

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

ПОГОДЖЕНО

Директор
ВСП «Немішайвський 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

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень									
Курси	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	:	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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				ECTS	Загальний обсяг	Кількість годин						Кількість аудиторних годин на тиждень по курсах і семестрах							
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)	Всього			аудиторних					Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс	
								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	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 України					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				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		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	*Прикладна хімія (неорганічна, аналітична та органічна)					112	112								4	2					
18	*Фізична і колоїдна хімія					66	66									3					
19	* Основи екології					66	66									3					
20	*Загальна біохімія					66	66									3					
21	*Технологія виробництва молока					51	51								3						
22	*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					
1. Цикл загальної підготовки																					
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності																					
ОК 1	Історія України		3		3	90	34	10		24		56			2						
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	5			4	120	64	2		62		56					4				
ОК 3	Культурологія		2		3	90	23	9		14		67		1							
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		5		4	120	64	2		62		56					4				
ОК 5	Основи філософських знань та соціологія		2		3	90	23	9		14		67		1							

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 тижнів		
								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	
OK 6	Основи правознавства		2		3	90	23	9		14		67		1							
OK 7	Економічна теорія		3		3	90	34	10		24		56			2						
OK 8	Фізичне виховання		6		4	120	93	2		91		27					3	3			
OK 9	*Прикладна хімія (неорганічна, аналітична та органічна)		4		6	180	112	40	54	18		68									
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		4		3	90	66	26		40		24									
OK 15	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 спеціальні компетентності																					
OK 16	Вступ до спеціальності (з ознайомлювальною практикою)		1		4	120	68	12		56		52	4								
OK 17	*Технологія виробництва молока		3		3	90	51	18		33		39									
OK 18	Процеси і апарати		4		3	90	44	14	22	8		46				2					
OK 19	Технологія молока і молочних продуктів	7		7КР	9	270	203	62	46	95		67					5	6	3		
OK 20	Діджиталізація у виробничій діяльності		6		3	90	45	14		31		45						3			
OK 21	Технохімічний контроль виробництва		6		3	90	60	20	24	16		30						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)	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	21	
OK 22	Технологічне обладнання галузі	7			3	90	44	16		28		46							4		
OK 23	Основи стандартизації і метрології		6		3	90	45	18		27		45						3			
OK 24	Основи охорони праці і безпека життєдіяльності	5			4	120	80	32		48		40					5				
OK 25	Основи електротехніки		5		3	90	48	16		32		42					3				
OK 26	Радіометричний контроль виробництва		6		3	90	45	14		31		45						3			
OK 27	Промислова санітарія		6		3	90	60	20	8	32		30						4			
OK 28	Економіка підприємства та основи підприємництва		7		3	90	44	16		28		46							4		
OK 29	Автоматизація виробництва		7		3	90	44	16		28		46							4		
OK 30	Організація, планування, управління та облік і звітність	6		6KP	3	90	60	14		46		30						4			
OK 31	Навчальна практика				8	240	180			180		60									
OK 32	Технологічна практика				9	270	180			180		90									
OK 33	Переддипломна практика				5	150	90			90		60									
	Всього:				75	2250	1391	302	100	989		859	4	-	-	2	13	27	15		
Вибіркові освітні компоненти																					
(за вибором здобувача фахової передвищої освіти)																					
ВК 1.1	Промислова екологія молокопереробних підприємств		7		3	90	33	14		19		57							3		
ВК 1.2	Харчові та дієтичні добавки		7		3	90	33	14		19		57							3		
ВК 1.3	Мікробіологія молока і молочних продуктів		7		3	90	33	14		19		57							3		

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	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	
ВК 1.4	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації молока і молочної продукції		7		3	90	33	14		19		57							3		
ВК 1.5	Інноваційні аспекти пакування молочних продуктів		7		3	90	33	14		19		57							3		
ВК 1.6	Основи тваринництва		7		3	90	33	14		19		57							3		
ВК 1.7	Основи фізіології та гігієни харчування		7		3	90	33	14		19		57							3		
ВК 1.8	Менеджмент підприємств галузі		7		3	90	33	14		19		57							3		
ВК 1.9	Технологія молочних продуктів спеціального призначення		7		3	90	33	14		19		57							3		
ВК 1.10	Гігієна та санітарія харчових підприємств		7		3	90	33	14		19		57							3		
ВК 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 здобівучів 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		

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	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	
	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.	самот.	
1	Навчальна:						
	1.1. Ознайомлювальна	1	1	30	30	-	1
	1.2. Набуття робітничої професії	7	5	150	120	30	4
	1.3. Вирішення виробничо – ситуаційних задач (ділові ігри)	6	2	60	30	30	1
2	Технологічна практика	6	9	270	180	90	6
3	Переддипломна	8	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

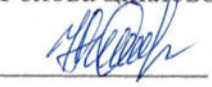
Заступник директора
з навчально-методичної роботи

 I.S. Харківський

Завідувач відділенням
«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

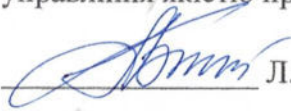
 О.П.Вергелес

Голова циклової комісії технологічних та рибоводних дисциплін

 Ю.В. Латушко

Погоджено

Декан факультету харчових технологій та
управління якістю продукції АПК НУБіП України

 Л.В. Баль-Прилипко