



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Відокремлений структурний підрозділ "Механіко-технологічний фаховий коледж
Одеського національного технологічного університету"

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма

Технологічна експертиза та безпека харчової продукції

Галузь знань

G Інженерія, виробництво та будівництво

Спеціальність

G13 Харчові технології

Спеціалізація

Форма здобуття фахової передвищої освіти

Денна

Рік вступу

2025

Освітньо-професійний ступінь

фаховий молодший бакалавр

Освітня кваліфікація

фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Професійна кваліфікація

Термін навчання

3 роки 6 місяців

на основі базової середньої освіти

1. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

КУРС	Вересень					Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Листопад				Серпень							
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	
	IX	X	XI	XII	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	
I	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т
II	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т
III	НВ	НВ	НВ	НВ	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т
IV	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т

Позначення: теоретичне навчання - т, навчальна практика - НП, навчально-виробнича практика - НВ, технологічна практика - ТП, виробнича практика - ВП, підсумковий контроль - ПК, консультації до кваліфікаційного іспиту - Ккі, кваліфікаційний іспит - КІ, канікули - К

ЗВЕДЕНІ ДАНІ ЗА БЮДЖЕТОМ ЧАСУ, тижні

Курси	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика				Консультації до кваліфікаційного іспиту	Кваліфікаційний іспит	Канікули	Всього тижнів у навчальному році
			навчальна	навчально-виробнича	технологічна	виробнича				
I	39	1						12	52	
II	33	3	4					12	52	
III	29	2		4	6			11	52	
IV	15	1				3	1	5	26	

2. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА			
Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ECTS
Навчальна	4	4	6
Навчально-виробнича	5	4	6
Технологічна	6	6	9
Виробнича	7	3	4,5

3. ДЕРЖАВНА ПІДСУМКОВА АТЕСТАЦІЯ		
Форма атестації	Назва предмета	Семестр
ЗНО (НМТ)	Українська мова	4
ЗНО (НМТ)	Математика	4
ЗНО (НМТ)	Історія України	4
ЗНО (НМТ)	Предмет за вибором здобувача	4

4. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ФОП		
Назва предмета	Семестр	Кредити ECTS
Кваліфікаційний іспит	7	1,5

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/навчального предмета	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Кількість годин						Розподіл навчальної роботи в кредитах ЕКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями																
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)	Кредити ЕКТС	Годин	Аудиторних					Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс										
							В тому числі				Всього		1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр		8 семестр		
							Лекції	Практичні	Лабораторні	Семінарські			16 тижнів	23 тижні	16 тижнів	17 тижнів	12 тижнів	17 тижнів	15 тижнів										
		Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години						
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	
OK 13	Технічне креслення і комп'ютерна графіка* (Креслення)		1, 2		4	120	60		60			60	2*	2*	2*	2*													
OK 14	Загальні основи харчових технологій*		4		3	90	44	36	8			46							3*	3*									
OK 15	Хімія (неорганічна, органічна, аналітична)		3		9	270	156	96	22	38		114					3*	3*	6*	7*									
	Екзамен "Хімія (неорганічна, органічна, аналітична)"	4			1	30						30																	
OK 16	Вища математика		5		3	90	48	28	20			42									4	48							
OK 17	Біохімія і основи фізіології харчування		5		3	90	48	40		8		42									4	48							
OK 18	Технічна мікробіологія				2	60	48	26		22		12									4	48							
	Екзамен "Технічна мікробіологія"	5			1	30						30																	
	Разом				61	1830	972	562	258	128	24	858	0	0	0	0	0	0	3	44	22	260	6	88	0	0	0	0	
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																													
OK 19	Технологічна експертиза виробництва харчової продукції				8	240	140	48	20	64	8	100																	
	Екзамен "Технологічна експертиза виробництва харчової продукції "	6, 7			2	60						60												6	90	3	50		
	КР "Технологічна експертиза виробництва харчової продукції "			7	2	60						60																	
OK 20	Контроль якості, сертифікація та управління безпечністю харчової продукції				4	120	80	46	4	30		40														5	80		
	Екзамен "Контроль якості, сертифікація та управління безпечністю харчової продукції"	7			1	30						30																	
OK 21	Хімія смаку, запаху, кольору		7		3	90	48	26		20	2	42																	
OK 22	Технології харчових виробництв				3	90	80	44		30	6	10									7	80				3	48		
	Екзамен "Технології харчових виробництв"	5			1	30						30																	
OK 23	Ідентифікація і методи виявлення фальсифікації харчової продукції		6		5	150	70	36		30	4	80																	
OK 24	Технологічне обладнання харчових виробництв		7		4	120	80	44	12	24		40												4	70				
OK 25	Автоматизація та контроль виробничих процесів галузі		7		3	90	44	32	8		4	46														5	80		
																										3	44		

7. Перелік лабораторій, кабінетів, майстерень			
№ з/п	Лабораторії, майстерні	№ з/п	Кабінети
1	Інформаційних технологій та програмування	1	Української мови та літератури (за профсправами)
2	Комплексна учбово-виробнича лабораторія інтегрованих технологій, робототехніки та машинобудування	2	Зарубіжної літератури та культурології
3	Автоматизації виробничих та технологічних засобів автоматизації	3	Суспільних наук та правознавства
4	Товарознавства та зберігання зерна	4	Іноземної мови за профсправами
5	Хімії	5	Історія України (Історія України та української культури)
		6	Креслення та інженерної графіки
		7	Фізики
		8	Біології та екології
		9	Технічної механіки
		10	Технології бродильного виробництва та вшоробства
		11	Інформатики та комп'ютерної техніки
		12	Безпеки життєдіяльності та охорони праці
		13	Хімії
		14	Технології харчової та зернопереробної промисловості
		15	Економіки, організації та планування
		16	Електротехніки
		17	Спеціальних технологічних дисциплін
		18	Спортна зала

8. Пояснення до навчального плану

- Навчальний план підготовки фахового молодшого бакалавра на основі базової загальної середньої освіти складено на підставі освітньо-професійної програми "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" спеціальності G13 Харкові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво та освітньої програми профільної середньої освіти, розробленої відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 01.06.2018 №570 "Про затвердження Типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти".
- Навчальний план забезпечує здобуття профільної середньої освіти здобувачами фахової передвищої освіти, які навчаються на основі базової загальної середньої освіти, згідно з вимогами відповідних стандартів.
- Навчальний план передбачає термін навчання здобувачів освіти на основі базової загальної середньої освіти 3 роки 6 місяців.
- Тривалість навчального року визначається графіком освітнього процесу. Графік освітнього процесу формується, виходячи із наступних позицій: навчання розпочинається, як правило 1 вересня, включає два семестри, екзаменаційні сесії та практики. Сукупність тривалості семестрів, екзаменаційних сесій та практик не може бути меншою, ніж 40 тижнів.
- Графік освітнього процесу може коригуватися від умов при обов'язковому дотриманні бюджету часу освітніх компонентів, визначених освітньо-професійною програмою.
- Навчальний план передбачає логічну послідовність виконання та вивчення освітніх компонентів за курсами, семестрами відповідно до місця у структурно-логічній схемі освітньо-професійної програми, визначає їх обсяг в кредитах (СКТС - 30 годин) та академічних годинах.
- Перелік і обсяг предметів та навчальних дисциплін, послідовність їх вивчення, форми проведення занять та їх обсяг є основою для розробки робочого навчального плану і графіку проведення освітнього процесу на поточний навчальний рік.
- Максимальний обсяг профільної підготовки 4500 годин, що складає 150 кредитів СКТС, частина яких інтегровані з освітньою програмою профільної середньої освіти.
- Загальне навчальне навантаження включає час на проведення лекцій, семінарських, практичних та лабораторних занять, навчальної практики під керівництвом викладача, самостійної роботи, контрольних заходів. Розподіл аудиторних годин між лекціями, семінарами, практичними та лабораторними заняттями, годинами теоретичного навчання та навчальної практики під керівництвом викладача здійснюється відповідно цикловою комісією.
- Тижневе навантаження здобувачів освіти аудиторними заняттями складає 30/3.
- Тижневе навантаження здобувачів освіти з предмету "Фізична культура" на I та II курсах складає 3 години, на III курсі тижневе навантаження з дисципліни "Фізичне виховання" - 3 години. На IV курсі заняття з фізичного виховання не проводяться.
- Базові предмети освітньої профільної середньої освіти "Громадянська освіта", "Біологія і екологія", вибірково-обов'язкові предмети "Інформатика", "Технології" та профільні предмети "Креслення" інтегруються в нормативні дисципліни, визначені в освітньо-професійній програмі підготовки фахового молодшого бакалавра відповідно: "Основи права", "Економічна теорія", "Екологія", "Інформатика та інформаційні технології", "Вступ до спеціальності", "Технічне креслення і комп'ютерна графіка" та визначаються позначкою*.
- Термін завершення вивчення предметів профільної середньої освіти та складання державної підсумкової атестації передбачено у IV семестрі.
- У частині навчального плану профільної підготовки визначені обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності, обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності та освітні компоненти за вибором здобувача освіти в обсязі, що становить 10 відсотків загальної кількості кредитів СКТС, передбачених освітньо-професійною програмою. Вибіркові дисципліни представлені в навчальному плані декількома навчальними дисциплінами, що вивчаються в конкретному семестрі і є однаковими за обсягом кредитів та формою контролю.

15. Навчальна практика проводиться під керівництвом викладача у відповідних майстернях. Навчально-виробнича, технологічна та виробнича практики проводяться на базових підприємствах, з якими укладено типові договори. Також здобувач освіти має право проходити практику на сучасних підприємствах відповідного профілю за індивідуальним договором після перевірки та узгодження керівником практики бази виробничого навчання.

16. Вивчення всіх навчальних дисциплін завершується підсумковим контролем - семестровими екзаменами або диференційованими заліками. Екзамен проводиться в терміни, визначені графіком освітнього процесу. Перед семестровими екзаменами проводяться консультації.

17. Атестація випускників складається з двох етапів: дипломне проєктування та публічний захист.

Навчальний план розроблено робочою групою у складі:

Гарант освітньо-професійної програми



Наталія ХЛИЗОВА

Заступник директора з НМР



Алла КАРАГУЦА

Заступник директора з ВР



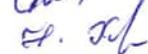
Наталія ЧЕБАН

Завідувачка технологічного відділення



Оксана ЛУБЕНЕЦЬ

Голова випускової ЦК



Наталія ХЛИЗОВА

Роботодавець

Затверджено на засіданні педагогічної ради
МТФК ОНТУ

Протокол № 5 від 13.05.2025 року

Голова педагогічної ради

Олена КІЧУК

Введений в дію наказом директора МТФК ОНТУ
№ 14-01 від 13.05.2025 року

Розглянуто та схвалено на засіданні методичної ради
МТФК ОНТУ

Протокол № 3 від 29.04.2025 року

Голова методичної ради

заступник директора з ВР



Наталія ЧЕБАН