ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директора ВСП " Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"
Йовбак В.Д.
23.06.2026 р.

Міністерство освіти і науки України

ВСП " Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма: "Бродильне виробництво і виноробство"
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 навчання3 роки 5 міс на основі базової середньої освіти

Форми здобуття фахової передвищої освіти денна
Рік вступу 2026 рік

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

Курси	ВЕРЕСЕНЬ				IX 5 X	ЖОВТЕНЬ			X 2 XI	ЛИСТОПАД				ГРУДЕНЬ				XII 4 I	СІЧЕНЬ			I 1 II	ЛЮТИЙ			II 29 III	БЕРЕЗЕНЬ				III 4 IV	КВІТЕНЬ			IV 2 V	ТРАВЕНЬ				V 6 VI	ЧЕРВЕНЬ			VI 4 VII	ЛИПЕНЬ			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	К														23									К	К	К	К	К	К	К	К	К
II													16				С	К	К															18				С	8	8	8	8	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III									8				15				С	К	К															17			С	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV													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	40						12	52
II	34	2	4				12	52
III	32	2	1	6			11	52
IV	16	1			3	1		21
Всього	**122**	**5**	**5**	**6**	**3**	**1**	**35**	**177**

2. Практична підготовка

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна	4/5	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			
								В тому числі					1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр			
													17 тижднів		23 тижні		16 тижднів		18 тижднів		15 тижднів		16 тижднів		16 тижднів			
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)		Кредити ЄКТС	Години	Всього	Лекції	практичні	Лабораторні	Самостійна робота	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	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 програм																											
	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*				105			105	105				2	34	2	46	2	25*+7										
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*				
14	Громадянська освіта:				0			0																				
15	Правознавство(Основи правознавства*)				35			32	32			3					2	32*										
16	Економіка (Основи економічної теорії*)				35			32	32			3					2	32*										
	Вибірково-обовязкові дисципліни																											
17	Вступ до фаху (Технологія вина *)				54			54	54										3	54*+18								
18	Інформатика				140			137	77	60		3	3	68	3	69												
	Профільні дисципліни і спеціальні курси																											
19	Неорганічна хімія*	3			90			48*	28	20		12*+30					3	48*										
20	Органічна хімія*	3			90			48	28	20		12*+30					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 *		4			3	90	43	43			47					2*	1*	2	2								
ОК2	Основи економічної теорії*		3			3	90	50	50			40					2*	2*	1	1								
ОК3	Соціологія та культурологія		4			3	90	45	45			45									3	3						
ОК4	Іноземна мова за професійним спрям	6				4	120	78		78		12/30									2	1,5	3	2,5				
ОК5	Укр мова за професійним спрм.		5			3	90	45	27	18		45									3	3						
ОК6	Осн правознавства(Правознавство*)		3			3	90	50	50			40					2*	2*	1	1								
ОК7	Фізичне виховання*(Фізична культура)		6			4	120	64		64		56									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		12/30					3*	3*										
ОК 10	Органічна хімія*	3				3	90	48	28	20		12/30					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	Технічна мікробіологія		3			3	90	48	36	12		42					3	3										
ОК15	Основи екології*		2			3	90	46	46			44			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	48	38	10		12/30											3	3				
ОК 18	Інженерна графіка		3			3	90	48		48		42					3	3										
ОК19	Комп'ютерна техніка		5			3	90	45	5	40		45									3	3						
	Разом		15			**59**	**1770**	**970**	**556**	**414**		**800**				3*	**9**	**20**	**16**	**16**	**11**	**12,5**	**6**	**7,5**				
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
ОК 20	Процеси та апарати харч виробництв		5			3	90	45	35	10		45									3	3						
ОК 21	Мікробіологія галузі		5			3	90	45	35	10		45									3	3						
ОК 22	Основи стандартизації сертифік та метр		6			3	90	45	35	10		45									3	3						
ОК 23	Промислова санітарія		6			3	90	48	30	18		42											3	3				
ОК24	Автоматизація виробничих процесів		7			3	90	48	48			42													3	3		
ОК 25	Економіка підприємств		6			3	90	48	32	16		42											3	3				
ОК 26	Технологічне обладнання галузі	6				6	180	125	79	46		25/30									3	3	5	4				
ОК 27	Технологія вина* (курсовий проект)	7		7		11	330	196	130	66		74/30/30							4	4*	4	3	2	2	2	2		
ОК 28	Технологія спирту та лік гор нап	6				4	120	80	52	28		10/30											5	4				
ОК 29	Технологія пива та безалког напоїв	7				4	120	76	60	16		14/30													5	4		
ОК 30	Технохімічний контроль виробництва		7			4	120	76	12	64		44													5	4		
ОК31	Організ план та управ вироби	7				4	120	76	56	20		14/30													5	4		
ОК32	Облік і звітність у виноробстві					3	90	48	32	16		42													3	3		
	Разом		8			**54**	**1620**	**956**	**636**	**320**		**664**								4	**16**	**14**	**18**	**16**	**23**	**20**		
	Практична підготовка																											
ОК33	Навчальна практика		4			7,5	225	90	90			135																
ОК 34	Технологічна практика		6			9	270					270																
ОК 35	Переддипломна практика		7			4,5	135					135																
	Разом		3			**21**	**630**	**90**	90			**540**																
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																											
ОК 36	*Кваліфікаційний іспит за спеціальністю*	*1*				*1*	*30*					30																
	Загальний обсяг обовязкових компонентів освітньо-професійної програми					**135**	**4050**	**2016**	**1282**	**734**		**2034**																
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																											
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																											
	Вибірковий блок 1																											
ВБ 1	*Захист прав споживачів*		7			3	90	48	34	14		42													3	3		
ВБ 2	*Радіометричний контроль виробництва*		7			3	90	48				42											3	3				
ВБ 3	*Основи проєктування і будів справа*		7			3	90	48				42											3	3				
ВБ 4	*Організація роботи сомельє*		7			3	90	55				35													4	3		

ВБ 5	Харчова хімія		7			3	90	48				42									3	3						
	Вибірковий блок 2																												
ВБ1	Технологія оздоровчих напоїв		7			3	90	48	38	10		42													3	3		
ВБ2	Товарознавство сировини		7			3	90	48	40	8		42											3	3				
ВБ3	Ком'пютерне прєктування галузі		7			3	90	48	26	22		42											3	3				
ВБ 4	Барна справа		7			3	90	48	36	12		42													3	3		
ВБ 5	Хімія вина		7			3	90	45	33	12		45									3	3						
	Разом за вибором здобувача		5			**15**	**450**	**237**	**173**	**64**		**213**									**3**	**3**	**6**	**6**	**6**	**6**		
	Всього за навчальним планом за ОПП	**9**	**41**			**150**	**4500**	**2253**	**1545**	**798**		2247																
	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**		**35/2**		**34/2**		**30/2**		**30/2**		**29**			
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр													14		14		16		15		11		10		8		
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік													14				18				17				8		
	Всього курсових робіт (проектів)			1																								
	Всього екзаменів, заліків	**9**	**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
	Лабораторії
1	Норганічної та фізичної і колоїдної хімії
2	Аналітичної хімії
3	Комп'ютерної техніки
4	Інформатики
5	Навчально-виробнича лабораторія з виноробства
6	Лабораторія технології галузі і ТХК
1	Спортивний зал

7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми (Бродильне виробництво і виноробство), 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:_____ Лобоній 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.
03.04.2026

Міністерство освіти і науки України

ВСП " Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма: "Бродильне виробництво і виноробство"
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 повної загальної середньої 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 | | | | Курси | Теоретичне навчання | Семестровий контроль | Практика | | | Атестація здобувачів фахової передвищої освіти | Канікули | Всього тижнів у навчальному році |
|---|---|---

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				Самостійна робота	I курс				II курс				III курс				IV курс			
								Всього	В тому числі				1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр			
													17 тижднів		23 тижні		16 тижнів		18 тижнів		15 тижнів		16 тижнів		16 тижнів			
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)		Кредитів ЄКТС	Годин		Лекцій	практичні	Лабораторні		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	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 освітньо-професійною програмою																											
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																											
ОК1	Історія України та культурологія		4			3	90	43	43			47					2	1	2	2								
ОК2	Економіка і суспільство		3			3	90	50	50			40					2	2	1	1								
ОК3	Основи національного спротиву		4			3	90	60	30	30		30					1	1	2	2								
ОК4	Іноземна мова за професійним спрям	6				4	120	78		78		12/30									2	1,5	3	2,5				
ОК5	Укр мова за професійним спрм.		5			3	90	45	27	18		45									3	3						
ОК6	Осн правознавства		3			3	90	50	50			40					2	2	1	1								
ОК7	Фізичне виховання		6			4	120	64		64		56									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	36	24	12		54							2	3								
ОК14	Технічна мікробіологія		3			3	90	48	36	12		42					3	3										
ОК15	Основи екології		2			3	90	46	46			44					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	48	38	10		42											3	3				
ОК 18	Інженерна графіка		3			3	90	48		48		42					3	3										
ОК19	Комп'ютерна техніка		5			3	90	45	5	40		45									3	3						
	Разом	1	18			**59**	**1770**	**967**	**523**	**444**		**803**					**24**	**24**	**17**	**18**	**10**	**12,5**	**8**	**7,5**				
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
ОК 20	Процеси та апарати харч виробництв		5			3	90	45	35	10		45									3	3						
ОК 21	Мікробіологія галузі		5			3	90	45	35	10		45									3	3						
ОК 22	Основи стандартизації сертифік та метр		6			3	90	45	35	10		45									3	3						
ОК 23	Промислова санітарія		6			3	90	48	30	18		42											3	3				
ОК24	Автоматизація виробничих процесів		7			3	90	48	48			42													3	3		
ОК 25	Економіка підприємств		6			3	90	48	32	16		42													3	3		
ОК 26	Технологічне обладнання галузі	6				6	180	125	79	46		25/30									3	3	5	4				
ОК 27	Технологія вина (курсовий проект)	7		7		11	330	196	130	66		42/30/30							3	3	4	3	2	3	2	1		
ОК 28	Технологія спирту та лік гор нап	6				4	120	80	52	28		10/30											5	4				
ОК 29	Технологія пива та безалког напоїв	6				4	120	76	60	16		14/30									2	2	3	2				
ОК 30	Технохімічний контроль виробництва		7			4	120	76	12	64		44													5	4		
ОК31	Організ план та управ вироби		7			4	120	76	56	20		42													5	4		

ОК32	Облік і звітність у виноробстві					3	90	48	32	16		42													3	3		
	Разом	4	8			**54**	**1620**	**956**	**636**	**320**		**664**							**3**	**4**	**18**	**17**	**20**	**16**	**18**	**18**		
	Практична підготовка																											
ОК33	Навчальна практика		4			7,5	225	90	90			135																
ОК 34	Технологічна практика		6			9	270					270																
ОК 35	Переддипломна практика		7			4,5	135					135																
	Разом		3			**21**	**630**	**90**	90			**540**																
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																											
ОК 36	*Кваліфікаційний іспит за спеціальністю*	**1**				**1**	**30**					30																
	Загальний обсяг обовязкових компонентів освітньо-профсійної програми	**1**	4			**135**	**4050**	**2013**	**1249**	**764**		**2037**																
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																											
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																											
	Вибірковий блок 1																											
ВБ 1	Крафтові технології продуктів бродіння		7			3	90	48	34	14		42													3	3		
ВБ 2	Захист прав споживачів		7			3	90	48				42											3	3				
ВБ 3	Основи проєктування і будів справа		7			3	90	48				42											3	3				
ВБ 4	Організація роботи сомельє		7			3	90	55				35													4	3		
ВБ 5	Харчова хімія		7			3	90	48				42									3	3						
	Вибірковий блок 2																											
ВБ1	Технологія оздоровчих напоїв		7			3	90	48	38	10		42													3	3		
ВБ2	Товарознавство сировини		7			3	90	48	40	8		42											3	3				
ВБ3	Ком'пютерне прєктування галузі		7			3	90	48	26	22		42											3	3				
ВБ 4	Барна справа		7			3	90	48	36	12		42													4	3		
ВБ 5	Хімія вина		7			3	90	45	33	12		45									3	3						
	Разом за вибором здобувача		5			**15**	**450**	**237**	**173**	**64**		**213**									**3**	**3**	**6**	**6**	7	**6**		
	Всього за навчальним планом за ОПП	6	35			**150**	4500	2250	1545	**798**		**2250**																
	Всього за навчальним планом ПСО																**24**		**20**		**31**		**30/2**		**29**			
	Разом (тижневе навантаження)																											
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр												14		14			16		15		11		10		8		
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік												14				18				17				8			
	Всього курсових робіт (проектів)			1																								
	Всього екзаменів, заліків	6	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
	Лабораторії
1	Норганічної та фізичної і колоїдної хімії
2	Аналітичної хімії
3	Комп'ютерної техніки
4	Інформатики
5	Навчально-виробнича лабораторія з виноробства
6	Лабораторія технології галузі і ТХК
1	Спортивний зал

7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми (Бродильне виробництво і виноробство), 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:_____ Доброній І.В

Завідувач технологічного відділення_____ Янута Т.В

Заступник директора з навчальної роботи : _____ Лизанець В.В

ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директор ВСП " Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"
Йовбак 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: "Бродильне виробництво і виноробство"
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

Форми здобуття фахової передвищої освіти денна
Рік вступу 2026 рік

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

| Курси | ВЕРЕСЕНЬ | | | | IX 5 X | ЖОВТЕНЬ | | | X 2 XI | ЛИСТОПАД | | | | ГРУДЕНЬ | | | | XII 4 I | СІЧЕНЬ | | | I II | ЛЮТИЙ | | | | II 29 III | БЕРЕЗЕНЬ | | | | III 4 IV | КВІТЕНЬ | | | IV 2 V | ТРАВЕНЬ | | | | V 6 VI | ЧЕРВЕНЬ | | | | VI 4 VII | ЛИПЕНЬ | | | | VII I VIII | СЕРПЕНЬ | | | | Курси | Теоретичне навчання | Семестровий контроль | Практика | | | Атестація здобувачів фахової передвищої освіти | Канікули | Всього тижнів у навчальному році |
|---|---|---

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				Самостійна робота	I курс				II курс				III курс				IV курс			
								Всього	В тому числі				1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр			
													17 тижднів		23 тижні		16 тижднів		18 тижднів		15 тижднів		16 тижднів		16 тижднів			
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)		Кредитів ЄКТС	Годин		Лекцій	практичних	Лабораторних		Годин на тиждень	Кредити/години	Годин на тиждень	Кредити/години	Годин на тиждень	Кредити/години	Годин на тиждень	Кредити/години	Годин на тиждень	Кредити	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			3	90	43	43			47					2	1	2	2								
ОК2	Економіка і суспільство		3			3	90	50	50			40					2	2	1	1								
ОК3	Основи національного спротиву		4			3	90	60	30	30		30					1	1	2	2								
ОК4	Іноземна мова за професійним спрям	6				4	120	78		78		12/30									2	1,5	3	2,5				
ОК5	Укр мова за професійним спрм.		5			3	90	45	27	18		45									3	3						
ОК6	Осн правознавства		3			3	90	50	50			40					2	2	1	1								
ОК7	Фізичне виховання		6			4	120	64		64		56									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	36	24	12		54							2	3								
ОК14	Технічна мікробіологія		3			3	90	48	36	12		42					3	3										
ОК15	Основи екології		2			3	90	46	46			44					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	48	38	10		42											3	3				
ОК 18	Інженерна графіка		3			3	90	48		48		42					3	3										
ОК19	Комп'ютерна техніка		5			3	90	45	5	40		45									3	3						
	Разом	1	18			**59**	**1770**	**967**	**523**	**444**		**803**					**24**	**24**	**17**	**18**	**10**	**12,5**	**8**	**7,5**				
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
ОК 20	Процеси та апарати харч виробництв		5			3	90	45	35	10		45									3	3						
ОК 21	Мікробіологія галузі		5			3	90	45	35	10		45									3	3						
ОК 22	Основи стандартизації сертифік та метр		6			3	90	45	35	10		45									3	3						
ОК 23	Промислова санітарія		6			3	90	48	30	18		42											3	3				
ОК24	Автоматизація виробничих процесів		7			3	90	48	48			42													3	3		
ОК 25	Економіка підприємств		6			3	90	48	32	16		42													3	3		
ОК 26	Технологічне обладнання галузі	6				6	180	125	79	46		25/30									3	3	5	4				
ОК 27	Технологія вина (курсовий проект)	7		7		11	330	196	130	66		42/30/30							3	3	4	3	2	3	2	1		
ОК 28	Технологія спирту та лік гор нап	6				4	120	80	52	28		10/30											5	4				
ОК 29	Технологія пива та безалког напоїв	6				4	120	76	60	16		14/30									2	2	3	2				
ОК 30	Технохімічний контроль виробництва		7			4	120	76	12	64		44													5	4		
ОК31	Організ план та управ виробн		7			4	120	76	56	20		42													5	4		

ОК32	Облік і звітність у виноробстві					3	90	48	32	16		42													3	3		
	Разом	4	8			**54**	**1620**	**956**	**636**	**320**		**664**							**3**	**4**	**18**	**17**	**20**	**16**	**18**	**18**		
	Практична підготовка																											
ОК33	Навчальна практика		4			7,5	225	90	90			135																
ОК 34	Технологічна практика		6			9	270					270																
ОК 35	Переддипломна практика		7			4,5	135					135																
	Разом		3			**21**	**630**	**90**	90			**540**																
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																											
ОК 36	*Кваліфікаційний іспит за спеціальністю*	**1**				**1**	**30**					30																
	Загальний обсяг обовязкових компонентів освітньо-профсійної програми	**1**	4			**135**	**4050**	**2013**	**1240**	**764**		**2037**																
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																											
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																											
	Вибірковий блок 1																											
ВБ 1	Крафтові технології продуктів бродіння		7			3	90	48	34	14		42													3	3		
ВБ 2	Захист прав споживачів		7			3	90	48				42											3	3				
ВБ 3	Основи проєктування і будів справа		7			3	90	48				42											3	3				
ВБ 4	Організація роботи сомельє		7			3	90	55				35													4	3		
ВБ 5	Харчова хімія		7			3	90	48				42									3	3						
	Вибірковий блок 2																											
ВБ1	Технологія оздоровчих напоїв		7			3	90	48	38	10		42													3	3		
ВБ2	Товарознавство сировини		7			3	90	48	40	8		42											3	3				
ВБ3	Ком'пютерне прєктування галузі		7			3	90	48	26	22		42											3	3				
ВБ 4	Барна справа		7			3	90	48	36	12		42													4	3		
ВБ 5	Хімія вина		7			3	90	45	33	12		45									3	3						
	Разом за вибором здобувача		5			**15**	**450**	**237**	**173**	**64**		**213**									**3**	**3**	**6**	**6**	7	**6**		
	Всього за навчальним пляном зя ОНП	**6**	**35**			**150**	**4500**	**2250**	**1545**	**798**		**2250**																
	Всього за навчальним планом ПСО															**24**		**20**		**31**		**30/2**		**29**				
	Разом (тижневе навантаження)																											
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр												14		14		16		15		11		10		8			
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік												14			18				17				8				
	Всього курсових робіт (проектів)			1																								
	Всього екзаменів, заліків	**6**	**35**																									

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

****години (для навчальних предметів профільної середньої 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
	Лабораторії
1	Норганічної та фізичної і колоїдної хімії
2	Аналітичної хімії
3	Комп'ютерної техніки
4	Інформатики
5	Навчально-виробнича лабораторія з виноробства
6	Лабораторія технології галузі і ТХК
1	Спортивний зал

7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми (Бродильне виробництво і виноробство), 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:_____ Лобоній І.В

Завідувач технологічного відділення_____ Янута Т.В

Заступник директора з навчальної роботи : _____ Лизанець В.В