин	Аудиторних				Самостійна робота			1-й курс			2-й курс			3-й курс			4-й курс												
								Всього	у тому числі						I семестр		II семестр		III семестр		IV семестр		V семестр		VI семестр		VII семестр									
									лекції	лабораторні	практичні, семінарі				17 тижнів		23 тижнів		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	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	
Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																																				
За освітньою програмою профільної середньої освіти																																				
	Базові предмети				1260		1260	1260	1120	0	140	0	0	0	19	327	0	21	488	0	16,5	271	0	13	174	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	Українська мова	ДПА			140		140	140	140						2	34		2	46		2	32		2	28											
2	Українська література				140		140	140	140						2	34		2	46		2	32		2	28											
3	Зарубіжна література				70		70	70	70									2	46		1,5	24														
4	Іноземна мова				140		140	140			140				2	34		2	46		2	32		2	28											
5	Історія України	ДПА			105		105	105	105						2	34		2	48		1	23														
6	Всесвітня історія				70		70	70	70						2	34		2	36																	
7	Громадянська освіта				70		70	70	70						3	48* (19)		1	22* (14)																	
8	Математика	ДПА			210		210	210	210						3	58		2	56		3	48		4	48											
9	Фізична культура				210		210	210	210						3	51		3	69		3	48		3	42											
10	Захист України * (ОНС)				105		105	105	105						0			3	73		2	32														
	Природничі науки				418	0	418	418	398	20	0	0	0	0	11,5	204	0	8	185	0	2	29	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0
11	Біологія				80		80	80	80						2	34		2	46																	
12	Екологія* (Основи екології)				43		43	43	43						2,5	43*																				
13	Географія				34		34	34	34						2	34																				
14	Фізика і астрономія				135		135	135	135						2	34		3	72		2	29														
15	Хімія				126		126	126	106	20					3	59		3	67																	
	Профільні предмети і спец. курси				377		377	377	201	176	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11,5	169	0	15	208				0	0	0	0	0	0	0	0
16	Органічна хімія*				56		56	56	44	12											3,5	56*														
17	Неорганічна хімія*				56		56	56	38	18											4	56*														
18	Аналітична хімія*				60		60	60	18	42													4	60*												
19	Фізична і колоїдна хімія*				44		44	44	14	30													3	44*												
20	Мікробіологія харчових продуктів*				81		81	81	43	38											4	57*		2	24*											
21	Біохімія харчових продуктів*				80		80	80	44	36													6	80*												
	Вибірково-обов'язкові предмети				210	0	0	210	210	0	0	0	0	0	4	68	0	3	71	0	4	71	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0
22	Інформатика				105			105	105						2	34		1	23		3	48														
23	Технології* (Вступ до спеціальності)				105			105	105						2	34*		2	48		1	23														
	Факультативний курс:				395	0	395	395	32	0	0	0	0	0	0	0	0	2	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
24	Фінансова грамотність				32		32	32	32								2	32																		
	Індивідуальні заняття				83		83	83																												
	Розподіл груп на підгрупи				280		280	280																												
	Всього профільної середньої освіти				2660	0	2450	2660	1961	196	140	0	0	0	34,5	599	0	34	776	0	34	540	0	28	382	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	28	30	1								2	32	3											
ОК 2	Культурологія		4			2	60	32	26		6	28		1							2	32	2												
ОК 3	Основи економічної теорії (Громадянська освіта*)		2			2	60	32	18		14	28		1			1	18	1+1*																
ОК 4	Основи правознавства (Громадянська освіта*)		1			2	60	32	22		10	28		1	1	13	1+1*																		
ОК 5	Неорганічна хімія*		3			2	60	32	10	12	10	28		1							2*														
ОК 6	Органічна хімія*	3				3	90	32	10	18	4	28	30	1							3*														
ОК 7	Аналітична хімія*	4				3	90	32	10	18	4	28	30	1									3*												
ОК 8	Фізична і колоїдна хімія*		4			2	60	32	8	20	4	28		1									2*												
ОК 9	Мікробіологія харчових продуктів*		4			4	120	81	36	38	7	39		1							2*			2*											
ОК 10	Біохімія харчових продуктів*		4			4	120	80	36	36	8	40		1									4*												
ОК 11	Технічне креслення		5			3	90	64			64	26		1									4	64	3										
ОК 12	Безпека життєдіяльності		2			2	60	34	28		6	26		1			2	34	2																
ОК 13	Основи екології (Екологія*)		1			2	60	43	33		10	17		1			2*																		
ОК 14	Основи філософських знань		7			2	60	28	20		8	32		1																2	28	2			
ОК 15	Основи електротехніки		5			2	60	32	18	10	4	28		1									2	32	2										
ОК 16	Українська мова (за професійним спрямуванням)	6				3	90	28			28	32	30	1											2	28	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				60	60			60	0											32			28									
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	Охорона праці	5				3	90	48	30	2	16	12	30	1									3	48	3										
ОК 22	Цивільний захист		6			2	60	28	18		10	32		1												2	28	2							
ОК 23	Сімейно-побутова культура та домашня економіка		7			2	60	28	14		14	32		1															2	28	2				
ОК 24	Основи національного спротиву (Захист України*)		5			3	90	60	32		16	30		1									3	48 (12)*	3										
	Всього за циклом	5	19			58	1800	990	425	154	399	660	150	23	1	13	4	3	52	4	0	0	7	4	64	16	16	288	15	6	112	6	6	84	6
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																																			
ОК 25	Технологія галузі	5	6	6		13	390	210	108	54	48	120	60	1										7	112	7	7	98	6						
ОК 26	Технохімічний контроль виробництва	6				4	120	70	24	22	24	20	30	1												5	70	4							
ОК 27	Технологічне обладнання галузі	7	6			7	180	118	44	66	8	32	30	1												4	56	2	4,5	62	5				
ОК 28	Стандартизація і товарознавство харчових продуктів		5			2	60	32	24		8	28		1									2	32	2										
ОК 29	Автоматизація виробництва		7			2	60	42	30	8	4	18		1															3	42	2				
ОК 30	Радіометричний контроль		5			2	60	32	18		14	28		1									2	32	2										
ОК 31	Економіка, організація та планування виробництва	6				5	150	76	38		38	44	30	1									3	48	2	2	28	3							
ОК 32	Облік і звітність	7				3	90	42	22		20	18	30	1															3	42	3				
ОК 33	Професійна орієнтація випускників та психологія праці		7			2	60	28	16		12	32		1															2	28	2				
ОК 34	Процеси і апарати харчових виробництв		6			2	60	42	22	16	4	18		1												3	42	2							

ОК 35	Виробнича санітарія		7		2	60	42	18	20	4	18		1																3	42	2					
ОК 36	Вступ до спеціальності (Технології*)		1		2	60	34	26		8	26		1			2*																				
	Разом	6	9	1		46	1290	734	364	186	184	341	180	11	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	14	224	13	21	294	17	16	216	14			
	Практична підготовка																																			
ОК 37	Навчальна практика	4				12	360	240	96		144	120												12												
ОК 38	Технологічна практика		Зв.			12	360																						12							
ОК 39	Рішення виробничо-ситуаційних задач		7			1,5	45	30			30	15		1																	30	1,5				
ОК 40	Переддипломна практика		Зв.			4,5	135																									4,5				
	Разом	1	1			30	900	270	96	0	174	135	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	12	29	1		135	4020	1994	885	340	757	1136	330	35	1	13	6	3	52	4	0	0	7	4	64	28	30	512	28	27	406	35	22	330	27	
Вибіркові освітні компоненти навчального плану																																				
ВК 1			3			2	60	36				24		1						2		36	2													
ВК 2			4			3	90	58				32		1									4		58	3										
ВК 3			7			3	90	42				48		1																3	42	3				
ВК 4			7			4	120	78				42		1																	5	78	4			
ВК 5			6			3	90	42				48		1														3	42	3						
	Разом вибірових дисциплін	1	5			15	450	256	0	0	0	194	0	5	0	0	0	0	0	2		36	2	4		58	3	0	0	0	3	42	3	8	120	7
	Всього за НП	12	34	1	2660	150	6920	4910	2846	536	897	1330	330	40	36	612	6	36	828	4	36	576	9	36	504	31	32	512	28	32	448	38	30	450	34	
Разом (тижневе навантаження)																																				
Всього дисциплін, що вивчається за семестр																																				
Всього дисциплін, що вивчається за рік																																				
Всього курсових робіт (проектів)																																				
Всього екзаменів/заліків																																				

7. Пояснення до навчального плану

1. 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, № 689 від 16.05.2024), освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю G13 Харчові технології освітньо-професійною програмою Зберігання, консервування та переробка молока затвердженої рішенням Педагогічної ради коледжу від 30 червня 2026 р. протокол №11 та введеною в дію з 07 липня 2026 року наказом в.о. директора коледжу №10-06/106 Н від 07 червня 2026 року визначає перелік та обсяг обов'язкових та вибіркових освітніх компонентів, послідовність їх вивчення, графік освітнього процесу, форми проведення поточного, підсумкового контролю, атестації.

2. 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 вільним вибором здобувачів освіти.

3. За освітнім компонентом «Технологія галузі» здобувачі освіти виконують курсову роботу. По завершенню виконання роботи здійснюється її публічний захист.

4. За результатами проходження технологічної та переддипломної практики здобувачами освіти здійснюють публічний захист звіту з практики.

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

Навчальний план затверджено рішенням Педагогічної ради коледжу (Протокол № 1 від 31.08.2026 р.)

Заступник директора
з навчально-виховної роботи



Лілія ДАВЛЕТШИНА

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень

Кабінети

1. Української мови та літератури
2. Іноземної мови
3. Культурознавства
4. Історії
5. Математики
6. Фізики
7. Хімії
8. Біології та екології
9. Географії
10. Біотехнологій
11. Бухгалтерського обліку та фінансового аналізу
12. Суспільних дисциплін
13. Охорони праці, БЖД та цивільного захисту
14. Процесів і апаратів
15. Технічного креслення
16. Електротехніки та автоматизації
17. Економічні дисциплін
18. Стандартизації і товарознавства
19. Технології молока і молочних продуктів
20. Спортивна зала (спортивний майданчик)
21. Тир

Лабораторії

1. Фізики
2. Хімії
3. Електротехніки
4. Контролю якості сировини та харчових продуктів
5. Комп'ютеризації виробництва
6. Процесів і апаратів
7. Біохімії та мікробіології харчових продуктів
8. Технології молока і молочних продуктів

Майстерні

1. Центр виробництва харчової продукції