ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директора ВСП "Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"
Йовбак В.Д.
"23" 06 2026

Міністерство освіти і науки України

ВСП " Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма: "Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів"
Галузь знань (шифр): G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність (код): G13 Харчові технології
Спеціалізація:

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація
Термін навчання 3 роки 5 міс на основі базової середньої освіти

Форми здобуття фахової передвищої освіти денна
Рік вступу 2026

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

Курси	ВЕРЕСЕНЬ				29 IX 5 X	ЖОВТЕНЬ			27 X 2 XI	ЛИСТОПАД				ГРУДЕНЬ				29 XII 4 I	СІЧЕНЬ			26 I 1 II	ЛЮТИЙ			23 II 29 III	БЕРЕЗЕНЬ				29 III 4 IV	КВІТЕНЬ			26 IV 2 V	ТРАВЕНЬ				31 V 6 VI	ЧЕРВЕНЬ			28 VI 4 VII	ЛИПЕНЬ			26 VII 1 VIII	СЕРПЕНЬ			
	1 7	8 14	15 21	22 28		6 12	13 19	20 26		3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28		5 11	12 18	19 25		2 8	9 15	16 22		1 7	8 14	15 21	22 28		5 11	12 18	19 25		3 9	10 16	17 23	24 30		7 13	14 20	21 27		5 11	12 18	19 25		2 8	9 15	16 22	23 31
	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								КС	К	К	К	К	К	К	К	К	I	40						12	52
II													16				С	К	К															18				С	8	8	8	8	8	К	К	К	К	К	К	К	К	II	34	2	5				11	52
III													16				С	К	К															17			С	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	III	33	2		6			11	52
IV													16				С	П	П	П	А																														IV	16	1			3	1		21
																																																Всього	123	5	5	6	3	1	34	177

2. Практична підготовка

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна	4	5	7,5
Технологічна	6	6	9
Переддипломна	7	3	4,5

3. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит за спеціальністю	7	1

Позначення:

☐	Т	А	8	С	К	П
Теоретичне навчання	Технологічна практика	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	Навчальна практика	Семестровий контроль	Канікули	Переддипломна практика

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/навчального предмета	Розподіл за семестрами			ПЗСО	Загальний обсяг		Кількість годин					Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями													
								Аудиторних					I курс				II курс				III курс				IV курс			
								Всього	В тому числі			Самостійна робота/підготовка до іспиту/КП(КР)	1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр			
													17 тижднів		23 тижні		16 тижднів		18 тижднів		16 тижднів		17 тижднів		16 тижднів			
		Екзамени	Заліки	Курові проєкти (роботи)		Кредитів ЄКТС	Годин		Лекцій	Лабораторні, практичні	Семінарські		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 на тиждень	Кредити	Години на тиждень	Кредити
1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	22	23	24	25
	Обовязкові освітні компоненти навчального плану																											
	За програмою профільної середньої освіти																											
За програмою																												
	Базові предмети																											
1	Українська мова				140			140		140			2	34	2	46	2	30	2	30								
2	Українська література				140			132	132			8	2	34	2	46	1	16	2	36								
3	Біологія і екологія (Основи екології*)				140			126	108	18		14	2	34	4	92												
4	Географія				88			80	80			8	2	34	2	46												
5	Світова література				70			63	63			7	1	17	2	46												
6	Іноземна мова				140			140		140			2	34	2	46	2	30	2	30								
7	Математика				210			210	210				4	68	2	46	4	64	2	32								
8	Фізика і астрономія				245			229	195	34		16	2	34	2	46	4	64	5	85								
9	Хімія				122			103	69	34		19	2	34	3	69												
10	Всесвітня історія				70			70	70				2	30	2	40												
11	Історія України (Історія України та культурологія*)				105			105	105				2	34	2	46	2	32*										
12	Захист України				105			97	89	8		8	3	51	2	46												
13	Фізична культура (Фізичне				210			210	210				2	34	2	46	2	32	2	32	2	32*		2	34*			
	Громадянська освіта:				0			0																				
14	Правознавство(Основи правознавства*)				35			32	32			3					2	32*										
15	Економіка (Економіка і суспільство*)				35			32	32			3					2	32*										
	Вибірково-обовязкові дисципліни																											
16	Вступ до фаху (Технологія кондитерського виробництва *)				54			54	54										3	54*								
17	Інформатика				140			137	77	60		3	3	68	3	69												
	Профільні дисципліни і спеціальні курси																											
18	Неорганічна хімія*				90			48*	28	20		42*					3	48*										
19	Органічна хімія*				90			48	28	20		42*					3	48*										
	Додаткові години на дрібнення, факультативні курси та індивідуальні заняття				431			424	130	294		7																
	Всього профільної середньої освіти				**2660**			**2480**	**1712**	**768**		**180**	**30/2**	**540**	**30/2**	**730**	**27**	**421**	**18**	**299**	**2**	**32***	**2**	**34***				
	За освітньо-професійною програмою																											
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																											
ОК1	Історія України та культурологія*(Історія України)		4			3	90	60	60			30					2	1*	2	2								
ОК2	Економіка і суспільство*(Екрномка)		4			3	90	50	50			40					2	2*	1	1								
ОК3	Основи національного спротиву		5			3	90	60	30	30		30					1	1	3	2								
ОК4	Іноземна мова за професійним спрям.	6				4	120	78		78		12/30									2	2	3	2				
ОК5	Укр мова за професійним спрм		5			3	90	48	48			42											3	3				

ОК6	Осн правознавства(Правознавство)		3			3	90	50	50			40					2	2*	1	1							
ОК7	Фізичне виховання* (Фізична культура)		6			4	120	66		66		54									2*	2*	2*	2*			
ОК 8	Вища математика		4			3	90	54	54			36							3	3							
ОК 9	Неорганічна хімія*					3	90	48	28	20		42					3	3*									
ОК 10	Органічна хімія*					3	90	48	28	20		42					3	3*									
ОК 11	Фізична і колоїдна хімія		4			3	90	54	18	36		36							3	3							
ОК 12	Аналітична хімія		4			3	90	54	14	40		36							3	3							
ОК 13	Загальна біохімія		4			3	90	36	24	12		54							2	3							
ОК14	Мікробіологія		3			3	90	48	36	12		42					3	3									
ОК15	Основи екології*		2			3	90	50	40	10		40			2	3*											
ОК 16	Безпека життєдіяльності та цив захист		4			3	90	48	32	16		42					3	3									
ОК 17	Основи охорони праці		6			3	90	51	41	10		39											3	3			
ОК 18	Інженерна графіка		3			3	90	48		48		42					3	3									
ОК19	Комп'ютерна техніка		5			3	90	51	5	46		39											3	3			
	Разом	1	18			**59**	**1770**	**1002**	**558**	**444**		**768**			2	3*	**9**	**20**	**18**	**18**	**2**	**7**	**12**	**13**			
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																										
ОК 20	Процеси та апарати харч виробництв		5			3	90	48	38	10		42									3	3					
ОК 21	Мікробіологія виробництва		5			3	90	48	38	10		42									3	3					
ОК 22	Основи стандартизації та метрології		6			3	90	48	48			42									3	3					
ОК 23	Промислова санітарія		6			3	90	56	38	18		34													4	3	
ОК24	Автоматизація виробничих процесів		7			3	90	56	48	8		34													4	3	
ОК 25	Економіка, організація, планування та управління		6			3	90	55	35	20		35													4	3	
ОК 26	Технологічне обладнання галузі	6				7	210	131	91	40		49/30									5	4,5	3	2,5			
ОК 27	Технологія хлібопекарських виробів (курсовий проект)	7		7		8	240	145	117	28		35/30/30											5	4	4	4	
ОК 28	Технологія кондитерських виробів (Вступ до фаху*) (розрахункова	5		6		8	240	136	86	50		44/30/30							3*	4*	4	4					
ОК 29	Технологія макаронних виробів		6			3	90	51	31	20		39											3	3			
ОК 30	Технохімічний контроль галузі		6			7	210	132	24	108		78									4	3	4	4			
ОК31	Технологія харчових концентратів	7				3	90	56	46	10		4/30													4	3	
	Разом	**4**	8			**54**	**1620**	**962**	**640**	**322**		**658**							**4**	**4***	**22**	**20,5**	**15**	**13,5**	**20**	**16**	
	Практична підготовка																										
ОК32	Навчальна практика		4			7,5	225	135	135			90															
ОК 33	Технологічна практика		6			9	270					270															
ОК 34	Переддипломна практика		7			4,5	135					135															
	Разом		3			**21**	**630**	**135**	**135**			**495**															
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																										
ОК 35	***Кваліфікаційний іспит за спеціальністю***	7				**1**	**30**					30															
	Загальний обсяг обовязкових компонентів освітньо-професійної програми	6				**135**	**4050**	**2099**	**1333**	**766**		**1962**															
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																										
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																										
	Вибірковий блок 1																										
ВБ 1	*Основи підприємництва*		7			3	90	48				42													3	3	

ВБ 2	*Крафтові харчові технології*		7			3	90	48				42													3	3		
ВБ 3	*Технологія оздоровчих харчових продуктів*		7			3	90	48				42													3	3		
ВБ 4	*Комп'ютерне проектування в галузі*		7			3	90	32				58									3	3						
ВБ 5	*Товарознавство сировини галузі*		7			3	90	48				42									3	3						
	Вибірковий блок 2																												
ВБ1	*Основи менеджменту*		7			3	90	48	38	10		42													3	3		
ВБ2	*Основи кондитерської майстерності*		7			3	90	48	28	20		42													3	3		
ВБ3	*Технологічні розрахунки, облік і звіти вир*		7			3	90	48	20	28		42													3	3		
ВБ 4	*Проектування підприємств харчових виробництв*		7			3	90	51	35	16		39											3	3				
ВБ 5	*Захист прав споживачів*		7			3	90	48	34	14		42									3	3						
	Разом за вибором здобувача		5			**15**	**450**	**243**	**155**	**88**		**207**									**3**	**3**	**3**	**3**	**9**	**9**		
	Всього за навчальним планом ОПП	**6**	**32**			**150**	**4500**	**2331**	**1489**	**842**		**2169**																
	Всього за навчальним планом ПСО				**2660**			**2480**	**1712**	**768**		**180**	**30/2**	**540**	**30/2**	**730**	**27**	**421**	**18**	**299**	**2**	**32***	**2**	**34***				
	Разом (тижневе навантаження)												**30/2**		**30/2**	2	**36/2**		**36/2**		**29/2**		**30**		**29**			
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр												14		14		14		13		10		9		8			
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік												14				16				15				8			
	Всього курсових робіт (проектів)			**2**																								
	Всього екзаменів, заліків	**8**	**32**																									

*** інтегровані освітні компоненти /аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти**

***години (для навчальних предметів профільної ередньої освіти)**

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень	
	Кабінети
1	Української мови та літератури
2	Фізики
3	Математики
4	Суспільних дисциплін
5	Іноземної мови
6	Історії України
7	Біології та екології
8	Інженерної графіки
9	Охорони праці
10	Устаткування галузі
11	Організації та діяльності підприємства
12	Товарознавства харчових продуктів, мікробіології, фізіології та санітарії
13	Процесів і апаратів
14	Охорони праці
15	Кабінет будови та експлуатації обладнання
16	Технології хлібопекарського, кондитерського та макаронного виробництва
	Лабораторії
1	Норганічної та фізичної і колоїдної хімії
2	Аналітичної хімії
3	Комп'ютерної техніки
4	Інформатики
5	Лабораторія методів контролю харчових виробництв
1	Спортивний зал

7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми (Виробництво хліба ,кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів),
затвердженої Вченою радою НУХТ (протокол від « 30 » 04 2026 р. № 8) та введеної в дію з « 01 » 09 2026 р. (наказ від « 05 » 05 2026 р. № 57).
Навчальний план схвалено на засіданні циклової комісії (протокол від « _03__» _06__ 2026_ р. №10_).

Голова циклової комісії:_____ Добоній І.В

Завідувач технологічного відділення_____ Янута Т.В

Заступник директора з навчальної роботи : _____ Лизанець В.В

ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директора ВСП "Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"
Повбак В.Д
"03" 06 2026 р.

Міністерство освіти і науки України

ВСП "Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма: "Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів"
Галузь знань (шифр): G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність (код): G13 Харчові технології
Спеціалізація:

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація
Термін навчання 2 роки 5 міс на основі кваліфікованого робітника освіти

Форми здобуття фахової передвищої освіти денна
Рік вступу 2026 рік

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

Курси	ВЕРЕСЕНЬ				29 IX 5 X	ЖОВТЕНЬ			27 X 2 XI	ЛИСТОПАД				ГРУДЕНЬ				29 XII 4 I	СІЧЕНЬ			26 I 1 II	ЛЮТИЙ			23 II 29 III	БЕРЕЗЕНЬ				29 III 4 IV	КВІТЕНЬ			26 IV 2 V	ТРАВЕНЬ				31 V 6 VI	ЧЕРВЕНЬ			28 VI 4 VII	ЛИПЕНЬ				26 VII 1 VIII	СЕРПЕНЬ			
	1 7	8 14	15 21	22 28		6 12	13 19	20 26		3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28		5 11	12 18	19 25		2 8	9 15	16 22		1 7	8 14	15 21	22 28		5 11	12 18	19 25		3 9	10 16	17 23	24 30		7 13	14 20	21 27		5 11	12 18	19 25		2 8	9 15	16 22	23 31
	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													16				С	К	К															18				С	8	8	8	8	8	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II													16				С	К	К															17			С	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III													16				С	П	П	П	А																																	

Курси	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика			Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	Канікули	Всього тижнів у навчальному році
			Навчальна	технологічна	Переддипломна			
I	34	2	5				11	52
II	33	2		6			11	52
III	16	1			3	1		21
Всього	**83**	**5**	**5**	**6**	**3**	**1**	**22**	**125**

2. Практична підготовка

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна	4	5	7,5
Технологічна	6	6	9
Переддипломна	7	3	4,5

3. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит за спеціальністю	7	1

Позначення:

☐	Т	А	8	С	К	П
Теоретичне навчання	Технологічна практика	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	Навчальна практика	Семестровий контроль	Канікули	Переддипломна практика

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/навчального предмета	Розподіл за семестрами			ПЗСО	Загальний обсяг		Кількість годин					Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями															
								Аудиторних					I курс				II курс				III курс							
													3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр							
													16 тижнів		18 тижнів		16 тижнів		17 тижнів		16 тижнів							
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)		Кредитів ЄКТС	Годин	Всього	В тому числі: Лекцій	Лабораторні, практичні	Семінарські	Самостійна робота/підготовка до іспиту/КП(КР)	Годин на тиждень	Кредити /годин	Годин на тиждень	Кредити /годин	Годин на тиждень	Кредити /годин	Годин на тиждень	Кредити /годин	Годин на тиждень	Кредити	Годин на тиждень	Кредити	Годин на тиждень	Кредити		
1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	22	23	24	25
	Обовязкові освітні компоненти навчального плану																											
	За освітньо-професійною програмою																											
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																											
ОК1	Історія України та культурологія		4		90	3	90	43	43			47					2	1	2	2								
ОК2	Економіка та суспільство		4			3	90	50	50			40					2	2	1	1								
ОК3	Основи національного спротиву		5			3	90	60	30	30		30					1	1	2	2								
ОК4	Іноземна мова за професійним спрям.	6				4	120	78		78		12/30									2	2	3	2				
ОК5	Укр мова за професійним спрм.		5			3	90	48	48			42											3	3				
ОК6	Осн правознавства		3			3	90	50	50			40					2	2	1	1								
ОК7	Фізичне виховання		6			4	120	66		66		54									2	2	2	2				
ОК 8	Вища математика		4			3	90	54	54			36							3	3								
ОК 9	Неорганічна хімія		3			3	90	48	28	20		42					3	3										
ОК 10	Органічна хімія		3			3	90	48	28	20		42					3	3										
ОК 11	Фізична і колоїдна хімія		4			3	90	54	18	36		36							3	3								
ОК 12	Аналітична хімія		4			3	90	54	14	40		36							3	3								
ОК 13	Загальна біохімія		4			3	90	54	42	12		36							3	3								
ОК14	Мікробіологія		3			3	90	48	36	12		42					3	3										
ОК15	Основи екології		2			3	90	50	40	10		40					2	3										
ОК 16	Безпека життєдіяльності та цив захист		4			3	90	48	32	16		42					3	3										
ОК 17	Основи охорони праці		6			3	90	51	41	10		39											3	3				
ОК 18	Інженерна графіка		3			3	90	48		48		42					3	3										
ОК19	Комп'ютерна техніка		5			3	90	51	5	46		39											3	3				
	Разом	1	18			**59**	**1770**	**1003**	**559**	**444**		**767**					**24**	**24**	**18**	**18**	**4**	**4**	**14**	**13**				
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
ОК 20	Процеси та апарати харч виробництв		5			3	90	48	38	10		42									3	3						
ОК 21	Мікробіологія виробництва		5			3	90	48	38	10		42									3	3						
ОК 22	Основи стандартизації та метрології		6			3	90	48	48			42									3	3						
ОК 23	Промислова санітарія		6			3	90	56	38	18		34													4	3		
ОК24	Автоматизація виробничих процесів		7			3	90	56	48	8		34													4	3		
ОК 25	Економіка, організація, планування та управління		6			3	90	55	35	20		35													4	3		
ОК 26	Технологічне обладнання галузі	6				7	210	131	91	40		49/30									5	4,5	3	2,5				
ОК 27	Технологія хлібопекарських виробів (курсовий проект)	7		7		8	240	145	117	28		35/30/30											5	4	4	4		
ОК 28	Технологія кондитерських виробів (розрахункова робота)	5		6		8	240	136	86	50		44/30/30							4	4	4	4						
ОК 29	Технологія макаронних виробів		6			3	90	51	31	20		39											3	3				
ОК 30	Технохімічний контроль галузі		6			7	210	132	24	108		78									4	3	4	4				

ОК31	Технологія харчових концентратів	7				3	90	56	46	10		4/30													4	3		
	Разом	4	8			**54**	**1620**	**962**	**640**	**322**		**658**							**4**	**4**	**22**	**20,5**	**15**	**13,5**	**20**	**16**		
	Практична підготовка																											
ОК32	Навчальна практика		4			7,5	225	135	135			90																
ОК 33	Технологічна практика		6			9	270					270																
ОК 34	Переддипломна практика		7			4,5	135					135																
	Разом	4	3			**21**	**630**	**135**	**135**			**495**																
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																											
ОК 35	***Кваліфікаційний іспит за спеціальністю***	*7*				**1**	**30**		.			30																
	Загальний обсяг обовязкових компонентів освітньо-професійної програми	5	13			**135**	**4050**	**2100**	**1334**	**766**		**1962**																
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																											
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																											
	Вибірковий блок 1																											
ВБ 1	Основи підприємництва		7			3	90	48				42													3	3		
ВБ 2	Крафтові харчові технології		7			3	90	48				42													3	3		
ВБ 3	Технологія оздоровчих харчових продуктів		7			3	90	48				42													3	3		
ВБ 4	Комп'ютерне проектування в галузі		7			3	90	32				58									3	3						
ВБ 5	Товарознавство сировини галузі		7			3	90	48				42									3	3						
	Вибірковий блок 2																											
ВБ1	Основи менеджменту		7			3	90	48	38	10		42													3	3		
ВБ2	Основи кондитерської майстерності		7			3	90	48	28	20		42													3	3		
ВБ3	Технологічні розрахунки, облік і звітн вир		7			3	90	48	20	28		42													3	3		
ВБ 4	Проектування підприємств харчових виробництв		7			3	90	51	35	16		39									3	3						
ВБ 5	Захист прав споживачів		7			3	90	48	34	14		42									3	3						
	Разом за вибором здобувача		5			**15**	**450**	**243**	**155**	**88**		**207**									**3**	**3**			**9**	**9**		
	Всього за навчальним планом	**5**	35			**150**	**4500**	**2331**	**1489**	**842**		**2169**																
	Разом (тижневе навантаження)																**24**	**24**	**22**	**22**	**30**	**33,5**	**29**	**29,5**	**29**	**25**		
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр															10		9		8		10		9		8		
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік														1			15				15				8		
	Всього курсових робіт (проектів)			2																								
	Всього екзаменів, заліків	5	35																									

*** інтегровані освітні компоненти /аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти**

****години (для навчальних предметів профільної ередньої освіти)**

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень	
	Кабінети
1	Української мови та літератури
2	Фізики
3	Математики
4	Суспільних дисциплін
5	Іноземної мови
6	Історії України
7	Біології та екології
8	Інженерної графіки
9	Охорони праці
10	Устаткування галузі
11	Організації та діяльності підприємства
12	Товарознавства харчових продуктів, мікробіології, фізіології та санітарії
13	Процесів і апаратів
14	Охорони праці
15	Кабінет будови та експлуатації обладнання
16	Технології хлібопекарського, кондитерського та макаронного виробництва
	Лабораторії
1	Норганічної та фізичної і колоїдної хімії
2	Аналітичної хімії
3	Комп'ютерної техніки
4	Інформатики
5	Лабораторія методів контролю харчових виробництв
1	Спортивний зал

7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми (Виробництво хліба ,кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів),
затвердженої Вченою радою НУХТ (протокол від « 30 » 04 2026 р. № 8) та введеної в дію з « 01 » 09 2026 р. (наказ від « 05 » 05 2026 р. № 57).
Навчальний план схвалено на засіданні циклової комісії (протокол від « _03__» _06__ 2026_ р. №10_).

Голова циклової комісії:_____ Добоній І.В

Завідувач технологічного відділення_____ Янута Т.В

Заступник директора з навчальної роботи : _____ Лизанець В.В

ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директора ВСП "Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"
Йовбак В.Д
"02" 06 2026

Міністерство освіти і науки України

ВСП " Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма: "Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів"
Галузь знань (шифр): G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність (код): G13 Харчові технології
Спеціалізація:

Форми здобуття фахової передвищої освіти денна
Рік вступу 2026 рік

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація
Термін навчання 2 роки 5 міс на основі повної загальної середньої освіти

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

Курси	ВЕРЕСЕНЬ				IX 5 X	ЖОВТЕНЬ			27 X 2 XI	ЛИСТОПАД				ГРУДЕНЬ				29 XII 4 I	СІЧЕНЬ			26 I 1 II	ЛЮТИЙ			23 II 29 III	БЕРЕЗЕНЬ				29 III 4 IV	КВІТЕНЬ			26 IV 2 V	ТРАВЕНЬ				31 V 6 VI	ЧЕРВЕНЬ			28 VI 4 VII	ЛИПЕНЬ			26 VII 1 VIII	СЕРПЕНЬ			
	1 7	8 14	15 21	22 28		6 12	13 19	20 26		3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28		5 11	12 18	19 25		2 8	9 15	16 22		1 7	8 14	15 21	22 28		5 11	12 18	19 25		3 9	10 16	17 23	24 30		7 13	14 20	21 27		5 11	12 18	19 25		2 8	9 15	16 22	23 31	
	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													16				С	К	К															18				С	8	8	8	8	8	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II													16				С	К	К															17			С	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III													16				С	П	П	П	А																																

Курси	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика			Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	Канікули	Всього тижнів у навчальному році
			Навчальна	технологічна	Переддипломна			
I	34	2	5				11	52
II	33	2		6			11	52
III	16	1			3	1		21
Всього	**83**	**5**	**5**	**6**	**3**	**1**	**22**	**125**

2. Практична підготовка

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна	4	5	7,5
Технологічна	6	6	9
Переддипломна	7	3	4,5

3. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит за спеціальністю	7	1

Позначення:

□	Т	А	8	С	К	П
Теоретичне навчання	Технологічна практика	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	Навчальна практика	Семестровий контроль	Канікули	Переддипломна практика

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/навчального предмета	Розподіл за семестрами			ПЗСО	Загальний обсяг		Кількість годин					Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями															
								Аудиторних					I курс				II курс				III курс							
									В тому числі				3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр							
													16 тижнів		18 тижнів		16 тижнів		17 тижнів		16 тижнів							
		Екзамени	Заліки	Курсові проєкти (роботи)		Кредитів ЄКТС	Годин	Всього	Лекцій	Лабораторних, практичних	Семінарських	Самостійна робота/підготовка до іспиту/КП(КР)	Годин на тиждень	Кредитів/годин	Годин на тиждень	Кредитів/годин	Годин на тиждень	Кредитів/годин	Годин на тиждень	Кредитів/годин	Годин на тиждень	Кредитів	Годин на тиждень	Кредитів	Годин на тиждень	Кредитів	Годин на тиждень	Кредитів
1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	22	23	24	25
	Обовязкові освітні компоненти навчального плану																											
	За освітньо-професійною програмою																											
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																											
ОК1	Історія України та культурологія		4		90	3	90	43	43			47					2	1	2	2								
ОК2	Економіка та суспільство		4			3	90	50	50			40					2	2	1	1								
ОК3	Основи національного спротиву		5			3	90	60	30	30		30					1	1	2	2								
ОК4	Іноземна мова за професійним спрям.	6				4	120	78		78		12/30									2	2	3	2				
ОК5	Укр мова за професійним спрм.		5			3	90	48	48			42											3	3				
ОК6	Осн правознавства		3			3	90	50	50			40					2	2	1	1								
ОК7	Фізичне виховання		6			4	120	66		66		54									2	2	2	2				
ОК 8	Вища математика		4			3	90	54	54			36							3	3								
ОК 9	Неорганічна хімія		3			3	90	48	28	20		42					3	3										
ОК 10	Органічна хімія		3			3	90	48	28	20		42					3	3										
ОК 11	Фізична і колоїдна хімія		4			3	90	54	18	36		36							3	3								
ОК 12	Аналітична хімія		4			3	90	54	14	40		36							3	3								
ОК 13	Загальна біохімія		4			3	90	54	42	12		36							3	3								
ОК14	Мікробіологія		3			3	90	48	36	12		42					3	3										
ОК15	Основи екології		2			3	90	50	40	10		40					2	3										
ОК 16	Безпека життєдіяльності та цив захист		4			3	90	48	32	16		42					3	3										
ОК 17	Основи охорони праці		6			3	90	51	41	10		39											3	3				
ОК 18	Інженерна графіка		3			3	90	48		48		42					3	3										
ОК19	Комп'ютерна техніка		5			3	90	51	5	46		39											3	3				
	Разом	1	18			**59**	**1770**	**1003**	**559**	**444**		**767**					**24**	**24**	**18**	**18**	**4**	**4**	**14**	**13**				
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
ОК 20	Процеси та апарати харч виробництв		5			3	90	48	38	10		42									3	3						
ОК 21	Мікробіологія виробництва		5			3	90	48	38	10		42									3	3						
ОК 22	Основи стандартизації та метрології		6			3	90	48	48			42									3	3						
ОК 23	Промислова санітарія		6			3	90	56	38	18		34													4	3		
ОК24	Автоматизація виробничих процесів		7			3	90	56	48	8		34													4	3		
ОК 25	Економіка, організація, планування та управління		6			3	90	55	35	20		35													4	3		
ОК 26	Технологічне обладнання галузі	6				7	210	131	91	40		49/30									5	4,5	3	2,5				
ОК 27	Технологія хлібопекарських виробів (курсовий проект)	7		7		8	240	145	117	28		35/30/30											5	4	4	4		
ОК 28	Технологія кондитерських виробів (розрахункова робота)	5		6		8	240	136	86	50		44/30/30							4	4	4	4						
ОК 29	Технологія макаронних виробів		6			3	90	51	31	20		39											3	3				
ОК 30	Технохімічний контроль галузі		6			7	210	132	24	108		78									4	3	4	4				

ОК31	Технологія харчових концентратів	7				3	90	56	46	10		4/30													4	3		
	Разом	4	8			**54**	**1620**	**962**	**640**	**322**		**658**							**4**	**4**	**22**	**20,5**	**15**	**13,5**	**20**	**16**		
	Практична підготовка																											
ОК32	Навчальна практика		4			7,5	225	135	135			90																
ОК 33	Технологічна практика		6			9	270					270																
ОК 34	Переддипломна практика		7			4,5	135					135																
	Разом	4	3			**21**	**630**	**135**	**135**			**495**																
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																											
ОК 35	***Кваліфікаційний іспит за спеціальністю***	*7*				**1**	**30**					30																
	Загальний обсяг обовязкових компонентів освітньо-профсійної програми	5	13			**135**	**4050**	**2100**	**1334**	**766**		**1962**																
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																											
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																											
	Вибірковий блок 1																											
ВБ 1	Основи підприємництва		7			3	90	48				42													3	3		
ВБ 2	Крафтові харчові технології		7			3	90	48				42													3	3		
ВБ 3	Технологія оздоровчих харчових продуктів		7			3	90	48				42													3	3		
ВБ 4	Комп'ютерне проектування в галузі		7			3	90	32				58									3	3						
ВБ 5	Товарознавство сировини галузі		7			3	90	48				42									3	3						
	Вибірковий блок 2																											
ВБ1	Основи менеджменту		7			3	90	48	38	10		42													3	3		
ВБ2	Основи кондитерської майстерності		7			3	90	48	28	20		42													3	3		
ВБ3	Технологічні розрахунки, облік і звітн вир		7			3	90	48	20	28		42													3	3		
ВБ 4	Проектування підприємств харчових виробництв		7			3	90	51	35	16		39									3	3						
ВБ 5	Захист прав споживачів		7			3	90	48	34	14		42									3	3						
	Разом за вибором здобувача		5			**15**	**450**	**243**	**155**	**88**		**207**									**3**	**3**			**9**	**9**		
	Всього за навчальним планом	**5**	35			**150**	**4500**	**2331**	**1489**	**842**		**2169**																
	Разом (тижневе навантаження)																**24**	**24**	**22**	**22**	**30**	**33,5**	**29**	**29,5**	**29**	**25**		
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр															10		9		8		10		9		8		
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік													1				15				15				8		
	Всього курсових робіт (проектів)			2																								
	Всього екзаменів, заліків	**5**	**35**																									

*** інтегровані освітні компоненти /аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти**

****години (для навчальних предметів профільної средньої освіти)**

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень	
	Кабінети
1	Української мови та літератури
2	Фізики
3	Математики
4	Суспільних дисциплін
5	Іноземної мови
6	Історії України
7	Біології та екології
8	Інженерної графіки
9	Охорони праці
10	Устаткування галузі
11	Організації та діяльності підприємства
12	Товарознавства харчових продуктів, мікробіології, фізіології та санітарії
13	Процесів і апаратів
14	Охорони праці
15	Кабінет будови та експлуатації обладнання
16	Технології хлібопекарського, кондитерського та макаронного виробництва
	Лабораторії
1	Норганічної та фізичної і колоїдної хімії
2	Аналітичної хімії
3	Комп'ютерної техніки
4	Інформатики
5	Лабораторія методів контролю харчових виробництв
1	Спортивний зал

7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми (Виробництво хліба ,кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів),
затвердженої Вченою радою НУХТ (протокол від « 30 » 04 2026 р. № 8) та введеної в дію з « 01 » 09 2026 р. (наказ від « 05 » 05 2026 р. № 57).
Навчальний план схвалено на засіданні циклової комісії (протокол від « _03__» _06__ 2026_ р. №10_).

Голова циклової комісії:_____ Добоній І.В

Завідувач технологічного відділення_____ Янута Т.В

Заступник директора з навчальної роботи : _____ Лизанець В.В