ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директора ВСП "Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"
Йовбак В.Д.
"30" 05 2025 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

Форми здобуття фахової передвищої освіти денна
Рік вступу 2025 рік
Термін навчання 3 роки 5 міс на основі базової середньої освіти

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: Навчальна	Практика: технологічна	Практика: Переддипломна	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	Канікули	Всього тижнів у навчальному році
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:

Теоретичне навчання	Технологічна практика	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	Навчальна практика	Семестровий контроль	Канікули	Переддипломна практика

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код компонента	Назва освітньої компоненти/навчального предмета	Розподіл за семестрами: Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)	ПІСО	Загальний обсяг: Кредитів ЄКТС	Годин	Кількість годин: Аудиторних: Всього	В тому числі: Лекції	Практичні	Лабораторні	Самостійна робота	Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин та курсами, семестрами, тижнями: I курс: 1 семестр (17 тижнів): Годин на тиждень	Кредитів годин	2 семестр (23 тижні): Годин на тиждень	Кредитів годин	II курс: 3 семестр (16 тижнів): Годин на тиждень	Кредитів годин	4 семестр (18 тижнів): Годин на тиждень	Кредитів годин	III курс: 5 семестр (15 тижнів): Годин на тиждень	Кредитів	6 семестр (16 тижнів): Годин на тиждень	Кредитів	IV курс: 7 семестр (15 тижнів): 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 програмою профільної середньої освіти																											
38 тижнів																												
	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_0	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	Інформатика				140			137	77	60		3	3	68	3	69												
	Профільні дисципліни і спеціальні курси																											
19	Неорганічна хімія*		3		90			48*	28	20		42					3	48*										
20	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**	**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* (Економіка)		3			3	90	50	50			40					2*	2*	1	1								
ОК3	Соціологія та культурологія		4			3	90	48	48			42											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 спрям.		5			3	90	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	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	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	45	35	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						
ОК 37	Основи національного спротиву					3	90	60	60			30					1	1	2	2								
	Разом	1	19			**62**	**1860**	**1032**	**589**	**396**		**828**					**13**	**24**	**18**	**18**	**8**	**12,5**	**9**	**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	44	34	10		46									3	3						
ОК 22	Основи стандартизації сертифік та метр		6			3	90	48	38	10		42											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				5	150	100	79	21		20/30									3	3	4	4				
ОК 27	Технологія вина* (курсовий проект)	7		7		10	300	198	136	72		42/30/30							4	3*	5	3	2	3	2	2		
ОК 28	Технологія спирту та лік гор нап	6				4	120	64	36	12		26/30											4	4				
ОК 29	Технологія пива та безалког напоїв	7				4	120	76	60	16		24/30													5	4		
ОК 30	Технохімічний контроль виробництва		7			4	120	76	12	64		54													5	4		
ОК31	Організ план та управ виробн		7			3	90	55	35	20		35													5	4		
ОК32	Облік і звітність у виноробстві					3	90	48	32	16		42													3	3		
	Разом	4	8			**51**	**1530**	**898**	**607**	**285**		**692**							**4**	**4**	**14**	**13**	**17**	**14**	**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	4	30			**21**	**630**	**90**	90			**540**																
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																											
ОК 36	*Кваліфікаційний іспит за спеціальністю*	7				**1**	**30**					30																
	Загальний обсяг обовязкових компонентів освітньо-профсійної програми	**6**	30			**135**	**4050**	**2020**	**1339**	**681**		**2030**																
	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 проектування 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 прехтування 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**									**6**	**6**	**6**	**3**	**6**	**6**		
	Всього за навчальним планом за ОПП	**6**	**35**			**150**	**4500**	**2257**	**1545**	**798**		**2243**																
	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**		**34/2**		**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	**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	Математики
3	Суспільних дисциплін
4	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
6	Лабораторія технології приготування їжі
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 « 24 » 04 2025 р. № 9) та введеної в дію з « 01 » 09 2025 р. (наказ від «25 » 05 2025 р. № 64).

Навчальний план схвалено на засіданні циклової комісії (протокол від « _02__» _06__ 2025_ 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. директора ВСП " Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"
Новбак В.Д.
_____ 03.06.2025 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 повної загальної середньої освіти

Форми здобуття фахової передвищої освіти денна
Рік вступу 2025 рік

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

Курси	Вересень	Жовтень	Листопад	Грудень	Січень	Лютий	Березень	Квітень	Травень	Червень	Липень	Серпень
I			16					18				
II		8	15					17				
III			16									

Курси	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика: Навчальна	Практика: технологічна	Практика: Переддипломна	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	Канікули	Всього тижнів у навчальному році
II	34	2	4				12	52
III	32	2	1	6			11	52
IV	16	1			3	1		21
Всього	82	5	5	6	3	1	23	125

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:

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

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/навчального предмета	Розподіл за семестрами: Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)	ПЗСО	Загальний обсяг: Кредитів ЄКТС	Годин	Кількість годин: Аудиторних: Всього	В тому числі: Лекцій	Лабораторні, практичні	Семінарські	Самостійна робота/Індивідуальна робота (КП/КР)	Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями: I курс, 1 семестр, 17 тижнів: Годин на тиждень	Кредитів ЄКТС	I курс, 2 семестр, 23 тижні: Годин на тиждень	Кредитів ЄКТС	II курс, 3 семестр, 16 тижнів: Годин на тиждень	Кредитів ЄКТС	II курс, 4 семестр, 18 тижнів: Годин на тиждень	Кредитів ЄКТС	III курс, 5 семестр, 16 тижнів: Годин на тиждень	Кредитів ЄКТС	III курс, 6 семестр, 17 тижнів: Годин на тиждень	Кредитів ЄКТС	IV курс, 7 семестр, 16 тижнів: Годин на тиждень	Кредитів ЄКТС	Годин на тиждень	Кредитів ЄКТС
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	43	43			47					2	1	2	2								
ОК2	Основи економічної теорії		4			3	90	50	50			40					2	2	1	1								
ОК3	Соціологія та культурологія		5			3	90	48	30	18		42									3	3						
ОК4	Іноземна мова за професійним спрям.	6				4	120	78		78		12/30									2	2	3	2				
ОК5	Укр мова за професійним спрям.		5			3	90	48	48			42											3	3				
ОК6	Оси 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				
ОК30	Основи національного спротиву		0			3	90	60	60			30					1	1	2	2								
	Разом	1	19			**62**	**1860**	**1051**	**619**	**432**		**809**					**24**	**24**	**18**	**18**	**5**	**5**	**12**	**11**				
	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		7	210	128	100	28		22/30/30											4	4	4	4		
ОК 28	Технологія кондитерських виробів (розрахункова робота)	5		6		7	210	120	86	34		44/30/30							4	4	3	3						
ОК 29	Технологія макаронних виробів		6			3	90	51	31	20		39											3	3				

ОК 30	Технохімічний контроль галузі		6			6	180	99	24	75		81									3	3	3	3				
ОК31	Технологія харчових концентратів	7				3	90	56	46	10		4/30													4	3		
	Разом	4	8			51	1530	896	623	273		658							4	4	20	20,5	13	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	2082	1377	705		1968																	
	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	Основи фізіології та гігієни харчування		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	35			150	4500	2331	1489	842		2169																
	Разом (тижневе навантаження)																24		22		29/2		30		29			
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр																	9		8		10		10		8		
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік																		13				16				8		
	Всього курсових робіт (проектів)			2																									
	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
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 « 24 » 04 2025 р. № 9) та введеної в дію з « 01 » 09 2025 р. (наказ від « 25 » 04 2025 р. № 64).
Навчальний план схвалено на засіданні циклової комісії (протокол від « _02__» _06__ 2025_ 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.
"23" 25 2025

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

Форми здобуття фахової передвищої освіти денна
Рік вступу 2025 рік
Термін навчання 2 роки 5 міс на основі кваліфікованого робітника

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

| Курси | ВЕРЕСЕНЬ | | | | ЖОВТЕНЬ | | | | ЛИСТОПАД | | | | ГРУДЕНЬ | | | | СІЧЕНЬ | | | | ЛЮТИЙ | | | | БЕРЕЗЕНЬ | | | | КВІТЕНЬ | | | | ТРАВЕНЬ | | | | | ЧЕРВЕНЬ | | | | ЛИПЕНЬ | | | | СЕРПЕНЬ | | | | Курси | Теоретичне навчання | Семестровий контроль | Практика | | | Атестація здобувачів фахової передвищої освіти | Канікули | Всього тижнів у навчальному році |
|---|---|---

ОК31	Організ план та управ виробн		7			3	90	55	35	20		35												5	4		
ОК32	Облік і звітність у виноробстві					3	90	48	32	16		42												3	3		
	Разом	4	8			**51**	**1530**	**898**	**623**	**275**		**632**						**4**	**4**	**14**	**13**	**17**	**14**	**23**	**26**		
	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	4	30			**21**	**630**	**90**	90			**540**															
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																										
ОК 36	*Кваліфікаційний іспит за спеціальністю*	7				1	30					30															
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми	**6**	**30**			**135**	**4050**	**2020**	**1339**	**681**		**2030**															
	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 проектування 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'ютерне проектування 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	**6**	**35**			**150**	**4500**	**237**	**1545**	**798**		**243**															
	Разом (тижневе навантаження)															9		8		30/2		30/2		29			
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр														16		15		11		10			8			
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік														14				17					8			
	Всього курсових робіт (проектів)			1																							
	Всього екзаменів, заліків	**6**	**35**																								
	Всього екзаменів, заліків	**6**	**35**																								

**години (для навчальних предметів профільної середньої освіти)

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень

	Кабінети
1	Української мови та літератури
2	Математики
3	Суспільних дисциплін
4	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
6	Лабораторія технології приготування їжі
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 « 24 » 04 2025 р. № 9) та введеної в дію з « 01 » 09 2025 р. (наказ від «25 » 05 2025 р. № 64).

Навчальний план схвалено на засіданні циклової комісії (протокол від « _02__» _06__ 2025_ р. №10_).

Голова циклової комісії:_____ Добоній І.В

Завідувач технологічного відділення_____ Янута Т.В

Заступник директора з навчальної роботи : _____ Лизанець В.В