**ЗАТВЕРДЖУЮ**
В.о. директора ВСП "Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"
**Новбак В.Д.**
"__" _____ 2025

Міністерство освіти і науки України

ВСП " Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"

# НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

**підготовки фахового молодшого бакалавра**

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

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація

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

## 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 |
|---|---|---

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ОК6 | Осн правознавства*(Правознавство) | | 3 | | | 3 | 90 | 50 | 50 | | | 40 | | | | | 2* | 2* | 1 | 1 | | | | | | | | | |
| ОК7 | Фізичне виховання* (Фізична культура) | | 6 | | | 4 | 120 | 66 | | 66 | | 54 | | | | | | | | | 2* | 2* | 2* | 2* | | | | | |
| ОК 8 | Вища математика | | 4 | | | 3 | 90 | 54 | 54 | | | 36 | | | | | | | 3 | 3 | | | | | | | | | |
| ОК 9 | Неорганічна хімія* | | 3 | | | 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 | | | | | |
| ОК36 | Основи національного спротиву | | 6 | | | 3 | 90 | 60 | 60 | | | 30 | | | | | 1 | 1 | 2 | 2 | | | | | | | | | |
| | **Разом** | 1 | 19 | | | 62 | 1860 | 1051 | 619 | 432 | | 809 | | | | 3* | 10 | 10 | 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 (Вступ до фаху*) (розрахункова | 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 обов'язкових 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | **Всього за навчальним планом ПСО** | | | | 2660 | | | 2480 | 1712 | 768 | | 180 | 30/2 | 540 | 30/2 | 730 | 27 | 421 | 18 | 299 | 2 | 32* | 2 | 34* | | | | | |
| | Разом (тижневе навантаження) | | | | | | | | | | | | 30/2 | | 30/2 | 2 | 31/2 | | 32/2 | | 29/2 | | 30 | | 29 | | | | |
| | Всього дисциплін, що вивчаються за семестр | | | | | | | | | | | | | 14 | | 14 | | 13 | | 13 | | 10 | | 10 | | 8 | | | |
| | **Всього дисциплін, що вивчаються за рік** | | | | | | | | | | | | | 14 | | | | 16 | | | | 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 |
| | **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 » 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

**ЗАТВЕРДЖУЮ**
В.о. директора ВСП "Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"
**Йовбак В.Д**
**"29" 05 2025 р.**

Міністерство освіти і науки України

ВСП " Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"

# НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

**підготовки фахового молодшого бакалавра**

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

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація
Термін навчання 2 роки 5 міс на основі 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 | | | | 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** | **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 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 плодоовочевих напоїв | | 7 | | | 3 | 90 | 48 | 38 | 10 | | 42 | | | | | | | | | | | | 3 | 3 | | | |
| ВБ2 | Товарознавство сировини | | 7 | | | 3 | 90 | 48 | 40 | 8 | | 42 | | | | | | | | | | 3 | 3 | | | | | | |
| ВБ3 | Комп'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** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Рядом (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 | 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 » 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

ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директора ВСП "Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"
Йовбак В.Д
03.06.2025

Міністерство освіти і науки України

ВСП "Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ"

# НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

**підготовки фахового молодшого бакалавра**

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

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

Форми здобуття фахової передвищої освіти денна
Рік вступу 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 | К |
| II | | | | | | | | | | | | | 16 | | | | С | К | К | | | | | | | | | | | | | | | 17 | | | С | Т | Т | Т | Т | Т | Т | К | К | К | К | К | К | К | К | К |
| III | | | | | | | | | | | | | 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 | 34 | 2 | 5 | | | | 11 | 52 |
| II | 33 | 2 | | 6 | | | 11 | 52 |
| III | 16 | 1 | | | 3 | 1 | | 21 |
| Всього | 83 | 5 | 5 | 6 | 3 | 1 | 22 | 125 |

## 2. Практична підготовка

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

## 3. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

| Форма атестації | Семестр | Кредити ЄКТС |
|---|---|---|
| Кваліфікаційний іспит за спеціальністю | 7 | 1 |
| | | |
| | | |

Позначення:

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

## 5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

| Код освітньої компоненти | Назва освітньої компоненти/навчального предмета | Розподіл за семестрами: Екзамени | Заліки | Курсові проекти (роботи) | ПЗСО | Загальний обсяг: Кредитів ЄКТС | Годин | Кількість годин аудиторних: Всього | В тому числі: Лекцій | Лабораторні, практичні | Семінарські | Самостійна робота/підготовка до іспиту/КП(КР) | Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями: I курс, 1 семестр, 17 тижнів: Години на тиждень | Кредити /години | I курс, 2 семестр, 23 тижні: Години на тиждень | Кредити /години | II курс, 3 семестр, 16 тижнів: Години на тиждень | Кредити /години | II курс, 4 семестр, 18 тижнів: Години на тиждень | Кредити /години | III курс, 5 семестр, 16 тижнів: Години на тиждень | Кредити | III курс, 6 семестр, 17 тижнів: Години на тиждень | Кредити | IV курс, 7 семестр, 16 тижнів: Години на тиждень | Кредити | IV курс: 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 | 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 | Осн правознавства | | 3 | | | 3 | 90 | 50 | 50 | | | 40 | | | | | 2 | 2 | 1 | 1 | | | | | | | | |
| ОК7 | Фізичне виховання | | 6 | | | 4 | 120 | 66 | | 66 | | 54 | | | | | | | | | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | |
| ОК 8 | Вища математика | | 4 | | | 3 | 90 | 54 | 54 | | | 36 | | | | | | | 3 | 3 | | | | | | | | |
| ОК 9 | Неорганічна хімія | | 3 | | | 3 | 90 | 48 | 28 | 20 | | 42 | | | | | 3 | 3 | | | | | | | | | | |
| ОК 10 | Органічна хімія | | 3 | | | 3 | 90 | 48 | 28 | 20 | | 42 | | | | | 3 | 3 | | | | | | | | | | |
| ОК 11 | Фізична і колоїдна хімія | | 4 | | | 3 | 90 | 54 | 18 | 36 | | 36 | | | | | | | 3 | 3 | | | | | | | | |
| ОК 12 | Аналітична хімія | | 4 | | | 3 | 90 | 54 | 14 | 40 | | 36 | | | | | | | 3 | 3 | | | | | | | | |
| ОК 13 | Загальна біохімія | | 4 | | | 3 | 90 | 54 | 42 | 12 | | 36 | | | | | | | 3 | 3 | | | | | | | | |
| ОК14 | Мікробіологія | | 3 | | | 3 | 90 | 48 | 36 | 12 | | 42 | | | | | 3 | 3 | | | | | | | | | | |
| ОК15 | Основи екології | | 2 | | | 3 | 90 | 50 | 40 | 10 | | 40 | | | | | 2 | 3 | | | | | | | | | | |
| ОК 16 | Безпека життєдіяльності та цив захист | | 4 | | | 3 | 90 | 48 | 32 | 16 | | 42 | | | | | 3 | 3 | | | | | | | | | | |
| ОК 17 | Основи охорони праці | | 6 | | | 3 | 90 | 51 | 41 | 10 | | 39 | | | | | | | | | | | 3 | 3 | | | | |
| ОК 18 | Інженерна графіка | | 3 | | | 3 | 90 | 48 | | 48 | | 42 | | | | | 3 | 3 | | | | | | | | | | |
| ОК19 | Комп'ютерна техніка | | 5 | | | 3 | 90 | 51 | 5 | 46 | | 39 | | | | | | | | | | | 3 | 3 | | | | |
| ОК36 | Основи національного спротиву | | 6 | | | 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 | Передипломна 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 дисципли, 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 ерединої 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: _____ Доброній І.В

Завідувач технологічного відділення _____ Янута Т.В

Заступник директора з навчальної роботи : _____ Лизанець В.В