

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

ПОГОДЖЕНО

Директор ВСП «Немішаївський
фаховий коледж НУБіП України»

Володимир АЛЬОХІН

«22» квітня 2025р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

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

Вадим ТКАЧУК

«25» квітня 2025р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма

**Зберігання, консервування та переробка
молока**

Галузь знань

G Інженерія, виробництво та будівництво

Спеціальність

G13 Харчові технології

Форма здобуття фахової передвищої освіти

денна

Рік вступу

2025

Освітньо-професійний ступінь

фаховий молодший бакалавр

Освітня кваліфікація

**фаховий молодший бакалавр з харчових
технологій за спеціалізацією зберігання,
консервування та переробка молока**

Термін навчання

3 роки 5 місяців

На основі

базова середня освіта

І. 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									К	К						23																К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
II									17									К	К						22																ДПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
III									15							С	П	К	К						12								НП	НП	НП	НП	НП	НП	ТП	ТП	ТП	ТП	С	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV									12				НП	НП	С	П	К	ВП	ВП	ВП	ВП	А																																

Умовні позначення:

	теоретичне навчання	НП	навчальна практика
С	семестровий контроль	ТП	технологічна практика
П	перескладання контрольних заходів	ВП	виробнича практика
К	канікули	ДПА	державна підсумкова атестація
		А	атестація

II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

[illegible]

Шифри	Назва освітньої компоненти/ навчального предмета	Розподіл за семестрами				ECTS	загальний обсяг	Кількість годин					самостійна робота	Кількість аудиторних годин на тиждень по курсах і семестрах											
		екзамени	заліки	курсів проекти (роботи)	аудиторних			всього	у тому числі	I курс				II курс			III курс			IV курс					
										1 семестр 17 тижнів	2 семестр 23 тижні	кредити		3 семестр 17 тижнів	4 семестр 22 тижні	кредити	5 семестр 15 тижнів	6 семестр 12 тижнів	кредити	7 семестр 12 тижнів	8 семестр	кредити			
																							лекції	лабораторні	семінар., практичні
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	
OK 5	Основи правознавства		1		3	90	34	14		20		56	2		3										
OK 6	Економічна теорія		3		3	90	34	10		24		56				2		3							
OK 7	Фізичне виховання		5		3	90	45	2		43		45							3		3				
OK 8	*Хімія (неорганічна, аналітична та органічна)				6	180	112	40	50	22		68													
OK 9	*Фізична і колоїдна хімія				3	90	44	10	32	2		46													
OK 10	*Технічна мікробіологія				4	120	68	24	44			52													
OK 11	*Біологічна хімія				5	150	88	36	52			62													
OK 12	*Технічне креслення				3	90	51	21		30		39													
OK 13	Основи екології		2		3	90	46	14		32		44		2	3										
OK 14	Вища математика		4		3	90	44	14		30		46					2	3							
	Всього:				49	1470	781	229	178	374	0	689	4	4	12	2	2	6	12	0	10	0	0	0	
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																									
OK 15	*Вступ до спеціальності				3	90	57	12		45		33													
OK 16	*Технологія виробництва молока				5	150	88	36		52		62													
OK 17	*Процеси і апарати				4	120	68	16		52		52													
OK 18	Технологія молока і молочних продуктів	7		7КР	9	270	120	40	40	40		150								5	4	5		5	
OK 19	Діджиталізація у виробничій діяльності		5		3	90	60	16		44		30							4		3				
OK 20	Технохімічний контроль виробництва	6			4	120	72	20	24	28		48								6	4				

[illegible]

[illegible]

Шифри	Назва освітньої компоненти/ навчального предмета	Розподіл за семестрами			ECTS	загальний обсяг	Кількість годин						Кількість аудиторних годин на тиждень по курсах і семестрах												
		екзамен	заліки	курсів 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	кредити	3 семестр 17 тижнів	4 семестр 22 тижні	кредити	5 семестр 15 тижнів	6 семестр 12 тижнів	кредити	7 семестр 12 тижнів	8 семестр	кредити	
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	
	Всього:				15	450	165	62		103		285	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	0	15	
	Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності				49	1470	781	229	178	374	0	689													
	Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності				85	2550	1527	310	68	669	480	1023													
	Вибіркові освітні компоненти				15	450	165	62		103		285													
	Атестація				1	30																		1	
	Разом				150	4500	2473	601	242	1150	480	1997			15		45			60				30	
	Кількість годин на тиждень												36	36		36	34		30	30		30	-		
	Кількість курсових робіт																				1				
	Кількість екзаменів																		1	2		1			
	Кількість заліків												2	2		2	1		6	2		5			

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Компоненти освітньо – професійної програми	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові компоненти	4020	134	89,3
1.1. Компоненти, що формують загальні компетентності	1470	49	32,6
1.2. Компоненти, що формують спеціальні компетентності	2550	85	56,7
2. Вибіркові компоненти	450	15	10,0
3. Атестація	30	1	0,7
Разом	4500	150	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Перескладання контрольних заходів	Практична підготовка	ДПА / атестація	Канікули	Всього
1	40	-	-	-	-	12	52
2	39	-	-	-	1	12	52
3	27	2	2	10	-	11	52
4	12	1	1	6	1	1	22
Разом	118	3	3	16	2	32	178

V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№ з/п	Вид практики	Семестр	Кредити	Години		Кількість тижнів
				всього	практична підготовка	
1	Навчальна:					
	1.1. Навчальна практика з технології молока і молочних продуктів	6	4	120	60	2
	1.2. Набуття робітничої професії	6	5	150	120	4
	1.3. Вирішення виробничо – ситуаційних задач (ділові ігри)	7	3	90	60	2
2	Технологічна практика	6	6	180	120	4
3	Виробнича практика	8	6	180	120	4
	Разом		24	720	510	17

VI. АТЕСТАЦІЯ

№ з/п	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Державна підсумкова атестація			1
2	Атестація, кваліфікаційний іспит	30	1	1

VII. ПЕРЕЛІК НЕОБХІДНИХ ЛАБОРАТОРІЙ, КАБІНЕТІВ

№ з/п	Лабораторії	№ з/п	Кабінети
1	Лабораторія хімії	1	Кабінет соціальних дисциплін
2	Лабораторія фізики	2	Кабінет історії України
3	Лабораторія основ автоматики	3	Кабінет зарубіжної літератури
4	Лабораторія комп'ютеризації	4	Кабінет культурології
5	Лабораторія інформатики	5	Кабінет мови професійного спрямування (українська)
6	Лабораторія інформаційних технологій та діджиталізації у професійній діяльності	6	Кабінет мови професійного спрямування (іноземна)
7	Лабораторія теоретичних основ електротехніки і контрольно-вимірювальних приборів приладів	7	Кабінет природничих наук
8	Навчально-виробнича лабораторія Технології харчових виробництв	8	Кабінет математики
9	Навчально-виробнича лабораторія Якість та безпека готових продуктів та продовольчої сировини	9	Кабінет вищої математики
10	Навчально-виробнича лабораторія Технологія молока і молочних продуктів	10	Кабінет основ нарисної геометрії та інженерної графіки
11	Навчально-виробнича лабораторія тваринництва	11	Кабінет харчових технологій
		12	Кабінет охорони праці та безпеки життєдіяльності
		13	Кабінет Захисту України
		14	Кабінет планування та організації діяльності підприємств
		15	Кабінет економіки підприємства
		16	Кабінет бухгалтерського та фінансового обліку
		17	Спортивно-оздоровчий комплекс

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

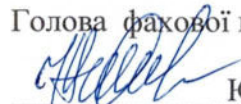
Заступник директора
з навчально-методичної роботи

 О.В.Санченко

Завідувач відділення
«Технології харчового виробництва»

 І.В. Ведмідь

Голова фахової циклової комісії технологічних дисциплін

 Ю.В. Латушко

Погоджено

Декан факультету харчових технологій та
управління якістю продукції АПК НУБіП України

 Л.В. Баль-Прилипко