

**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

«27» 03 2024р.



ЗАТВЕРДЖУЮ

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

Станіслав НІКОЛАЄНКО

2024р.



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма

**Зберігання, консервування та переробка
молока**

Галузь знань

18 Виробництво та технології

Спеціальність

181 Харчові технології

Форма здобуття фахової передвищої освіти

денна

Рік вступу

2024

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

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								К	К							23																		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							
III									15						С	П	К	К							12						ТП	ТП	ТП	ТП	НП	НП	С	П	НП	НП	НП	НП	К	К	К	К	К	К	К	К	К									
IV									12				НП	НП	С	П	ПП	ПП	К	ПП	ПП	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

Шифри	Назва освітньої компоненти/ навчального предмета	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	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 3 тижні	кредити	
								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	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	117	40	54	23		63													
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	32	56			62													
OK 12	*Технічне креслення				3	90	44	14		30		46													
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	779	218	186	375	0	691	4	4	12	2	2	6	12	0	10	0	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				6	180	112	42	37	33		68													
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				

Шифри	Назва освітньої компоненти/ навчального предмета	Розподіл за семестрами				Кількість годин							Кількість аудиторних годин на тиждень по курсах і семестрах											
		екзамени	заліки	курсів 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	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 3 тижні	кредити
								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	21	22	23	24	25
Вибіркові освітні компоненти за вибором здобувача фахової передвищої освіти																								
ВК 1	Промислова екологія молокопереробних підприємств		7		3	90	60	14		46		30										5		3
ВК 2	Харчові та дієтичні добавки		7		3	90	60	14		46		30										5		3
ВК 3	Мікробіологія молока і молочних продуктів		7		3	90	60	14		46		30										5		3
ВК 4	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації молока і молочної продукції		7		3	90	60	14		46		30										5		3
ВК 5	Пакування харчових продуктів		7		3	90	60	14		46		30										5		3
ВК 6	Основи тваринництва		7		3	90	60	14		46		30										5		3
ВК 7	Основи фізіології та гігієни харчування		7		3	90	60	14		46		30										5		3
ВК 8	Страви української кухні		7		3	90	60	14		46		30										5		3
ВК 9	Технологія продуктів спеціального призначення		7		3	90	60	14		46		30										5		3
ВК 10	Гігієна та санітарія харчових підприємств		7		3	90	60	14		46		30										5		3
ВК 11	Дизайн та декорування страв		7		3	90	60	14		46		30										5		3
	Всього:				15	450	165	62		103		285	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	0	15

Шифри	Назва освітньої компоненти/ навчального предмета	Розподіл за семестрами			Кількість годин								Кількість аудиторних годин на тиждень по курсах і семестрах											
		екзамени	заліки	курсів 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	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 3 тижні	кредити
								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	22	23	24	25
	Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності				49	1470	779	218	186	375	0	691												
	Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності				85	2550	1529	288	105	656	480	1021												
	Вибіркові освітні компоненти				15	450	165	62		103		285												
	Атестація				1	30																		1
	Разом				150	4500	2473	568	291	1134	480	1997			15			45			60			30
	Кількість годин на тиждень												36	36		35	33		30	30		30	-	
	Кількість курсових робіт																				1		1	
	Кількість екзаменів																		1	2		1		
	Кількість заліків												2	2		4	2		6	3		6		

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	3	90	60	2
	1.2. Набуття робітничої професії	6	6	180	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	7,8	6	180	120	4
	Разом		24	720	510	17

VI. АТЕСТАЦІЯ

№ з/п	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Державна підсумкова атестація	30	1	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 харчового виробництва	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.П. Вертелес

Завідувач відділенням
«Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»


Ю.В. Латушко

Голова циклової комісії технологічних та рибоводних дисциплін


Р.А. Голуб

Погоджено

Декан факультету харчових технологій та
управління якістю продукції АПК НУБіП України


Л.В. Баль-Прилипко