ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директора ВСП "Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ
_____ Йовбак В.Д.
"04" 06 2026

Міністерство освіти і науки України

ВСП "Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"

РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма: Виробництво харчової продукції
Галузь знань (шифр): G Інженерія, виробництво та будівни
Спеціальність (код): G13 Харчові технології

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

Форма 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					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		18 тижднів		14 тижднів		16 тижднів		16 тижднів			
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)		Кредитів ЄКТС	Годин	Всього	Лекції	Лабораторні, практичні	Підготовка до іспиту/ курсове проектування	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	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 програмою профільної середньої освіти																											
	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 виховання*)				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 та 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*		3		90			48*	28	20		42					3	48*										
19	Органічна хімія*		3		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**	**19**	**299**	**2**	**32***	**2**	**34***				
	Тижневе навантаження																											
	За освітньо-професійною програмою																											
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																											
ОК1	Історія України та культурологія*(Історія України)		4			3	90	36	36			54							2	3								
ОК2	Економіка та суспільство*(Економіка)		4			3	90	50	32	18		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	76		76		14/30									2	2	3	2				
ОК5	Укр мова за професійним спрм.		5			3	90	44	44			16/30											3	3				

ОК6	Осн правознавства*(Правознавство)		4			3	90	50	40	10		40					2	2*	1	1								
ОК7	Фізичне виховання*		6			4	120	60		60		60									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 та фізіологія		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	36	12		42					3	3										
ОК 17	Основи охорони праці		3			3	90	42	42			48									3	3						
ОК 18	Інженерна графіка		3			3	90	48		48		42					3	3										
ОК19	Комп'ютерна техніка		5			3	90	42	5	37		48									3	3						
	Разом	1	18			**59**	**1770**	**962**	**534**	**431**		**826**				3*	**9**	**19**	**16**	**16**	**11**	**13**	**6**	**7**				
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
ОК 20	Процеси і апарати харчових виробництв		5			3	90	42	32	10		48									3	3						
ОК21	Гігієна та санітарія		7			3	90	48	28	20		42													3	3		
ОК 22	Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів		6			3	90	56	48	8		34													4	3		
ОК 23	Товарознавство харчових продуктів		5			3	90	42	32	10		18/30									3	3						
ОК 24	Теоретичні основи технологій харчових виробництв		6			3	90	48	30	18		42											3	3				
ОК 25	Економіка підприємств різних типів		6			3	90	56	38	18		34													4	3		
ОК 26	Устаткування закладів ресторанного господарства		6			4	120	74	54	20		46									3	2	2	2				
ОК 27	Технологія виробництва кулінарної продукції	6				8	240	156	58	98		54/30							4	3*	4	2	2	3				
ОК 28	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (в тому чис курсов проект)	7		7		8	240	138	64	74		42/30/30									3	2	6	6				
ОК 29	Організаціяобслуговування в закладах ресторанного господарства	6				7	210	138	90	48		42/30									3	2	6	5				
ОК 30	Предмет спецпідготовки (виробництво борошн. конд. виробів)		7			3	90	56	26	30		34													4	3		
ОК31	Проєктування підприємств та будівельна справа		6			3	90	56	40	16		34													3	3		
	Разом	3	9			**51**	**1530**	**910**	**540**	**370**		**620**					0			**3**	**19**	**14**	**19**	**19**	**18**	**15**		
	Практична підготовка																											
ОК32	Навчальна практика		5			10,5	315	126	126			189																
ОК 33	Технологічна практика		6			9	270					270																
ОК 34	Переддипломна практика		7			4,5	135					135																
	Разом					**24**	**720**	**126**	126			**594**																
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																											
ОК 35	**Кваліфікаційний іспит**	7				**1**	**30**					30																
	Загальний обсяг обовязкових компонентів освітньо-профсійної програми	1				**135**	**4050**	**1980**	**1179**	**801**	**0**	**2070**																

	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																													
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																													
	Вибірковий блок 1																													
ВБ 1	Захист прав споживачів		5			3	90	60	46	14		30									3	3							
ВБ 2	Автентична та сучасна українська кухня		6			3	90	56	36	20		34													4	3			
ВБ 3	Технологія продуктів дієтичного харчування		7			3	90	48	38	10		42											3	3					
ВБ 4	Харчові міні-технології в ЗРГ		7			3	90	60	36	24		30													4	3			
ВБ5	Барна справа					3	90	48				42													3	3			
	Вибірковий блок 2																												
ВБ1	Психологія та етика ділових відносин		6			3	90	60				30									3	3							
ВБ2	Етнічні кухні		7			3	90	56				34													3	3			
ВБ3	Культура харчув. та світові трад. обс		7			3	90	48				42											3	3					
ВБ 4	Крафтові технології		7			3	90	60				30													3	3			
ВБ5	Облік і звітність		7			3	90	48				42													3	3			
	Разом за вибором здобувача					**15**	**450**	**272**	**194**	**78**		**178**									**3**	**3**	**3**	**3**	**11**	**9**			
	Всього за навчальним планом ОПП					**150**	**4500**	**2252**	**1373**	**879**	**0**	**2248**																	
	Всього за навчальним планомПСО				**2660**			**2480**	**1712**	**768**		**180**																	
	Разом (тижневе навантаження)												**30/2**		**30/2**		**35/2**		**35/2**		**30/2**		**30**		**30**				
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр													14		14		15		16		12		9		8			
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік												14				19				14				8				
	Всього курсових робіт (проектів)			1																									
	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 приготування їжі та обслуговування в ЗРГ
	Лабораторії
1	Норганічної та фізичної і колоїдної хімії
2	Аналітичної хімії
3	Комп'ютерної техніки
4	Інформатики
5	Лабораторія приготування їжі
1	Спортивний зал

7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми (Виробництво харчової продукції), 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
27 08 2026

Міністерство освіти і науки України

ВСП "Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"

РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма: Виробництво харчової продукції
Галузь знань (шифр): G Інженерія, виробництво та будівни
Спеціальність (код): G13 Харчові технології

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

Форма 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
II													16				С	К	К															18				С	8	8	8	8	8	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III										8	8		14				С	К	К															16		С	С	Т	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			
II	34	2	5				11	52
III	30	3	2	6			11	52
IV	16	1			3	1		21
Всього	**120**	**6**	**7**	**6**	**3**	**1**	**34**	**177**

2. Практична підготовка

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна	4,5	7	10,5
Технологічна	6	6	9
Переддипломна	7	3	4,5

3. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит	7	1

Позначення:

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

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					II курс				III курс				IV курс							
									В тому числі				3 семестр		4 семестр		5.семестр		6 семестр		7 семестр							
													16		18 тижднів		14 тижднів		16 тижднів		16 тижднів							
		Екзамени	Заліки	Курсові проєкти (роботи)		Кредити ЄКТС	Години	Всього	Лекції	Лабораторні, практичні	Підготовка до іспиту/ курсове проєктування	Самостійна робота/підготовка до іспиту/КП(КР)	Годин на тиждень	Кредити/години	Годин на тиждень	Кредити/години	Годин на тиждень	Кредити/години	Годин на тиждень	Кредити/години	Годин на тиждень	Кредити/години	Годин на тиждень	Кредити/години	Годин на тиждень	Кредити/години	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	36	36			54							2	3								
ОК2	Економіка та суспільство		4			3	90	50	32	18		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	76		76		14/30									2	2	3	2				
ОК5	Укр мова за професійним спрм.		5			3	90	44	44			46											3	3				
ОК6	Оси правознавства		4			3	90	50	40	10		40					2	2	1	1								
ОК7	Фізичне виховання		6			4	120	60		60		60									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 та фізіологія		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	36	12		42					3	3										
ОК 17	Основи охорони праці		3			3	90	42	42			48									3	3						
ОК 18	Інженерна графіка		3			3	90	48		48		42					3	3										
ОК19	Комп'ютерна техніка		5			3	90	42	5	37		48									3	3						
	Разом	**1**	18			**59**	**1770**	**962**	**531**	**431**		**826**					**21**	**22**	**18**	**18**	**10**	**10**	**8**	**7**				
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
ОК 20	Процеси і апарати харчових виробництв		5			3	90	42	32	10		48									3	3						
ОК21	Гігієна та санітарія		7			3	90	48	28	20		42													3	3		
ОК 22	Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів		6			3	90	56	48	8		34													4	3		
ОК 23	Товарознавство харчових продуктів		5			3	90	42	32	10		48									3	3						
ОК 24	Теоретичні основи технологій харчових виробництв		6			3	90	48	30	18		42											3	3				
ОК 25	Економіка підприємств різних типів		6			3	90	56	38	18		34													4	3		
ОК 26	Устаткування закладів ресторанного господарства		6			4	120	74	54	20		46									3	2	2	2				
ОК 27	Технологія виробництва кулінарної продукції	6				8	240	156	58	98		54/30							4	3	4	2	2	3				
ОК 28	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (в тому чис курсов проект)	7		7		8	240	138	64	74		42/30/30									3	2	6	6				
ОК 29	Організаціяобслуговування в закладах ресторанного господарства	6				7	210	138	90	48		42/30									3	2	6	5				

ОК 30	Предмет спецпідготовки (виробництво борошн. конд. виробів)		7			3	90	56	26	30		34													4	3			
ОК31	Проєктування підприємств та будівельна справа		6			3	90	56	40	16		34													3	3			
	Разом	3	9			**51**	**1530**	**910**	**540**	**370**		**620**							4	**3**	**19**	**14**	**19**	**19**	**18**	**15**			
	Практична підготовка																												
ОК32	Навчальна практика		5			10,5	315	126	126			189																	
ОК 33	Технологічна практика		6			9	270					270																	
ОК 34	Переддипломна практика		7			4,5	135					135																	
	Разом					**24**	**720**	**126**	126			**594**																	
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																												
ОК 35	**Кваліфікаційний іспит**	7				**1**	**30**					30																	
	Загальний обсяг обовязкових компонентів освітньо-профсійної програми	1	3			**135**	**4050**	**1980**	**1179**	**801**	**0**	**2070**						22		21		24		28		15			
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																												
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																												
	Вибірковий блок 1																												
ВБ 1	Захист прав споживачів		5			3	90	60	46	14		30									3	3							
ВБ 2	Автентична та сучасна українська кухня		6			3	90	56	36	20		34													4	3			
ВБ 3	Технологія продуктів дієтичного харчування		7			3	90	48	38	10		42											3	3					
ВБ 4	Харчові міні-технології в ЗРГ		7			3	90	60	36	24		30													4	3			
ВБ5	Барна справа					3	90	48		10		42													3	3			
	Вибірковий блок 2																												
ВБ1	Психологія та етика ділових відносин		6			3	90	60	46	14		30									3	3							
ВБ2	Етнічні кухні		7			3	90	56	36	20		34													4	3			
ВБ3	Культура харчув. та світові трад. обс.		7			3	90	48	38	10		42											3	3					
ВБ 4	Крафтові технології		7			3	90	60	36	24		30													4	3			
ВБ5	Облік і звітність		7			3	90	48	38	10		42													3	3			
	Разом за вибором здобувача					**15**	**450**	272	**194**	**78**		**178**									**3**	**3**	**3**	**3**	**11**	**9**			
	Всього за навчальним планом	5				**150**	**4500**	**2252**	**1373**	**879**	**0**	**2248**						22		**21**		**26**		**21**		**24**			
	Разом (тижневе навантаження)																**21**		**22**		**30/2**		**30**		**29**				
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр																	16		15		12		9		8			
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік																		14				14				8		
	Всього курсових робіт (проектів)			1																									
	Всього екзаменів, заліків	5	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
16	Технології приготування їжі та обслуговування в ЗРГ
	Лабораторії
1	Норганічної та фізичної і колоїдної хімії
2	Аналітичної хімії
3	Комп'ютерної техніки
4	Інформатики
5	Лабораторія приготування їжі
1	Спортивний зал

7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми (Виробництво харчової продукції), 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
"03" 06 2026 р.

Міністерство освіти і науки України

ВСП "Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"

РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма: Виробництво харчової продукції
Галузь знань (шифр): G Інженерія, виробництво та будівни
Спеціальність (код): G13 Харчові технології

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

Форма 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					I курс								II курс				III курс			
									В тому числі								3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр			
																	16		18 тижднів		14 тижднів		16 тижднів		16 тижднів			
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)		Кредитів ЄКТС	Годин	Всього	Лекції	Лабораторні, практичні	Підготовка до іспиту/ курсове проектування	Самостійна робота/підготовка до іспиту/КП(КР)	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		4			3	90	36	36			54							2	3								
ОК2	Основи економічної теорії		4			3	90	50	32	18		40					2	2	1	1								
ОК3	Соціологія та культурологія		5			3	90	42	24	18		48									3	3						
ОК4	Іноземна мова за професійним спрям.	6				4	120	76		76		44									2	2	3	2				
ОК5	Укр мова за професійним спрм.	5				3	90	44	44			46											3	3				
ОК6	Осн правознавства(Правознавство)		4			3	90	50	40	10		40					2	2	1	1								
ОК7	Фізичне виховання		6			4	120	60		60		60									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 та фізіологія	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	36	12		42					3	3										
ОК 17	Основи охорони праці	5				3	90	42	42			48									3	3						
ОК 18	Інженерна графіка		3			3	90	48		48		42					3	3										
ОК19	Комп'ютерна техніка		5			3	90	42	5	37		48									3	3						
	Разом		15			**59**	**1770**	**944**	**525**	**419**		**826**			2	3	**19**	**19**	**16**	**16**	**13**	**13**	**8**	**7**				
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
ОК 20	Процеси і апарати харчових виробництв		5			3	90	42	32	10		48									3	3						
ОК21	Гігієна та санітарія		7			3	90	48	28	20		42													3	3		
ОК 22	Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів		6			3	90	56	48	8		34													4	3		
ОК 23	Товарознавство харчових продуктів	5				3	90	42	32	10		48									3	3						
ОК 24	Теоретичні основи технологій харчових виробництв		6			3	90	48	30	18		42											3	3				
ОК 25	Економіка підприємств різних типів		6			3	90	56	38	18		34													4	3		
ОК 26	Устаткування закладів ресторанного господарства		6			4	120	74	54	20		46									3	2	2	2				
ОК 27	Технологія виробництва кулінарної продукції	6				8	240	156	58	98		84							4	3	4	2	2	3				
ОК 28	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (в тому чис курсов проект)	7	6	7		8	240	138	64	74		102									3	2	6	6				
ОК 29	Організаціяобслуговування в закладах ресторанного господарства	6				7	210	138	90	48		72									3	2	6	5				

ОК 30	Предмет спецпідготовки (виробництво борошн. конд. виробів)		7			3	90	56	26	30		34														4	3		
ОК31	Проєктування підприємств та будівельна справа		6			3	90	56	40	16		34														3	3		
	Разом					**51**	**1530**	**910**	**540**	**370**		**620**							4	**3**	**19**	**14**	**19**	**19**	**18**	**15**			
	Практична підготовка																												
ОК32	Навчальна практика		5			10,5	315	126	126			189																		
ОК 33	Технологічна практика		6			9	270					270																		
ОК 34	Переддипломна практика		7			4,5	135					135																		
	Разом					**24**	**720**	**126**	126			**594**																		
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																												
ОК 35	***Кваліфікаційний іспит***					**1**	**30**					30																		
	Загальний обсяг обовязкових компонентів освітньо-профсійної програми					**135**	**4050**	**2106**	**1191**	**789**	**0**	**2070**																		
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																												
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																												
	Вибірковий блок 1																												
ВБ 1	*Захист прав споживачів*		*5*			*3*	*90*	*60*	*46*	*14*		*30*									*4*	*3*							
ВБ 2	*Автентична та сучасна українська кухня*		*6*			*4*	*120*	*56*	*36*	*20*		*64*														*4*	*4*		
ВБ 3	*Технологія продуктів дієтичного харчування*		*7*			*3*	*90*	*48*	*38*	*10*		*42*											*3*	*3*					
ВБ 4	*Харчові міні-технології в ЗРГ*		*7*			*5*	*150*	*80*	*56*	*24*		*70*														*5*	*5*		
	Вибірковий блок 2																												
ВБ1	*Облік і звітність*		*7*			*3*	*90*	*48*				*42*											*3*	*3*					
ВБ2	*Психологія та етика ділових відносин*		*6*			*3*	*90*	*60*				*40*									*4*	*3*							
ВБ3	*Етичні кухні*		*7*			*4*	*120*	*64*				*56*														4	4		
ВБ 4	*Культура харчув. та світові трад. обс.*		*7*			*5*	*150*	*80*				*70*														5	5		
	Разом за вибором здобувача					**15**	**450**	**252**				**208**									**4**	**3**	**3**	**3**	**9**	**9**			
	Всього за навчальним планом					**150**	**4200**	**2358**	**1191**	**789**	**0**	**2278**						**23**		**19**		**30**		**29**		**24**			
	Разом (тижневе навантаження)																**19**		**20**		**30/2**		**30**		**30**				
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр																	14		14		10		10		8			
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік																	18				14				8			
	Всього курсових робіт (проектів)			1																									
	Всього екзаменів, заліків	12	28																										

*** 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 приготування їжі та обслуговування в ЗРГ
	Лабораторії
1	Норганічної та фізичної і колоїдної хімії
2	Аналітичної хімії
3	Комп'ютерної техніки
4	Інформатики
5	Лабораторія приготування їжі
1	Спортивний зал

7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми (Виробництво харчової продукції), 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