ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о.директора ВСП "Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ
Йовбак В.Д.
"13" 22 2025 р.

Міністерство освіти і науки України

ВСП "Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

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

Форма здобуття фахової передвищої освіти: денна
Рік вступу 2025 рік

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

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 |
|---|---|---

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						
	Основи національного спротиву		4			3	90	60	60			30					1	1	3	2									
	Разом	1	19			**62**	**1860**	**1004**	**585**	**419**		**856**				3*	**10**	**20**	**19**	**18**	**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		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			3	90	56	36	20		34										2	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	6	7		7	210	130	80	50		42/30/30										3	2	6	6				
ОК 29	Організаціяобслуговування в закладах ресторанного господарства	6				6	180	106	68	38		28/30										3	2	5	5				
ОК 30	Предмет спеціалізації (виробництво борошн. конд. виробів)		7			3	90	56	26	30		34														4	3		
ОК31	Проектування підприємств та будівельна справа		6			3	90	56	40	16		34														3	3		
	Разом	**3**	**10**			**48**	**1440**	**852**	**516**	**336**		**588**					0			**3**	**16**	**12**	**16**	**18**	**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-професійної програми	**1**	**3**			**135**	**4050**	**2108**	**1227**	**755**	**0**	**2068**																	
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																												
	Освітні компоненти із 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	Етнічні 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**	**244**	**176**	**68**		**206**									**4**	**3**	**3**	**3**	**9**	**9**		
	Всього за навчальним планом					**150**	**4500**	**2226**	**1403**	**823**	**0**	**2274**																	
	Всього за навчальним планом ПСО				2660			2480	1712	768		180	30/2	540	30/2	720	27	421	19	299	2	32*	2	34*					
	Разом (тижневе навантаження)												30/2		30/2		36/2		36/2		30/2		30		30			
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр													14		14		16		15		12		9		7		
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік												14				14				14					7		
	Всього курсових робіт (проектів)			1																								
	Всього екзаменів, заліків	5	36																									

*** 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 « 24 » 04 2025 р. № 9) та введеної в дію з « 01 » 09 2025 р. (наказ від « 05» 04 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
_____ Йовбак В.Д
23.06.2025

Міністерство освіти і науки України

ВСП "Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма: Виробництво харчової продукції
Галузь знань (шифр): G Інженерія, виробництво та будівництво
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 2025 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	II	34	2	5				11	52
II					8	8							14				С	К	К					16		С	С	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	III	30	3	2	6				11	52
III													16				С	П	П	П	А																								IV	16	1			3	1		21
																																														Всього	80	6	7	6	3	1	22	125

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 освітнього компонента	Назва освітньої компоненти навчального процесу	Розподіл за семестрами: Екзамени	Заліки	Курові проекти (роботи)	ПІСО	Загальний обсяг: Кредити ЄКТС	Години	Кількість годин: Аудиторних: Всього	В тому числі: Лекції	Лабораторні, практичні	Індивідуальна робота з курсу/проектом	Самостійна робота/підготовка до кожної/ПМКР	Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями: I курс, 1 семестр 17 тижнів: Години по тижнях	Кредити годин	I курс, 2 семестр 23 тижні: Години по тижнях	Кредити годин	II курс, 3 семестр 16: Години по тижнях	Кредити годин	II курс, 4 семестр 18 тижнів: Години по тижнях	Кредити годин	III курс, 5 семестр 14 тижнів: Години по тижнях	Кредити	III курс, 6 семестр 16 тижнів: Години по тижнях	Кредити	IV курс, 7 семестр 16 тижнів: Години по тижнях	Кредити	IV курс: Години по тижнях	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		14/30									2	2	3	2				
ОК5	Укр мова за професійним спрям.		5			3	90	44	44			46											3	3				
ОК6	Осн 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		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						
	Основи національного спротиву		4			3	99	69	60			30					1	1	2	2								
	Разом	**1**	**19**			**62**	**1860**	**1004**	**585**	**419**		**856**					**13**	**22**	**18**	**18**	**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		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			3	90	56	36	20		34									2	2	2	2				
ОК 27	Технологія виробництва кулінарної продукції	6				8	240	156	58	98		54/30							2	2	4	2	2	3				
ОК 28	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (в тому чис	7	6	7		7	210	130	80	50		42/30/30									3	2	6	6				

ОК 29	Організаціяобслуговування в закладах ресторанного господарства	6				6	180	106	68	38		28/30									3	2	5	4					
ОК 30	Предмет спеціалізації (виробництво бродних напоїв)		7			3	90	56	26	30		34													4	3			
ОК31	Проектування підприємств та будівельна справа		6			3	90	56	40	16		34													3	3			
	Разом	**3**	**10**			**48**	**1440**	**852**	**516**	**336**		**588**					0			**3**	**16**	**12**	**17**	**18**	**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 обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми	**1**				**135**	**4050**	**2108**	**1227**	**755**	**0**	**2068**																	
	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 ділового відносин		6			3	90	60				40									4	3							
ВБ3	Етнічні 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**	**244**	**176**	**68**		**206**									**4**	**3**	**3**	**3**	**9**	**9**			
	Всього за навчальним планом					**150**	**4500**	**2226**	**1403**	**823**	**0**	2274																	
	Разом (тижневе навантаження)																**13**		**16**		**30/2**		**30**		**30**				
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр																	16		15		12		9		7			
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік																	14				14				7			
	Всього курсових робіт (проектів)			1																									
	Всього екзаменів, заліків	5	36																										
	Всього екзаменів, заліків	5	36																										

* 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 « 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
Йовбак В.Д
"23" 06 2025

Міністерство освіти і науки України

ВСП "Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

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

Форма здобуття фахової передвищої освіти: денна
Рік вступу 2025 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 кваліфікованого робітника

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	II
II					8	8							14				С	К	К															16		С	С	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К	III
III													16				С	П	П	П	А																															IV
																																																					Всього

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	5				11	52
III	30	3	2	6			11	52
IV	16	1			3	1		21
Всього	80	6	7	6	3	1	22	125

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: Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)	ПЗСО	Загальний обсяг: Кредити ЄКТС	Годин	Кількість годин: Аудиторних: Всього	В тому числі: Лекції	Лабораторні, практичні	Підготовка до заміру курсових проектувань	Самостійна робота підготовка до заміру ЄКТС/ЕТ	Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями: I курс, 1 семестр, 17 тижнів: Годин на тиждень	Кредити годин	2 семестр, 23 тижні: Годин на тиждень	Кредити годин	II курс, 3 семестр, 16: Годин на тиждень	Кредити годин	4 семестр, 18 тижнів: Годин на тиждень	Кредити годин	III курс, 5 семестр, 14 тижнів: Годин на тиждень	Кредити	6 семестр, 16 тижнів: Годин на тиждень	Кредити	IV курс, 7 семестр, 16 тижнів: 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		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		14/30									2	2	3	2				
ОК5	Укр мова за професійним спрм.		5			3	90	44	44			46											3	3				
ОК6	Осн 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		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						
	Основи національного спротиву		4			3	90	60	60			30					1	1	2	2								
	Разом	1	19			**62**	**1860**	**1004**	**585**	**419**		**856**					**13**	**22**	**18**	**18**	**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		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			3	90	56	36	20		34									2	2	2	2				
ОК 27	Технологія виробництва кулінарної продукції	6				8	240	156	58	98		54/30							2	2	4	2	2	3				
ОК 28	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (в тому чис	7	6	7		7	210	130	80	50		42/30/30									3	2	6	6				

ОК 29	Організаціяобслуговування в закладах ресторанного господарства	6				6	180	106	68	38		28/30									3	2	5	4				
ОК 30	Предмет спеціалізації (виробництво борошн. конд. виробів)		7			3	90	56	26	30		34													4	3		
ОК31	Проектування підприємств та будівельна справа		8			3	90	56	40	16		34													3	3		
	Разом	**3**	**10**			**48**	**1440**	**852**	**516**	**336**		**588**					0			**3**	**16**	**12**	**17**	**18**	**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-професійної програми	**1**				**135**	**4050**	**2108**	**1227**	**755**	**0**	**2068**																	
	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 мініі-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**	**244**	**176**	**68**		**206**									**4**	**3**	**3**	**3**	**9**	**9**			
	Всього за навчальним планом					**150**	**4500**	**2226**	**1403**	**823**	**0**	**2274**																	
	Разом (тижневе навантаження)																**13**		**16**		**30/2**		**30**		**30**				
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр																	16		15		12		9		7			
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік																		14				14				7		
	Всього курсових робіт (проектів)			1																									
	Всього екзаменів, заліків	5	36																										
	Всього екзаменів, заліків	5	36																										

*** 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