



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Введено в дію з 01.09.2025 р.
Наказ 10-06/ 128 Н
Від 29.08 2025 року.

2 роки 5 місяців на основі ПЗСО, ОРК кваліфікованого робітника

Всего	114	9	9	8	3	2	33	178
-------	-----	---	---	---	---	---	----	-----

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

Теоретичне навчання	Технологічна практика	Атестація здобувачів ФПО	Навчальна практика	Семестровий контроль	Канікули	Переддипломна практика	Виробничі ситуації

Лілія ДАВЛЕТШИНА

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО 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	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, 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	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	22	378	0	20	469	0	14,5	239	0	13	174	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	23														
6	Всесвітня історія				70			70							2	34		2	36																	
7	Громадянська освіта				70			70							3	48*/19		1	22*/14																	
8	Математика	ДПА			210			210							3	58		2	56		3	48		4	48											
9	Фізична культура				210			210							3	51		3	69		3	48		3	42											
10	Захист України				105			105							3	51		2	54																	
	Природничі науки				418	0	0	418	0	20	0	0	0	0	9	153	0	10	236	0	2	29	0	0	0	0	418	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11	Біологія				80			80							2	34		2	46																	
12	Екологія* (Основи екології)				43			43										2	43*																	
13	Географія				34			34							2	34																				
14	Фізика і астрономія				135			135							2	34		3	72		2	29														
15	Хімія				126			126		20					3	51		3	75																	
	Профільні предмети і спец. курси				377	0	0	377	0	176	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11,5	169	0	15	208	0	377	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16	Органічна хімія*				56			56		12											3,5	56*														
17	Неорганічна хімія*				56			56		18											4	56*														
18	Аналітична хімія*				60			60		42													4	60*												
19	Фізична і колоїдна хімія*				44			44		30													3	44*												
20	Мікробіологія харчових продуктів*				81			81		38								4	57*				2	24*												
21	Біохімія харчових продуктів*				80			80		36													6	80*												
	Вибірково-обов'язкові предмети				210	0	0	210	0	0	0	0	0	0	4	68	0	3	71	0	4	71	0	0	0	0	210	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*		2	48		1	23														
	Факультативний курс:				395	0	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	32	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
24	Фінансова грамотність				32			32													2	32	2													
	Індивідуальні заняття				83																															
	Розподіл груп на підгрупи				280																															
	Всього профільної середньої освіти				2660	0	0	2297	0	196	140	0	0	0	35	599	0	33	776	0	34	540	2	28	382	0	1005	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			3	90	56	34	12	10	34		1							3*														
ОК 6	Органічна хімія*	3				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*		4			2	60	44	10	30	4	16		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	48			48	42		1										2	48	3									
ОК 12	Безпека життєдіяльності		2			2	60	34	28		6	26		1			2	34	2																
ОК 13	Основи екології (Екологія*)		2			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	42			42	28	30	1											3	42	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	76			76	14										3	48	2	2	28	1								
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			
	Всього за циклом	5	18			59	1770	1032	447	188	397	598	150	22	1	13	2	3	52	6	0	0	8	4	64	16	14	240	14	9	126	7	6	84	6
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																																		
ОК 24	Технологія галузі	5,6		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			6	180	118	44	66	8	32	30	1												4	56	2	4,5	62	4				
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	Радіометричний контроль		5			3	90	48	26		22	42		1									3	48	3										
ОК 30	Економіка, організація та планування виробництва	5		5		5	150	72	36		36	33+15	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		6			3	90	42	22	16	4	48		1												3	42	3							

ОК 34	Виробнича санітарія		7		2	60	42	18	20	4	18		1																				3	42	2
ОК 35	Вступ до спеціальності (Технології*)		1		2	60	34	26		8	26		1			2*																			
	Разом	6	8	2		45	1290	754	378	224	152	341	150	11	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	17	272	15	19	266	15	16	216	13	
	Практична підготовка																																		
ОК 36	Навчальна практика	4			12	360																		12											
ОК 37	Технологічна практика		Зв.		12	360																								12					
ОК 38	Рішення виробничо-ситуаційних задач		7		1,5	45	30			30	15		1																			30	1,5		
ОК 39	Переддипломна практика		Зв.		4,5	135																											4,5		
	Разом	1	1		30	900	30	0	0	30	15	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	12	0	30	6		
	Атестація здобувачів ФПО																																		
ОК 40	Кваліфікаційний іспит				1	30																												1	
	Загальний обсяг ОК ОПП	12	27	2		135	3990	1816	825	412	579	954	300	34	1	13	4	3	52	6	0	0	8	4	64	28	31	512	29	28	392	34	22	330	26
Вибіркові освітні компоненти навчального плану																																			
ВК 1			3		2	60	32				28		1							2	32	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				38	30	1																		5	78	4		
ВК 5			6		3	90	56				34		1																4	56	3				
	Разом вибірових дисциплін	1	4		15	450	266	0	0	0	180	30	5	0	0	0	0	0	0	2	32	2	4	58	3	0	0	0	4	56	3	8	120	7	
	Всього за НП	13	31	2	2660	150	4440	4379	825	608	719	1134	330	39	36	612	4	36	828	6	36	572	12	36	504	31	32	512	29	32	448	37	30	450	33
Разом (тижневе навантаження)														36	612			828		36	572		36	504		32	512		32	448		30	450		
Всього дисциплін, що вивчається за семестр															16			18			15			12			10			9			10		
Всього дисциплін, що вивчається за рік																											16								
Всього ККЗЗ (курсних робіт проєктів)																											1			1					
Всього екзаменів/заліків		13	31	2										E-0	3-2		E-0	3-3		E-1	3-2		E-2+1	3-5		E-3	3-5		E-3	3-6		E-3	3-7+1		

VI. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень

Кабінети

1. Української мови та літератури
2. Культурознавства
3. Іноземної мови
4. Історії
5. Суспільних дисциплін
6. Математики
7. Фізики
8. Хімії
9. Біології і екології
10. Географії
11. Біотехнологій
12. Основ економічної теорії та фінансової грамотності
13. Охорони праці та БЖД
14. Технічного креслення
15. Електротехніки та автоматизації
16. Технології м'яса та м'ясних продуктів
17. Стандартизації і товарознавства
18. Економічних дисциплін
19. Бухгалтреського обліку та фінансового аналізу
20. Процесів і апаратів
21. Тир
22. Спортивна зала (спортивний майданчик)

Лабораторії

1. Комп'ютеризації виробництва
2. Фізики
3. Електротехніки
4. Хімії
5. Технохімічного та радіометричного контролю
6. Інформаційних технологій
7. Біохімії та мікробіології харчових виробництв
8. Процесів і апаратів
9. Технології м'яса та м'ясних продуктів

Майстерні

1. Центр виробництва харчової продукції

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 м'яса затвердженої рішенням Педагогічної ради коледжу від 28 травня 2025 р. протокол № 09 та введеною в дію з 01 червня 2025 року наказом в.о. директора коледжу №10-06/89 Н від 28 травня 2025 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 освітніми компонентами «Технологія галузі» та «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. Замість проходження ККЗЗ здобувачі освіти можуть виконувати курсову роботу (проект) з даними компонентами. Кількість курсових робіт (проектів) може становити до 10% на навчальну групу.

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 29.08.2025 р.)

Заступник директора
з навчально-виховної роботи



Лілія ДАВЛЕТШИНА