

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

**ПОГОДЖЕНО**

Директор  
ВСТ «Немишайвський 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



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 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
<b>Цикл загальноосвітньої підготовки</b>																				
	<b>Базові предмети:</b>																			
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					
	<b>Вибірково-обов'язкові предмети:</b>																			
15	Інформатика					109	109							1	4					
16	Технології					105	105							2	3					
	<b>Всього:</b>					<b>2125</b>	<b>2125</b>							<b>32</b>	<b>32</b>	<b>25</b>	<b>19</b>			
<b>Цикл загальноосвітньої підготовки</b>																				

Шифри	Назва навчальних дисциплін	Розподіл за семестрами				Кількість годин							Кількість аудиторних годин на тиждень по курсах і семестрах							
		Екзамени	Залки	Курсові проєкти (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 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
	<b>Профільні предмети і спеціальні курси</b>																			
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				
	<b>Всього:</b>					<b>405</b>	<b>405</b>								<b>7</b>	<b>13</b>				
	Поділ на підгрупи					130	130													
	<b>Всього:</b>					<b>130</b>	<b>130</b>													
	<b>Разом:</b>					<b>2660</b>	<b>2660</b>						<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>				
<b>1. Цикл загальної підготовки</b>																				
<b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>																				
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						
ОК 6	Основи правознавства		2		3	90	23	9		14		67		1						





Шифри	Назва навчальних дисциплін	Розподіл за семестрами				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	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
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	
ВК 1.4	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації молока і молочної продукції		7		4	120	44	16		28		76							4		
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		4	120	44	16		28		76							4		
ВК 1.8	Менеджмент підприємств галузі		7		3	90	33	14		19		57							3		
ВК 1.9	Технологія молочних продуктів спеціального призначення		7		4	120	44	16		28		76							4		
ВК 1.10	Гігієна та санітарія харчових підприємств		7		4	120	44	16		28		76							4		
ВК 1.11	Охорона праці в галузі		7		3	90	33	14		19		57							3		
	<b>Всього:</b>				<b>15</b>	<b>450</b>	<b>165</b>	<b>62</b>		<b>103</b>		<b>285</b>	-	-	-	-	-	-	<b>15</b>		
	<b>Всього нормативних документів</b>				<b>126</b>	<b>3780</b>	<b>2201</b>	<b>515</b>	<b>278</b>	<b>1408</b>		<b>1579</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>15</b>		
	<b>Всього з вибірових компонентів за вибором здобувчів освіти</b>				<b>15</b>	<b>450</b>	<b>165</b>	<b>62</b>		<b>103</b>		<b>285</b>							<b>15</b>		
	<b>Екзаменаційні сесії</b>				<b>6</b>	<b>180</b>						<b>180</b>									
	<b>Курсові роботи</b>				<b>3</b>	<b>90</b>						<b>90</b>									
	<b>Разом</b>				<b>150</b>	<b>4500</b>	<b>2366</b>	<b>577</b>	<b>278</b>	<b>1511</b>		<b>2134</b>	<b>36</b>	<b>35</b>	<b>36</b>	<b>34</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>		
	<b>Кількість курсових робіт (проектів)</b>																	<b>1</b>	<b>1</b>		

Шифри	Назва навчальних дисциплін	Розподіл за семестрами				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					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									
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>
	<b>Кількість заліків</b>												<b>1</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	
	<b>Кількість екзаменів</b>																<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	

### III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Компоненти освітньо – професійної програми	Години	Кредити	%
<b>1. Обов'язкові компоненти</b>	<b>3780</b>	<b>126</b>	<b>84,0</b>
1.1. Цикл загальної підготовки	1530	51	34,0
1.2. Цикл обов'язкові освітні компоненти	2250	75	50,0
<b>2. Вибіркові компоненти</b>	<b>450</b>	<b>15</b>	<b>10,0</b>
3. Екзаменаційні сесії	180	6	4,0
4. Курсові роботи	90	3	2,0
<b>Разом</b>	<b>4500</b>	<b>150</b>	<b>100</b>

#### 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
<b>Разом</b>	<b>120</b>	<b>4</b>	<b>17</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>178</b>

#### V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№ з/п	Вид практики	Семестр	Кредити	Години			Кількість тижнів
				всього	практ.	самоств.	
1	<b>Навчальна:</b>						
	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	<b>Технологічна практика</b>	6	9	270	180	90	6
3	<b>Переддипломна</b>	8	5	150	90	60	3
	<b>Разом</b>		<b>29</b>	<b>660</b>	<b>450</b>	<b>210</b>	<b>15</b>

## 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»

  
O.P. 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