

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ ПІДРОЗДІЛ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
«НЕМІШАЇВСЬКИЙ АГРОТЕХНІЧНИЙ КОЛЕДЖ»

ПОГОДЖЕНО

В. о. директора ВНУБіП України
«Немішаївський агротехнічний коледж»
В.І. Альохін
« 14 » лютого 2020 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор Національного університету
біоресурсів і природокористування України,
доктор педагогічних наук, професор
С.М. Ніколаско
« 14 » лютого 2020 року

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2020 року вступу
за освітньо-професійною програмою
«Зберігання, консервування та переробка молока»
з елементами дуального навчання

Освітньо-професійний ступінь
Галузь знань
Спеціальність
Форма навчання
Термін навчання
На основі
Професійна кваліфікація

фаховий молодший бакалавр
18 Виробництво та технології
181 Харчові технології
денна
3 роки 5 місяців
базової середньої освіти
технік-технолог з виробництва молочних продуктів

II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Шифри	Назва навчальних дисциплін	Розподіл за семестрами				Кількість годин							Кількість аудиторних годин на тиждень по курсах і семестрах							
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)	ECTS	Загальний обсяг	аудиторних					Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс	
							Всього	У тому числі					I семестр 17 тижнів	2 семестр 23 тижні	3 семестр 17 тижнів	4 семестр 22 тижні	5 семестр 11 тижнів	6 семестр 15 тижнів	7 семестр 16 тижнів	8 семестр
								Лекції	Лабораторні	Семінар., практичні	Практичні індивідуальні									
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Цикл загальноосвітньої підготовки																				
Базові предмети:																				
1	Українська мова					141	141							1	2	2	2			
2	Українська література					141	141							1	2	2	2			
3	Зарубіжна література					74	74							3	1					
4	Іноземна мова					141	141							1	2	2	2			
5	Історія: Україна і світ					113	113							2	1	2	1			
6	Всесвітня історія					74	74							3	1					
7	Громадянська освіта					74	74							3	1					
8	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)					220	220							2	3	3	3			
9	Біологія і екологія					141	141							1	2	2	2			
10	Географія					96	96							1	1	2	1			
11	Фізика і астрономія					248	248							4	2	4	3			
12	Хімія (профільний предмет)					125	125							4	1	2				
13	Фізична культура					214	214							2	2	4	3			
14	Захист Вітчизни					109	109							1	4					
Вибірково-обов'язкові предмети:																				
15	Інформатика					109	109							1	4					
16	Технології					105	105							2	3					
Всього:						2125	2125							32	32	25	19			

Шифри	Назва навчальних дисциплін	Розподіл за семестрами				Кількість годин								Кількість аудиторних годин на тиждень по курсах і семестрах							
		Екзамен	Заліки	Курсові проекти (роботи)	ECTS	Загальний обсяг	аудиторних					Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс		
							Всього	У тому числі					1 семестр 17 тижнів	2 семестр 23 тижні	3 семестр 17 тижнів	4 семестр 22 тижні	5 семестр 11 тижнів	6 семестр 15 тижнів	7 семестр 16 тижнів	8 семестр	
								Лекції	Лабораторні	Семінар., практичні	Практичні індивідуальні										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
Цикл загальноосвітньої підготовки																					
Профільні предмети і спеціальні курси																					
17	*Неорганічна хімія (профільний предмет)					51	51								3						
18	*Органічна хімія (профільний предмет)					66	66									3					
19	*Аналітична хімія (профільний предмет)					66	66									3					
20	*Фізична і колоїдна хімія					66	66									3					
21	* Основи екології					34	34								2						
22	*Загальна біохімія					44	44									2					
23	*Технологія виробництва молока					34	34								2						
24	*Технічне креслення					44	44									2					
	Всього:					405	405								7	13					
	Поділ на підгрупи					130	130														
	Всього:					130	130														
	Разом:					2660	2660							32	32	32	32				
I. Цикл загальної підготовки																					
Обов'язкові компоненти																					
ОК 1.1	Історія України		3		2	60	34	10		24		26			2						
ОК 1.2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	5			2	60	33	2		31		27					3				
ОК 1.3	Культурологія		2		2	60	23	6		17		37		1							

Шифри	Назва навчальних дисциплін	Розподіл за семестрами				Кількість годин							Кількість аудиторних годин на тиждень по курсах і семестрах								
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)	ECTS	Загальний обсяг	аудиторних					Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс		
							Всього	У тому числі					1 семестр 17 тижнів	2 семестр 23 тижнів	3 семестр 17 тижнів	4 семестр 22 тижнів	5 семестр 11 тижнів	6 семестр 15 тижнів	7 семестр 16 тижнів	8 семестр	
								Лекції	Лабораторії	Семинар-практичні	Практичні індивідуальні										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
OK 1.4	Основи філософських знань		6	2	60	30	8		22		30										
OK 1.5	Соціологія		6	2	60	30	8		22		30								2		
OK 1.6	Економічна теорія		6	2	60	30	8		22		30								2		
OK 1.7	Основи правознавства		2	2	60	23	6		17		37		1								
OK 1.8	Фізичне виховання		6	4	120	63	2		61		57						3	2			
OK 1.9	*Неорганічна хімія		3	3	90	51	16	31	4		39										
OK 1.10	*Органічна хімія		4	3	90	66	20	44	2		24										
OK 1.11	*Аналітична хімія		4	3	90	66	20	44	2		24										
OK 1.12	*Фізична і колоїдна хімія		4	3	90	66	20	44	2		24										
OK 1.13	Технічна мікробіологія		5	2	60	33	9	24			27						3				
OK 1.14	*Загальна біохімія		4	2	60	44	14	30			16										
OK 1.15	*Технічне креслення		4	2	60	44	14		30		16										
OK 1.16	*Основи екології		3	2	60	34	10		24		26										
OK 1.17	Процеси і апарати		4	3	90	44	14	22	8		46				2						
	Всього:				41	1230	714	187	239	288	516		-	2	2	2	9	8	-	-	
2. Цикл професійної підготовки																					
Обов'язкові компоненти																					
OK 2.1	Технологія молока і молочних продуктів	7	6	7 КР	11	330	165	49	86	30		165						5	2	5	
OK 2.2	Технохімічний контроль виробництва	6			4	120	60	18	16	26		60							4		
OK 2.3	Технологічне обладнання галузі	7			5	150	80	24	42	14		70								5	
OK 2.4	Основи стандартизації і метрології		6		2	60	30	8		22		30							2		
OK 2.5	Основи охорони праці	5			2	60	33	9		24		27					3				

Шифри	Назва навчальних дисциплін	Розподіл за семестрами				Кількість годин								Кількість аудиторних годин на тиждень по курсах і семестрах							
		Екзамен	Заліки	Курсові проекти (роботи)	ECTS	Загальний обсяг	аудиторних					Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс		
							Всього	У тому числі					1 семестр 17 тижнів	2 семестр 23 тижні	3 семестр 17 тижнів	4 семестр 22 тижні	5 семестр 11 тижнів	6 семестр 15 тижнів	7 семестр 16 тижнів	8 семестр	
								Лекції	Лабораторні	Семінар., практичні	Практичні індивідуальні										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
ОК 2.6	Радіометричний контроль виробництва		6		3	90	45	13		32		45							3		
ОК 2.7	Промислова санітарія		6		2	60	30	8	22			30							2		
ОК 2.8	Економіка підприємства	6			2	60	30	8		22		30							2		
ОК 2.9	Облік і звітність	6			3	90	48	14		34		42								3	
ОК 2.10	Автоматизація виробництва		7		3	90	32	10	4	18		58								2	
ОК 2.11	Організація, планування та управління		6	6 КР	3	90	45	13		32		45							3		
ОК 2.12	Навчальна практика				9	270	180			180		90									
ОК 2.13	Технологічна практика				9	270	180			180		90									
ОК 2.14	Переддипломна практика				4,5	135	90			90		45									
	Всього:				62,5	1875	1048	172	160	716		827	-	-	-	-	8	18	15	-	
Вибіркові компоненти																					
За вибором закладу освіти																					
ВК 2.1	Вступ до спеціальності		4		3	90	44	12		32		46					2				
ВК 2.2	*Технологія виробництва молока		3		2	60	34	10		24		26									
ВК 2.3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		6		6	180	74	2		72		106						4	2		
ВК 2.4	Вища математика		5		2,5	75	33	9		24		42						3			
ВК 2.5	Безпека життєдіяльності		1		2	60	34	10		24		26	2								
ВК 2.6	Комп'ютеризація виробництва		5		3	90	33	9	24		57							3			
ВК 2.7	Основи електротехніки		5		2	60	33	10	23		27							3			
ВК 2.8	Основи підприємництва		6		2	60	30	8		22		30							2		
	Всього:				22,5	675	315	70	47	198		360	2	-	-	2	13	4	-		

Шифри	Назва навчальних дисциплін	Розподіл за семестрами				ECTS	Загальний обсяг	Кількість годин					Кількість аудиторних годин на тиждень по курсах і семестрах									
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)	ECTS			Всього	аудиторних				Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс		
									У тому числі	Лекції	Лабораторні	Семинар., практичні		Практичні індивідуальні	1 семестр 17 тижнів	2 семестр 23 тижні	3 семестр 17 тижнів	4 семестр 22 тижні	5 семестр 11 тижнів	6 семестр 15 тижнів	7 семестр 16 тижнів	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
За вибором здобувача освіти (вибірковий блок)																						
ВК 2.9	Основи тваринництва		7		3	90	48	14		34		42								3		
ВК 2.10	Основи фізіології та гігієни харчування		7		4	120	64	20		44		56								4		
ВК 2.11	Гігієна та санітарія харчових підприємств		7		4	120	64	20		44		56								4		
ВК 2.12	Харчові та дієтичні добавки		7		4	120	64	20		44		56								4		
ВК 2.13	Менеджмент підприємств галузі		7		3	90	48	14		34		42								3		
ВК 2.14	Мікробіологія молока і молочних продуктів		7		4	120	64	20		44		56								4		
ВК 2.15	Технологія молочних продуктів спеціального призначення		7		4	120	64	20		44		56								4		
ВК 2.16	Етика та культура харчування		7		4	120	64	20		44		56								4		
ВК 2.17	Промислова екології		7		3	90	33	14		19		57								3		
ВК 2.18	Інноваційні аспекти пакування молочних продуктів		7		4	120	64	20		44		56								4		
	Всього:				15	450	240	74		166		210								15		

Шифри	Назва навчальних дисциплін	Розподіл за семестрами				Кількість годин								Кількість аудиторних годин на тиждень по курсах і семестрах							
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)	ECTS	Загальний обсяг	аудиторних						Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс	
							Всього	У тому числі				1 семестр 17 тижнів		2 семестр 23 тижні	3 семестр 17 тижнів	4 семестр 22 тижні	5 семестр 11 тижнів	6 семестр 13 тижнів	7 семестр 16 тижнів	8 семестр	
								Лекції	Лабораторні	Семінар, практичні	Практичні індивідуальні										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
	Всього з нормативних компонентів				103,5	3105	1762	359	399	1004		1343	-	2	2	2	17	26	15	-	
	Всього з вибірових компонентів за вибором закладу освіти				22,5	675	315	70	47	198		360	2	-	-	2	13	4	-		
	Всього з вибірових компонентів за вибором здобувачів освіти				15	450	240	74		166		210							15		
	Екзаменаційні сесії				6	180						180									
	Курсові роботи				3	90						90									
	Разом				150	4500	2317	503	446	1368		2183	34	34	34	36	30	30	30	-	
	Кількість курсових робіт (проектів)																	1	1		
	Кількість заліків													1	1	4	7	4	11	7	
	Кількість екзаменів													-	-	-	-	2	3	2	1

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Компоненти освіти – професійної програми	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові компоненти	3105	103,5	69,0
1.1. Цикл загальної підготовки	1230	41	27,3
1.2. Цикл професійної підготовки	1875	62,5	41,7
2. Вибіркові компоненти	1125	37,5	25,0
3. Екзаменаційні сесії	180	6	4,0
4. Курсові роботи	90	3	2,0
Разом	4500	150	100,0

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка випускної роботи	Державна атестація	Канікули	Всього
1	40	-	-	-	-	12	52
2	39	-	-	-	1	12	52
3	26	2	12	-	-	12	52
4	16	1	3	-	1	1	22
Разом	121	3	15	-	2	35	178

V. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

№ з/п	Складова атестації	Кредити	Кількість тижнів
1	Державна підсумкова атестація у формі зовнішнього незалежного оцінювання (ЗНО)	-	1
2	Державна підсумкова атестація у формі комплексного державного екзамену	1	1
	Разом	1	2

VI. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№ з/п	Вид практики	Семестр	Кредити	Години			Кількість тижнів
				всього	практ.	самоств.	
1	Навчальна:						
1.1.	Ознайомлювальна	5	1,5	45	30	15	1
1.2.	Набуття робітничої професії		6	180	120	60	4
1.3.	Вирішення виробничо – ситуаційних задач (ділові ігри)	6	1,5	45	30	15	1
2	Технологічна практика	6	9	270	180	120	6
3	Переддипломна	8	4,5	135	90	45	3
	Разом		22,5	675	450	255	15

VII. ПЕРЕЛІК НЕОБХІДНИХ ЛАБОРАТОРІЙ, КАБІНЕТІВ

№ з/п	Лабораторії	№ з/п	Кабінети
1	Неорганічної, аналітичної, фізичної і колоїдної хімії	1	Історії України
2	Біохімії	2	Суспільних дисциплін
3	Лабораторія мікробіології	3	Культурології
4	Комп'ютеризації с/г виробництва	4	Української мови (за професійним спрямуванням)
5	Харчові технології	5	Іноземної мови
6	Навчально-виробнича лабораторія тваринництва	6	Кабінет політичної економії та економічної теорії
		7	Спортивно - оздоровчий комплекс
		8	Вищої математики
		9	Біології та основ екології
		10	Охорони праці та безпеки життєдіяльності
		11	Технічного креслення
		12	Основ електротехніки та автоматизації
		13	Організація і планування діяльності підприємств
		14	Основ підприємництва, менеджменту, маркетингу
		15	Ветеринарно - санітарної експертизи та якості і безпеки харчових продуктів
		16	Кабінет технологічного обладнання галузі

VIII. ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Робочий навчальний план підготовки фахових молодших бакалаврів на основі базової середньої освіти складений відповідно до Закону України «Про освіту», Закону України «Про фахову передвищу освіту», рекомендацій Міністерства освіти і науки України (Наказ від 01 червня 2018 року № 570, лист від 05 липня 2018 року №22.1/10-2240), методичних рекомендації щодо розробки, структури та змісту навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (№ 22.1/10-1358 від 02 липня 2020 року).

Практичні і лабораторні заняття проводяться з поділом груп на підгрупи з кількістю студентів не менше 8 чоловік.

Навчальний план передбачає збільшення обсягів практичної складової, яка складає 70% загального обсягу аудиторних годин, що як елемент дуального навчання забезпечує набуття студентами загальних та професійних компетентностей, уміння працювати в команді, навичок оптимального вибору рішення, відповідальності тощо.

Години загального резерву використано на вивчення вибіркових дисциплін, екзаменаційні сесії, курсові роботи (проекти). Решту резерву розподілено на поглиблене вивчення окремих обов'язкових компонентів та практичне навчання, в межах 30 годинного тижневого навантаження.

Графік навчального процесу носить рекомендований характер і може корегуватись навчальним закладом в залежності від місцевих умов при обов'язковому дотриманні бюджету часу.

Розробники


Заступник директора
з навчально-методичної роботи


О.В. Санченко

Завідувач відділенням
«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»



О.М. Верігалес

Методист відділення
«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»


Г.А. Кривонос

Погоджено

Декан факультету харчових технологій та
управління якістю продукції АПК НУБіП України


Л.В. Баль-Прилипко