



2022 p.

Відокремлений структурний підрозділ "Харківський фаховий коледж харчової промисловості
Державного біотехнологічного університету"

підготовки фахового молодшого бакалавра

РБК ВСТУПИВ 2022

Термін навчання 3 роки 5 місяців на основі БЗСО

2 роки 5 місяців на основі ПЗСО, ОРК кваліфікованого робітника

Зведений дані бюджету часу (тижні)

[illegible]

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

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

Теоретичне
навчання

Т
Технологічна
практика

Атестация
здобувачів ФПЮ

Навчальна практика

С
Семестровый
контроль

К
Каникул

II
Передний план
практика

Виробничі ситуації

Заступник директора з навчальної роботи

Лілія ДАВЛЕТШИНА

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО 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																							
		Екзамени	Заліки	КСЗЗ		Кредити ЄКТС	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, семінари				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									
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	0	0	1260	0	0	140	0	0	0	20	340	0	18,5	437	0	18	287	0	14	196		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	І ромадянська освіта* (Основи правознавства та Основи економічної теорії)				70			70																													
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	176	0	0	0	0	10	170	0	9	207	0	11	180	0	16	222		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		10										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		
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			
24	Фінансова грамотність				34			34										2	34																		
	Індивідуальні заняття				81																																
	Розподіл груп на підгрупи				296																																
	Всього профільної середньої освіти				2660	0	0	2283	0	176	140	0	0	0	34	578	0	31,5	724	0	35	563	0	30	418	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		

За освітньо-професійною програмою

Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																																			
OK 1	Історія України (ФМБ)	4				3	90	32	16		16	28	30	1									2,5	32	3										
OK 2	Культурологія		1			2	60	34	24		10	26		1	2	34	2																		
OK 3	Основи економічної теорії (Громадянська освіта*)		4			2	60	32	18		14	28		1									1	18	2*										
OK 4	Основи праваознавства (Громадянська освіта*)		3			2	60	32	22		10	28		1					1	13	2*														
OK 5	Неорганічна хімія*		3			3	90	56	34	12	10	34		1								3*													
OK 6	Органічна хімія*	4				3	90	56	34	18	4	4	30	1												3*									
OK 7	Аналітична хімія*	4				3	90	60	14	42	4	0	30	1												3*									
OK 8	Фізична і колоїдна хімія*		3			3	90	44	10	30	4	46		1								3*													
OK 9	Мікробіологія харчових продуктів*		4			3	90	72	30	38	4	18		1								1*				2*									
OK 10	Біохімія харчових продуктів*		4			3	90	70	30	36	4	20		1								1*				2*									
OK 11	Технічне креслення		5			3	90	48			48	42		1												3	48	3							
OK 12	Безпека життєдіяльності		2			2	60	46	36		10	14		1				2	46	2															
OK 13	Основи екології (Екологія*)		2			2	60	46	36		10	14		1					2*																
OK 14	Основи філософських знань		7			2	60	28	20		8	32		1																	2	28	2		
OK 15	Основи електротехніки		4			2	60	36	20	12	4	24		1								2,5	36	2											
OK 16	Українська мова (за професійним спрямуванням)	5				3	90	32			32	28	30	1												2	32	3							
OK 17	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		6			3	90	60			60	30		1												2	32	2	2	28	1				
OK 18	Фізичне виховання		6			3	90	60			60	30														2	32	2	2	28	1				
OK 19	Соціологія		7			2	60	28	20		8	32		1																	2	28	2		
OK 20	Вища математика		5			2	60	32	20		12	28		1												2	32	2							
OK 21	Основи охорони праці	5				3	90	40	24	2	14	20	30	1												2,5	40	3							
OK 22	Цивільний захист		6			2	60	28	18		10	32		1															2	28	2				
OK 23	Сімейно-побутова культура та домашня економіка		6			2	60	28	14		14	32		1															2	28	2	0			
	Всього за циклом	5	18			58	1740	1000	440	190	370	590	150	22	2	34	2	2	46	4	1	13	10	6	86	17	13,5	216	15	8	112	6	4	56	4
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																																		
OK 24	Технологія галузі	5,7		6		15	450	280	158	36	86	110	60	2												7	112	6	9	126	6	4	42	3	
OK 25	Технологічне устаткування галузі	6				8	240	142	80		62	68	30	1												4,5	72	4	5	70	4				
OK 26	Стандартизація і товарознавство харчових		5			2	60	40	30		10	20		1												2,5	40	2							
OK 27	Автоматизація виробництва		7			2	60	42	30	8	4	18		1																	3	42	2		
OK 28	Комп'ютеризація виробництва		6			3	90	64	16		48	26		1																4,57	64	3			
OK 29	Економіка, організація та планування виробництва	5		5		4	120	72	36		36	18	30	1												4,5	72	4							
OK 30	Облік і звітність	7				3	90	42	22		20	18	30	1																		3	42	3	

ОК 31	Професійна орієнтація випускників та психологія праці		7			2	60	28	16		12	32		1																2	28	2			
ОК 32	Процеси і апарати харчових виробництв	6				3	90	42	22	10	10	18	30	1														3	42	3					
ОК 33	Виробнича санітарія		7			2	60	42	18	20	4	18		1																3	42	2			
	Разом	6	5	2		44	1320	794	428	74	292	346	180	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18,5	296	16	21,57	302	16	15	196	12
	Практична підготовка																																		
ОК 34	Навчальна практика	4				12	360																				12								
ОК 35	Технологічна практика		ЗВ			12	360																							12					
ОК 36	Рішення виробничо-ситуаційних задач		7			1,5	45	30			30	15		1																	30	1,5			
ОК 37	Переддипломна практика		ЗВ			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
	Атестація здобувачів ФПО																																		
ОК 38	Кваліфікаційний іспит					1	30																										1		
	Загальний обсяг ОК ОПП					133	3990	1824	868	264	692	951	330	34	2	34	2	2	46	4	1	13	10	6	86	29	32	512	31	29,6	414	34	19	282	23
Вибіркові освітні компоненти навчального плану																																			
	За вибором закладу освіти					2	60	34	26	0	8	26	0	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ВК 1	Вступ до спеціальності (Технології*)		1			2	60	34	26		8	26		1			2*																		
	За вибором здобувачів освіти					15	450	260	0	0	0	160	30	4	0	0	0	2,5	58	4	0	0	0	0	0	0	0	0	2,43	34	1,5	12	168	9,5	
ВК 2			2			4	120	58				62		1			2,5	58	4																
ВК 3			7			3	90	42				48		1																	3	42	3		
ВК 4			7			3	90	62				28		1																	4,4	62	3		
ВК 5			7			5	150	98				22	30	1																2,43	34	1,5	4,6	64	3,5
	Разом вибірових дисциплін	12	4			17	510	294	26	0	8	186	30	5	0	0	2	2,5	58	4	0	0	0	0	0	0	0	0	2,43	34	1,5	12	168	9,5	
	Всього за НП				2660	150	4500	4401	894	440	840	1137	360	39	36	612	4	36	828	8	36	576	10	36	504	29	32	512	31	32	448	35,5	31	450	32,5
	Разом (тижнев навантаження)														36	612			828		36	576		36	504		32	512		32	448		31	450	
	семестр																										10			9			10		
	Всього дисциплін, що вивчається за рік																																		
	Всього ККЗЗ (курсових робіт проєктів)																										1			1					
	Всього екзаменів/заліків	13	27	2											E-0	3-2		E-0	3-3		E-0	3-3		E-4	3-4		E-4	3-4		E-2	3-4		E-3	3-7	

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 хлібпекарного та макаронного виробництва
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. Технології хлібпекарного та макаронного виробництва
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 хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчових концентратів 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 29.08.2022 р.)

Заступник директора з
навчальної роботи



Лілія ДАВЛЕТШИНА