ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директора коледжу
_______Ольга БОНДАРЕНКО
"31" серпня 2023 р.

Міністерство освіти і науки України
Відокремлений структурний підрозділ "Харківський фаховий коледж харчової промисловості
Державного біотехнологічного університету"

Введено в дію з 01.09.2023 р.
Наказ №10-06/ 161 к
від "31" серпня 2023 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма Зберігання, консервування та переробка м'яса

Галузь знань 18 Виробництво та технології
Спеціальність 181 Харчові технології

Форма здобуття фахової передвищої освіти: денна

Рік вступу: 2023

Освітньо-професійний ступінь: **фаховий молодши бакалавр**
Освітня кваліфікація: **фаховий молодши бакалавр з харчових технологій за ОПП Зберігання, консервування та переробка м'яса**

Термін навчання **3 роки 5 місяців** на основі **БЗСО**
2 роки 5 місяців на основі ПЗСО, ОРК кваліфікованого робітника

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані бюджету часу (тижні)

Група	Вересень				29.09-05.10	Жовтень			27.10-02.11	Листопад				Грудень				29.12-04.01	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				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	1	8	15	22		5	12	19		3	10	17	24		7	14	21		5	12	19		2	9	16	23				Навчальна	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									
	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																		К	К																								С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	I	40	1					11	52
II																	С	К	К																С	С	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	К	К	К	К	К	К	К	К	II	30	3	8				11	52
III																	С	С	К	К																С	С Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т К	К	К	К	К	К	К	К	К	III	30	3		8			11	52
IV															С	С	П	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
	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

Позначення

☐	Т	А	Н	С	К	П	▭
Теоретичне навчання	Технологічна практика	Атестація здобувачів ФПО	Навчальна практика	Семестровий контроль	Канікули	Переддипломна 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 аудитоорних годинах за курсами і семестрами																				
		Екзамени	Заліки	ККЗЗ		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, семінарські				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
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
Обовязкові 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	239	0	14	174		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	Громадянська освіта* (Основи правознавства. Основи економічної теорії)				70			70													3	48*		1,5	22*										
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	0	0	10	170	0	9	161	0	11	44	0	16	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	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**	**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**	**196**	**140**	**0**	**0**	**0**	**34**	**544**	**0**	**31,5**	**678**	**0**	**35**	**379**	**0**	**30**	**174**	**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	18	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	2*									
ОК 4	Основи правознавства* (Громадянська освіта)		3			2	60	32	22		10	28		1							1	13	2*												
ОК 5	Неорганічна хімія*		3			3	90	56	34	12	10	34		1									3*												
ОК 6	Органічна хімія*	4				3	90	56	34	18	4	4	30	1												3*									
ОК 7	Аналітична хімія*	4				3	90	60	14	42	4	0	30	1												3*									
ОК 8	Фізична і колоїдна хімія*		3			2	60	44	10	30	4	16		1									2*												
ОК 9	Мікробіологія харчових продуктів*		4			3	90	72	30	38	4	18		1									1*			2*									
ОК 10	Біохімія харчових продуктів*		4			3	90	70	30	36	4	20		1									1*			2*									
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						2*															
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)	5				3	90	32			32	18	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			4	120	76			76	44															3	48	2	2	28	2			
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	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**	**1018**	**440**	**190**	**388**	**552**	**150**	**22**	**2**	**34**	**2**	**2**	**46**	**4**	**1**	**13**	**9**	**6**	**86**	**17**	**12**	**192**	**12**	**11**	**154**	**10**	**4**	**56**	**4**
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																																		
ОК 24	Технологія галузі	6		6		11	330	210	112	72	26	90	30	1													7	112	5	7	98	6			
ОК 25	Технохімічний контроль виробництва	6				4	120	70	22	42	6	20	30	1																5	70	4			

ОК 26	Технологічне обладнання галузі	7				6	180	118	44	66	8	32	30	1																4,4	62	3	4	56	3
ОК 27	Стандартизація і товарознавство харчових продуктів		5			2	60	40	30		10	20		1													2,5	40	2						
ОК 28	Автоматизація виробництва		7			2	60	42	30	8	4	18		1																			3	42	2
ОК 29	Комп'ютеризація виробництва		6			3	90	64	16		48	26		1																4,6	64	3			
ОК 30	Економіка, організація та планування виробництва	5		5		5	150	72	36		36	48	30	1													4,5	72	5						
ОК 31	Облік і звітність	7				3	90	42	22		20	18	30	1																			3	42	3
ОК 32	Професійна орієнтація випускників та психологія праці		7			2	60	28	16		12	32		1																			2	28	2
ОК 33	Процеси і апарати харчових виробництв	5				3	90	48	24	18	6	12	30	1													3	48	3						
ОК 34	Виробнича санітарія		7			2	60	42	18	20	4	18		1																			3	42	2
	Разом	6	5			43	1290	776	370	226	180	334	180	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	272	15	21	294	16	15	210	12
	Практична підготовка																																		
ОК 35	Навчальна практика	4				12	360																			12									
ОК 36	Технологічна практика					12	360																									12			
ОК 37	Рішення виробничо-ситуаційних задач		7			1,5	45	30			30	15		1																				30	1,5
ОК 38	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**	**0**	**0**	12	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**12**	0	**30**	**6**
	Атестація здобувачів ФПО																																		
ОК 39	Кваліфікаційний іспит					**1**	**30**																												**1**
	Загальний обсяг ОК ОПП					132	3960	1824	810	416	598	901	330	34	2	34	2	2	46	4	1	13	9	6	86	29	29	464	27	32	448	38	19	296	23
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																																		
	За вибором закладу освіти					**2**	**60**	**26**	**0**	**0**	**8**	**26**	**0**	**1**	**0**	**0**		**0**	**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	26			8	26		1			2*																		
	За вибором здобувачів освіти					**16**	**480**	**260**	**0**	**0**	**0**	**190**	**30**	**4**	**0**	**0**	**0**	**2,5**	**58**	4	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	0	**3**	**48**	**3**	**0**	**0**	**0**	11	**154**	**9**
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				6	180	112				38	30	1																			8	112	6
ВК 5			5			3	90	48				42		1													3	48	3						
	Разом вибіркових дисциплін	1	4			18	540	286	0	0	8	216	30	5	0	0	2	2,5	58	4	0	0	0	0	0	0	3	48	3	0	0	0	11	154	9
	Всього за НП				2660	150	4500	4393	810	612	746	1117	360	39	36	578	4	36	782	8	36	392	9	36	260	29	32	512	30	32	448	38	30	450	32
	Разом (тижневе навантаження)														36	578			782		36	392		36	260		32	512		32	448		30	450	
	Всього дисциплін, що вивчається за семестр																											10			9			9	
	Всього дисциплін, що вивчається за рік																												16						
	Всього ККЗЗ (курсових робіт проектів)																											1			1				
	Всього екзаменів/заліків	13	27	2											Е-0	З-2		Е-0	З-3		Е-0	З-3		Е-4	З-4		Е-3	З-4		Е-3	З-5		Е-3	З-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. Технохімічного та радіометричного контролю
23. Технолгії м'яса і м'ясних продуктів

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. Технолгії м'яса і м'ясних 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 м'яса 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 дисциплін «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. По завершенню проходження виробничої та переддипломної практики здобувачі 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 31.08.2023 р.)

Заступник директора з
навчальної роботи Лілія ДАВЛЕТШИНА