



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Введено в дію з 01.09.2023 р.
Наказ №10-06/169 К
від "31" серпня 2023 р.

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

Форма здобуття фахової передвищої освіти: денна

Термін навчання 3 роки 5 місяців на основі БЗСО

Рік вступу: 2023

2 роки 5 місяців на основі ПЗСО, ОРК кваліфікованого робітника

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані бюджету часу (тижні)

График севного процесса																																																Звездный объект																	
Группа	Вересень				Жовтень				27.10-02.11	Листопад				Грудень				29.12-01.01	Січень				26.01-01.02	Лютий				Березень				29.03-04.04	Квітень				26.04-02.05	Травень				31.05-06.06	Червень				28.06-04.07	Липень				26.07-01.08	Серпень				Курс	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика			Атестація здобувачів (ФІО)	Кількість	Всього навчальних
	1	8	15	22	6	13	20	3		10	17	24	1	8	15	22	5		12	19	2	9		16	23	1	8	15	22	5	12		19	3	10	17		24	7	14	21		5	12	19	2		9	16	23	8		15	22	29	Навчання				Технологічна	Переддипломна				
	7	14	21	28	12	19	26	9		16	23	30	7	14	21	28	11		18	25	8	15		22	29	7	14	21	28	11	18		25	9	16	23		30	13	20	27		11	18	25	8		15	22	29	49		50	51	52										
I	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	40	1	8			11	52					
II																																																				II	30	3	8			11	52						
III																																																				III	30	3	8			11	52						
IV																																																				IV	14	2	1	3	2	33	17						
Всього																																																114	9	9	8	3	2	33	17										

2. Практична підготовка

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

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 передвижної освіти

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

Позначення

Теоретичне
навчання

Т
Технологічна
практика

А
Атестація
здобувачів ФПО

Н

С
Семестровый
КОНТРОЛЬ

К
Канікули

П
Переддипломна
практика

В

Заступник директора з навчальної роботи

Лілія ДАВЛЕТШИНА

У. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№	Найменування	Розподіл за семестрами			ПІСО	Загальний обсяг		Кількість годин			Розподіл навчальної роботи у кредити ЄКТС та аудиторних годинах за курсами і семестрами																											
		Екзамени	Зачіски	Курсовий контрольний захід		Кредити ЄКТС	Години	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			VIII семестр					
									лекції	лаборатории		практичні, семінари тощо	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	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	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	29	30	31	32	33	34	35	36	37		
Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																																						
За освітньою програмою профільної середньої освіти																																						
	Базові предмети				1260	0	0	1260	0	0	140	0	20	340	0	18,5	437	0	18	287	0	14	196		0	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	Всеобща історія				70			70					2	34		1,5	36																					
7	правознавства*. Основи економічної теорії*)				70			70										3	48 (19*)		1,5	22 (14*)																
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	10	170	0	9	207	0	11	180	0	16	222		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	4	68	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																		

ОК 29	Комп'ютеризація виробництва		6			3	90	64	16		48	26														4,57	64	3								
ОК 30	Економіка, організація та планування виробництва	5		5		5	150	72	36		36	78									4,5	72	5													
ОК 31	Облік і звітність	7				2	60	42	22		20	18																	3	42	2					
ОК 32	Професійна орієнтація випускників ЗФПО на ринку праці		7			2	60	28	16		12	32																	2	28	2					
ОК 33	Процеси і апарати харчових виробництв	5				3	90	48	24	18	6	42									3	48	3													
ОК 34	Виробнича санітарія		7			2	60	42	18	20	4	18																	3	42	2					
	Разом	6	5			42	1260	776	368	188	220	484	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	272	16	21	294	15	15	210	11	0	0	0		
	Практична підготовка																																			
ОК 35	Навчальна практика					12	360													12																
ОК 36	Технологічна практика					12	360																				12									
ОК 37	Рішення виробничо-ситуаційних задач					1,5	45																								1,5					
ОК 38	Переддипломна практика					4,5	135																								4,5					
	Разом					30	900	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	12	0	0	6	0	0	0	0		
	Атестація здобувачів ФПО																																			
ОК 39	Кваліфікаційний іспит					1	30																								1					
	Загальний обсяг ОК ОПП					132	3960	1794	808	378	608	1236	2	34	2	2	46	4	1	13	10	6	86	30	29	464	27	32	448	37	19	266	22	0	0	0
Вибіркові освітні компоненти навчального плану																																				
	За вибором закладу освіти					2	60	34	0	0	34	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
БК 1	Вступ до спеціальності (Технології*)		1			2	60	34			34	26			2*																					
	За вибором здобувачів освіти					16	480	260	120	52	88	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
БК 2	Загальна технологія харчових виробництв		2			4	120	58	28	22	8	62				2,5	58	4																		
	Сировинні ресурси харчових виробництв		2			4	120	58	28	22	8	62				2,5	58	4																		
БК 3	Основи підприємництва		7			3	90	42	18		24	48																	3	42	3					
	Захист прав споживачів		7			3	90	42	18		24	48																	3	42	3					
БК 4	Технологія оздоровчих харчових продуктів	7				6	180	112	54	30	28	68																	8	112	6					
	Інноваційні технології в молочній промисловості	7				6	180	112	54	30	28	68																	8	112	6					
БК 5	Радіометричний контроль		5			3	90	48	20		28	42											3	48	3											
	Радіотоксикологічна безпека тварин і продуктів тваринництва		5			3	90	48	20		28	42											3	48	3											
	Разом вибірових дисциплін	1	4			18	540	294	120	52	122	246	0	0	2	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	150	4500	4371	928	626	870	1482	36	612	4	36	828	8	36	576	10	36	504	30	32	512	30	32	448	37	30	420	31	0	0	0
	Разом (тижневe навантаження)												36	612			828		36	576		36	504		32	512		32	448		30	420				
	Всього дисциплін, що вивчається за семестр																								10			9			9					
	Всього дисциплін, що вивчається за рік																								16											
	Всього курсових робіт (проектів)																								1			1								
	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. 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 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, введення додатково дисципліни «Вступ до спеціальності», 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 31.08.2023 р.)