

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								
II	33	3	4					12	52	
III	29	2		4	6			12	52	
IV	15	1				3	1	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 ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями																
		Екзамени	Заліски	Курсові проекти (роботи)	Кредитів ЄКТС	Годин	Всього	Аудиторних				Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс										
								В тому числі					1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр		8 семестр		
		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	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 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							
	Разом				55	1650	876	496	258	98	24	774	0	0	0	0	0	0	3	44	14	164	6	88	0	0	0	0	
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																													
OK 17	Технології м'яса і м'ясопродуктів				11	330	210	80	20	110		120										8	135	5	75				
	Екзамен "Технології м'яса і м'ясопродуктів"	6, 7			2	60						60																	
	КП "Технології м'яса і м'ясопродуктів"			7	3	90	0					90																	
OK 18	Контроль якості, сертифікація та управління безпечністю в галузі				4	120	80	54		20	6	40													5	80			
	Екзамен "Контроль якості, сертифікація та управління безпечністю в галузі"	7			1	30						30																	
OK 19	Біохімія м'яса і м'ясопродуктів		7		6	180	80	56		20	4	100													5	80			
OK 20	Технічна та галузева мікробіологія				4	120	80	56		20	4	40									7	80							
	Екзамен "Технічна та галузева мікробіологія"	5			1	30						30																	
OK 21	Процеси і технологічне обладнання галузі				5	150	90	66		20	4	60										5	90						
	Екзамен "Процеси і технологічне обладнання галузі "	6			1	30						30																	
OK 22	Проектування підприємств галузі		7		4	120	60	20	40			60													4	60			
OK 23	Автоматизація та контроль виробничих процесів		7		3	90	44	34	8		2	46													3	44			
OK 24	Економіка підприємства		6		4	120	60	34	26			60																	
OK 25	Вступ до спеціальності*		2		3	90	46	40	4		2	44			2*	3*								4	60				
OK 26	Сучасні технології в м'ясній промисловості		7		4	120	80	72	4		4	40													5	80			
	Разом				56	1680	830	512	102	190	26	850	0	0	0	0	0	0	0	0	7	80	17	285	27	419	0	0	
Практична підготовка																													
OK 27	Навчальна практика*		4		4	120	72	72				48																	
OK 28	Навчально-виробнича практика		5		6	180	108	108				72										108							
OK 29	Технологічна практика		6		8	240	180	180				60																	
OK 30	Виробнича практика		7		4,5	135	80	80				55															80		

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

Галина ШЛАПАК

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 ВСП МТФК
ОНТУ

Протокол № 5 від 13.05.2025 року

Голова педагогічної ради

Олена КІЧУК

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

Розглянуто та схвалено на засіданні методичної ради
ВСП МТФК ОНТУ

Протокол № 3 від 29.04.2025 року

Голова методичної ради
заступник директора з ВР

Наталія ЧЕБАН