

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ «НЕМІШАЇВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ»**

ПОГОДЖЕНО



Директор
ВСП «Немишаївський фаховий коледж
НУБІП України»

В.І. Альохін
2022 року

ЗАТВЕРДЖУЮ



Ректор Національного університету
біоресурсів і природокористування України,
доктор педагогічних наук, професор

С.М. Ніколаєнко
2022 року

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2022 року вступу
за освітньо-професійною програмою
«Зберігання, консервування та переробка молока»**

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

фаховий молодший бакалавр
18 Виробництво та технології
181 Харчові технології
денна
3 роки 5 місяців
базової середньої освіти
фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
за спеціалізацією зберігання, консервування
та переробка молока

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Курси	Вересень				Жовтень				Листопад					Грудень				Січень					Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень					
	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									17									-	-						23																		-	-	-	-	-	-	-	-	-	
II									17									-	-						22																		ЗНО	-	-	-	-	-	-	-	-	-
III									16							:		-	-						15									ВСЗ	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	:	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
IV									11	РП	РП	РП	РП		:	:	-	ПП	ПП	ПП	//																															

Умовні позначення:

	Теоретичне навчання
:	Екзаменаційна сесія
-	Канікули
ЗНО	Зовнішнє незалежне оцінювання
//	Державна атестація (комплексний державний екзамен)
ВСЗ	Вирішення ситуаційно-виробничих задач
РП	Навчальна практика по одержанню робітничої професії
ТП	Технологічна практика
ПП	Переддипломна практика

II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Шифри	Назва навчальних дисциплін	Розподіл за семестрами				ЕCTS	Загальний обсяг	Кількість годин						Кількість аудиторних годин на тиждень по курсах і семестрах							
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)	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 16 тижнів	6 семестр 15 тижнів	7 семестр 11 тижнів	8 семестр 3 тижні
										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		
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				
Цикл загальноосвітньої підготовки																					
	Профільні предмети і спеціальні курси																				

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)			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 16 тижнів	6 семестр 15 тижнів	7 семестр 11 тижнів	8 семестр 3 тижні	
								Лекції	Лабораторні	Семинар, практичні	Практичні індивідуальні										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
OK 10	*Фізична і колоїдна хімія		4		3	90	66	20	44	2		24									
OK 11	Технічна мікробіологія		5		3	90	64	24	40			26					4				
OK 12	*Загальна біохімія		4		3	90	66	26	40			24									
OK 13	*Технічне креслення		4		3	90	44	14		30		46									
OK 14	*Основи екології		3		3	90	66	26		40		24									
OK 16	Вища математика		5		3	90	34	10		24		56					2				
	Всього:				51	1530	810	213	178	419		720	-	3	4	-	17	3	-	-	
Обов'язкові освітні компоненти																					
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності																					
OK 18	Вступ до спеціальності (з ознайомлювальною практикою)		1		4	120	68	12		56		52	4								
OK 19	*Технологія виробництва молока		3		3	90	51	18		33		39									
OK 20	Процеси і апарати		4		3	90	44	14	22	8		46			2						
OK 21	Технологія молока і молочних продуктів	7		7КР	9	270	203	62	46	95		67					5	6	3		
OK 22	Діджиталізація у виробничій діяльності		6		3	90	45	14		31		45						3			
OK 23	Технохімічний контроль виробництва		6		3	90	60	20	24	16		30						4			
OK 24	Технологічне обладнання галузі	7			3	90	44	16		28		46								4	
OK 25	Основи стандартизації і метрології		6		3	90	45	18		27		45						3			
OK 26	Основи охорони праці і безпека життєдіяльності	5			4	120	80	32		48		40					5				
OK 27	Основи електротехніки		5		3	90	48	16		32		42					3				
OK 28	Радіометричний контроль виробництва		6		3	90	45	14		31		45						3			

Шифри	Назва навчальних дисциплін	Розподіл за семестрами				ЕCTS	Загальний обсяг	Кількість годин					Кількість аудиторних годин на тиждень по курсах і семестрах								
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)	аудиторних			Самостійна робота	У тому числі				I курс		II курс		III курс		IV курс		
									Всього	Лекції	Лабораторні	Семінар, практичні	Практичні індивідуальні	1 семестр 17 тижнів	2 семестр 23 тижні	3 семестр 17 тижнів	4 семестр 22 тижні	5 семестр 16 тижнів	6 семестр 15 тижнів	7 семестр 11 тижнів	8 семестр 3 тижні
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
БК 1.9	Технологія молочних продуктів спеціального призначення		7		4	120	44	16		28		76								4	
БК 1.10	Гігієна та санітарія харчових підприємств		7		4	120	44	16		28		76								4	
БК 1.11	Охорона праці в галузі		7		3	90	33	14		19		57								3	
	Всього:				15	450	165	62		103		285	-	-	-	-	-	-	-	15	
	Всього нормативних документів				126	3780	2201	515	278	1408		1579	3	3	4	4	30	30	15		
	Всього з вибірових компонентів за вибором здобувчів освіти				15	450	165	62		103		285								15	
	Екзаменаційні сесії				6	180						180									
	Курсові роботи				3	90						90									
	Разом				150	4500	2366	577	278	1511		2134	36	35	36	34	30	30	30		
	Кількість курсових робіт (проектів)																			1	1
	Кількість заліків												1	3	4	5	4	6	6		
	Кількість екзаменів																2	1	2		

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Компоненти освітньо – професійної програми	Години	Кредити	%
--	--------	---------	---

1. Обов'язкові компоненти	3780	126	84,0
1.1. Цикл загальної підготовки	1530	51	34,0
1.2. Цикл обов'язкові освітні компоненти	2250	75	50,0
2. Вибіркові компоненти	450	15	10,0
3. Екзаменаційні сесії	180	6	4,0
4. Курсові роботи	90	3	2,0
Разом	4500	150	100

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	13	-	-	11	52
4	15	2	4	-	1	-	22
Разом	120	4	17	-	2	35	178

V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№ з/п	Вид практики	Семестр	Кредити	Години			Кількість тижнів
				всього	практ.	самоств.	
1	Навчальна:						
	1.1. Ознайомлювальна	1	1	30	30		1
	1.2. Набуття робітничої професії	8	5	150	120	30	4
	1.3. Вирішення виробничо – ситуаційних задач (ділові ігри)	6	2	60	60	30	1

2	Технологічна практика	6	9	270	180	90	6
3	Переддипломна	7	5	180	120	60	3
	Разом		29	870	480	240	15

VI. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

№ з/п	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Державна підсумкова атестація у формі зовнішнього незалежного оцінювання	30	1	1
2	Державна підсумкова атестація у формі комплексного державного екзамену	30	1	1

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		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).

Навчальний план передбачає практичну складову, в обсязі 70% аудиторних годин, що забезпечує набуття студентами загальних та професійних компетентностей, практичних навичок.

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

_____ І.С. Харьковський

Завідувач відділенням
«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

_____ О.П.Вергелес

Погоджено

Декан факультету харчових технологій та
управління якістю продукції АПК НУБіП України

_____ Л.В. Баль-Прилипка

Голова циклової комісії технологічних та рибоводних дисциплін

_____ Ю.В. Латушко