ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директора коледжу
_____Ольга БОНДАРЕНКО
"31" серпня 2026 р.

Міністерство освіти і науки України
Відокремлений структурний підрозділ "Харківський фаховий коледж харчової промисловості
Державного біотехнологічного університету"

Введено в дію з 01.09.2026 р.
Наказ 10-06/1394
Від 31 серпня 2026 року.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма Виробництво харчової продукції

Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність G13 Харчові технології

Форма здобуття фахової передвищої освіти: денна

Рік вступу: 2026

Освітньо-професійний ступінь:
фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація **фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за ОПП Виробництво харчової продукції**

Термін навчання **3 роки 5 місяців** на основі **БЗСО**

2 роки 5 місяців на основі ПЗСО, ОРК кваліфікованого робітника

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані бюджету часу (тижні)

| Група | Вересень | | | | 29.09-05.10 | Жовтень | | | 20.10-02.11 | Листопад | | | | Грудень | | | | 28.12-04.01 | Січень | | | 26.01-01.02 | Лютий | | | | Березень | | | | 30.03-05.04 | Квітень | | | | 27.04-03.05 | Травень | | | | Червень | | | | 29.06-05.07 | Липень | | | | 27.07-02.08 | Серпень | | | | Курси | Теоретичне навчання | Семестровий контроль | Практика | | | Атестація здобувачів ФПО | Канікули | Всього тижнів у навчальному році |
|---|---|---

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№	Найменування	Розподіл за семестрами			ІПСО	Загальний обсяг		Кількість годин					Екзамен/КР (години)	Контрольна робота	Розподіл навчальної роботи у кредитах ЄКТС та аудиторних годинах за курсами і семестрами																				
								Аудиторних				Самостійна робота			1-й курс						2-й курс						3-й курс						4-й курс		
															I семестр			II семестр			III семестр			IV семестр			V семестр			VI семестр			VII семестр		
															17 тижнів			23 тижнів			16 тижнів			14 тижнів			16 тижнів			14 тижнів			14 тижнів		
		Екзамени	Заліки	Курсова робота	Кредити ЄКТС	Години	Всього	у тому числі: лекції	лабораторні	практичні, семінарські					години на тиждень	години на семестр	кредити на семестр	години на тиждень	години на семестр	кредити на семестр	години на тиждень	години на семестр	кредити на семестр	години на тиждень	години на семестр	кредити на семестр	години на тиждень	години на семестр	кредити на семестр	години на тиждень	години на семестр	кредити на семестр	години на тиждень	години на семестр	кредити на семестр
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
Обовязкові освітні компоненти навчального плану																																			
За освітньою програмою профільної середньої освіти																																			
	Базові предмети				**1260**	**0**	**1260**	**1260**	**1120**	**0**	**140**	**0**	**0**	**0**	**22**	**378**	**0**	**20**	**469**	**0**	**14,5**	**239**	**0**	**13**	**174**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
1	Українська мова	ДПА			140		140	140	140						2	34		2	46		2	32		2	28										
2	Українська література				140		140	140	140						2	34		2	46		2	32		2	28										
3	Зарубіжна література				70		70	70	70									2	46		1,5	24													
4	Іноземна мова				140		140	140			140				2	34		2	46		2	32		2	28										
5	Історія України	ДПА			105		105	105	105						2	34		2	48		1	23													
6	Всесвітня історія				70		70	70	70						2	34		2	36																
7	Громадянська освіта				70		70	70	70						3	48* (19)		1	22* (14)																
8	Математика	ДПА			210		210	210	210						3	58		2	56		3	48		4	48										
9	Фізична культура				210		210	210	210						3	51		3	69		3	48		3	42										
10	Захист України* (ОНС)				105		105	105	105						3	51		2	54*																
	Природничі науки				**418**	**0**	**418**	**418**	**398**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**9**	**153**	**0**	**10**	**236**	**0**	**2**	**29**	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
11	Біологія				80		80	80	80						2	34		2	46																
12	Екологія* (Основи екології)				43		43	43	43									2	43*																
13	Географія				34		34	34	34						2	34																			
14	Фізика і астрономія				135		135	135	135						2	34		3	72		2	29													
15	Хімія				126		126	126	106	20					3	51		3	75																
Профільні предмети і спец.курси					**377**	**0**	**377**	**377**	**201**	**176**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**11,5**	**169**	**0**	**15**	**208**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
16	Органічна хімія*				56		56	56	44	12											3,5	56*													
17	Неорганічна хімія*				56		56	56	38	18											4	56*													
18	Аналітична хімія*				60		60	60	18	42														4	60*										
19	Фізична і колоїдна хімія*				44		44	44	14	30														3	44*										
20	Мікробіологія харчових продуктів*				81		81	81	43	38											4	57*		2	24*										
21	Біохімія харчових продуктів*				80		80	80	44	36														6	80*										
Вибірково-обов'язкові предмети					**210**	**0**	**115**	**210**	**210**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**68**	**0**	**3**	**71**	**0**	**4**	**71**	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
22	Інформатика				105		10	105	105						2	34		1	23		3	48													
23	Технологія* (Вступ до спеціальності)				105		105	105	105						2	34*		2	48		1	23													
	Факультативний курс:				**395**	**0**	**34**	**34**	**34**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**34**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
24	Фінансова грамотність				34		34	34	34									2	34																
	Індивідуальні заняття				81																														
	Розподіл груп на підгрупи				280																														
	Всього профільної середньої освіти				**2660**	**0**	**2204**	**2299**	**1963**	**196**	**140**	**0**	**0**	**0**	**35**	**599**	**0**	**35**	**810**	**0**	**32**	**508**	**0**	**28**	**382**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**

	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																																				
ОК 1	Історія України	4				3	90	32	16		16	28	30	1											2	32	3											
ОК 2	Культурологія		4			2	60	32	26		6	28		1											2	32	2											
ОК 3	Основи економічної теорії (Громадянська освіта*)		2			2	60	32	18		14	28		1				1	18	1+1*																	
ОК 4	Основи правознавства (Громадянська освіта*)		1			2	60	32	22		10	28		1	1	13	1+1*																				
ОК 5	Неорганічна хімія*		3			3	90	32	10	12	10	58		1									3*														
ОК 6	Органічна хімія*	3				3	90	32	10	18	4	28	30	1									3*														
ОК 7	Аналітична хімія*	4				3	90	32	10	18	4	28	30	1												3*											
ОК 8	Фізична і колоїдна хімія*		4			2	60	32	8	20	4	28		1												2*											
ОК 9	Мікробіологія харчових продуктів*		4			4	120	81	36	38	7	39		1									2*			2*											
ОК 10	Біохімія харчових продуктів*		4			4	120	80	36	36	8	40		1												4*											
ОК 11	Технічне креслення		5			2	60	48			48	12		1													3	48	2								
ОК 12	Безпека життєдіяльності		5			2	60	32	26		6	28		1													2	32	2								
ОК 13	Основи екології (Екологія*)		2			2	60	43	33		10	17		1					2*																		
ОК 14	Основи філософських знань		7			2	60	28	20		8	32		1																				2	28	2
ОК 15	Основи електротехніки		5			2	60	32	18	10	4	28		1													2	32	2								
ОК 16	Українська мова (за професійним спрямуванням)	5				3	90	32			32	28	30	1													2	32	3								
ОК 17	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		6			3	90	60			60	30		1													2	32	2	2	28	1				
ОК 18	Фізичне виховання		6				60	60			60	0																32			28					
ОК 19	Соціологія		7			2	60	28	20		8	32		1																				2	28	2
ОК 20	Вища математика		5			2	60	32	20		12	28		1													2	32	2								
ОК 21	Охорона праці	6				3	90	48	30	2	16	12	30	1																3	42	3					
ОК 22	Цивільний захист		6			2	60	28	18		10	32		1																2	28	2					
ОК 23	Сімейно-побутова культура та домашня економіка		6			2	60	28	14		14	32		1																2	28	2					
ОК 24	Основи національного спротиву (Захист України*)		5			3	90	48	32		16	42		1													3	48(12*)	3								
	Всього за циклом	5	19			58	1800	964	423	154	387	686	150	23	1	13	2	1	18	4	0	0	8	4	64	16	16	288	16	9	154	8	4	56	4	
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																																				
ОК 25	Технологія виробництва кулінарної продукції	7	6			10	300	178	66	60	52	92	30	2													5	80	4	4	56	3	3	42	3	
ОК 26	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	6		6		5	150	70	30		40	20	60	1																5	70	5				
ОК 27	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства		6			2	60	42	24	12	6	18		1																3	42	2				
ОК 28	Товарознавство сировини галузі	3				4	120	68	50		18	22	30	1							4	68	4													
ОК 29	Стандартизація і контроль якості харчової продукції		7			3	90	56	26	22	8	34		1																			4	56	3	
ОК 30	Устаткування закладів ресторанного господарства	6				5	150	90	60		30	30	30	1													3	48	2	3	42	3				
ОК 31	Комп'ютеризація виробництва		7			2	60	42	26		16	18		1																			3	42	2	
ОК 32	Економіка підприємств різних типів	5				4	120	64	32		32	26	30	1													4	64	4							
ОК 33	Облік і звітність		7			2	60	42	22		20	18		1																			3	42	2	

ОК 34	Санітарія та гігієна		5			2	60	32	18	8	6	28		1														2	32	2							
ОК 35	Професійна орієнтація випускників та психологія праці		7			2	60	28	16		12	32		1																				2	28	2
ОК 36	Процеси і апарати харчових виробництв	6				3	90	42	28		14	18	30	1																	3	42	3			
ОК 37	Вступ до спеціальності (Технології*)		1			2	60	34	26		8	26		1			2*																			
	Разом	6	8	1		46	1380	788	424	102	262	382	210	14	0	0	2	0	0	0	4	68	4	0	0	0	14	224	12	18	252	16	15	210	12
	Практична підготовка																																				
ОК 38	Навчальна практика	4				12	360	240	96		144	90														12										
ОК 39	Технологічна практика		зв			12	360																									12				
ОК 40	Рішення виробничо-ситуаційних задач		7			1,5	45	30			30	15		1																				30	1,5	
ОК 41	Переддипломна практика		зв			4,5	135																													4,5	
	Разом	1	1			30	900	270	96	0	174	105	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	12	0	30	6	
	Атестація здобувачів ФПО																																				
ОК 42	Кваліфікаційний іспит					1	30																													1	
	Загальний обсяг ОК ОПП	12	28	1		135	4110	2022	943	256	823	1173	360	38	1	13	4	1	18	4	4	68	12	4	64	28	30	512	28	27	406	36	19	296	23	
ВК 1			4			4	120	58				62		1										4	58	4										
ВК 2			7			2	60	42				18		1																		3	42	2		
ВК 3			7			3	90	56				34		1																		4	56	3		
ВК 4			6			3	90	42				48		1																3	42	3				
ВК 5			7			3	90	56				34		1																		4	56	3		
	Разом вибіркових дисциплін		5			15	450	254	0	0	0	196	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	58	4	0	0	0	3	42	3	11	154	8	
	Всього за ПП	12	33	1	2660	150	6764	4575	2906	452	963	1369	360	43	36	612	4	36	828	4	36	576	12	36	504	32	32	512	28	32	448	39	30	450	31	
	Разом (тижневе навантаження)														36	612		36	828		36	576		36	504		30+2	512		30+2	454		30	420		
Всього дисциплін, що вивчається за семестр																												12			11			10		
Всього дисциплін, що вивчається за рік																												19								
Всього курсових робіт (проектів)																															1					
	Всього екзаменів/заліків	12	33	1											Е-0	З-2		Е-0	З-2		Е-2	З-1		Е-2+1	З-5		Е-2	З-6		Е-4	З-7		Е-1	З-9+1		

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень

Кабінети

1. Української мови та літератури
2. Культурознавства
3. Іноземної мови
4. Історії
5. Суспільних дисциплін
6. Математики
7. Фізики
8. Хімії
9. Біології і екології
10. Географії
11. Біотехнологій
12. Охорони праці, БЖД та цивільного захисту
13. Технічного креслення
14. Електротехніки та автоматизації
15. Економічних дисциплін
16. Бухгалтреського обліку та фінансового аналізу
17. Процесів і апаратів
18. Організації виробництва та обслуговування в ЗРГ
19. Стандартизації і товарознавства
20. Тир
21. Спортивна зала (спортивний майданчик)

Лабораторії

1. Комп'ютеризації виробництва
2. Фізики
3. Електротехніки
4. Хімії
5. Контролю якості сировини та харчових продуктів
6. Біохімії та мікробіології харчових виробництв
7. Процесів і апаратів
8. Обслуговування в ЗРГ

Майстерні

1. Центр виробництва харчової продукції

7. Пояснення до навчального плану

1. Навчальний план складений на підставі наказу Міністерства освіти і науки України від 01.06.2018 № 570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти», наказу Міністерства освіти і науки від 17.12.2018 №1369 "Про затвердження Порядку проведення державної підсумкової атестації" (із змінами), освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю G13 Харчові технології освітньо-професійною програмою Виробництво харчової продукції затвердженої рішенням Педагогічної ради коледжу від 30 червня 2026 р. протокол №11 та введеною в дію з 07 липня 2026 року наказом в.о. директора коледжу №10-06/106 Н від 07 червня 2026 року визначає перелік та обсяг обов'язкових та вибіркових освітніх компонентів, послідовність їх вивчення, графік освітнього процесу, форми проведення поточного, підсумкового контролю, атестації.

2. Резерв навчальних годин використано для збільшення годин з окремих предметів та дисциплін, поділу груп на підгрупи, 10% загальної кількості кредитів ЄКТС навчального плану відведено на освітні компоненти за вільним вибором здобувачів освіти.

3. За освітнім компонентом «Технологія галузі» здобувачі освіти виконують курсові роботи (проєкт). По завершенню виконання роботи здійснюється її публічний захист.

4. За результатами проходження технологічної та переддипломної практики здобувачами освіти здійснюють публічний захист звіту з практики.

5. «*» - позначено навчальні предмети (освітні компоненти), кількість кредитів, кількість годин що інтегруються.

Навчальний план затверджено рішенням Педагогічної ради коледжу (Протокол № 1 від 31.08.2026 р.)

Заступник директора
з навчально-виховної роботи Лілія ДАВЛЕТШИНА

ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директора коледжу
_____ Ольга БОНДАРЕНКО
"01" ____серпня____ 2026 р.

Міністерство освіти і науки України
Відокремлений структурний підрозділ "Харківський фаховий коледж харчової промисловості Державного біотехнологічного університету"

Введено в дію з 01.09.2026р.
Наказ 10-06/ 1394
Від 31 серпня 2026 року.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма Виробництво харчової продукції

Освітньо-професійний ступінь:
фаховий молодший бакалавр

Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність G13 Харчові технології

Освітня кваліфікація **фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за ОПП Виробництво харчової продукції**

Форма здобуття фахової передвищої освіти: денна

Рік вступу: 2026

2 роки 5 місяців на основі ПЗСО, ОРК кваліфікованого робітника

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані бюджету часу (тижні)

| Група | Вересень | | | | 29.09-05.10 | Жовтень | | | 27.10-02.11 | Листопад | | | | Грудень | | | | 29.12-04.01 | Січень | | | 26.01-01.02 | Лютий | | | | Березень | | | | 30.03-05.04 | Квітень | | | 27.04-03.05 | Травень | | | | Червень | | | | 29.06-05.07 | Липень | | | 27.07-02.08 | Серпень | | | | Курси | Міжсесійний період | Лабораторно-екзаменаційна сесія | Практика | | | Атестація здобувачів ФПО | Канікули | Всього тижнів у навчальному році |
|---|---|---

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№	Найменування	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Кількість годин					Екзамен (години)	Контрольна робота	Розподіл навчальної роботи у кредити ЄКТС та аудитоорних годинах за курсами і семестрами									
							Аудиторних				Самостійна робота			1-й курс				2-й курс				3-й курс	
								у тому числі						I семестр		II семестр		III семестр		IV семестр		V семестр	
														2 тижні		2 тижні		2 тижні		2 тижні		2 тижні	
		Екзамени	Заліки	Курсова робота	Кредити ЄКТС	Годин	Всього	лекції	лабораторні	практичні, семінарські				години на семестр	кредити на семестр	години на семестр	кредити на семестр	години на семестр	кредити на семестр	години на семестр	кредити на семестр	години на семестр	кредити на семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
	Обовязкові освітні компоненти навчального плану																						
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																						
ОК 1	Історія України	1			3	90	12	12			48	30	1	12	3								
ОК 2	Культурологія		1		2	60	10	10			50		1	10	2								
ОК 3	Основи економічної теорії		1		2	60	10	10			50		1	10	2								
ОК 4	Основи правознавства		2		2	60	10	8		2	50		1			10	2						
ОК 5	Неорганічна хімія		1		3	90	16	8	8		74		1	16	3								
ОК 6	Органічна хімія	2			3	90	16	8	8		44	30	1			16	3						
ОК 7	Аналітична хімія	2			3	90	16	8	8		44	30	1			16	3						
ОК 8	Фізична і колоїдна хімія		1		2	60	14	4	10		46		1	14	2								
ОК 9	Мікробіологія харчових продуктів		2		4	120	16	6	10		104		1			16	4						
ОК 10	Біохімія харчових продуктів		2		4	120	14	6	8		106		1			14	4						
ОК 11	Технічне креслення		3		2	60	10			10	50		1					10	2				
ОК 12	Безпека життєдіяльності		2		2	60	10				50		1			10	2						
ОК 13	Основи екології		3		2	60	10	6		4	50		1					10	2				
ОК 14	Основи філософських знань		3		2	60	8	8			52		1					8	2				
ОК 15	Основи електротехніки		3		2	60	8	4	4		52		1					8	2				
ОК 16	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3			3	90	8	8			52	30	1					8	3				
ОК 17	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		3		3	90	10	10			80		1					10	3				
ОК 18	Фізичне виховання		1		3	90	4			4	86			4	3								
ОК 19	Соціологія		5		2	60	10	10			50		1									10	2
ОК 20	Вища математика		2		2	60	10	10			50		1			10	2						
ОК 21	Охорона праці	4			3	90	10	8		2	50	30	1							10	3		
ОК 22	Цивільний захист		3		2	60	8	6		2	52		1					8	2				
ОК 23	Сімейно-побутова культура та домашня економіка		5		2	60	4	4			56		1									4	2
	Всього за циклом	5	19		58	1740	244	154	56	24	1346	150	22	66	15	92	20	62	16	10	3	14	4
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																						
ОК 24	Технологія виробництва кулінарної продукції	5	4		10	300	52	26	8	18	218	30	2					18	3	10	3	24	4
ОК 25	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	4		4	5	150	22	12		10	98	30	1							22	5		

ОК 26	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства		4		2	60	10	4	4	2	50		1							10	2		
ОК 27	Товарознавство сировини галузі	1			4	120	14	10		4	76	30	1	14	4								
ОК 28	Стандартизація і контроль якості харчової продукції		5		3	90	14	4	10		76		1									14	3
ОК 29	Устаткування закладів ресторанного господарства	4			5	150	24	16		8	96	30	1					14	2	10	3		
ОК 30	Комп'ютеризація виробництва		3		2	60	12	6		6	48		1					12	2				
ОК 31	Економіка підприємств різних типів	4			4	120	12	6		6	78	30	1							12	4		
ОК 32	Облік і звітність		5		2	60	12	4		8	48		1									12	2
ОК 33	Санітарія та гігєна		4		2	60	8	4	4		52		1							8	2		
ОК 34	Професійна орієнтація випускників та психологія праці		5		2	60	2	2			58		1									2	2
ОК 35	Процеси і апарати харчових виробництв	5			3	90	12	8		4	48	30	1									12	3
ОК 36	Вступ до спеціальності (Технології*)		1		2	60	4	4			56		1	4	2								
	Разом	6	9	2	46	1380	198	106	26	66	1002	180	14	18	6	0	0	44	7	72	19	64	14
	Практична підготовка																						
ОК 37	Навчальна практика	2			12	360	10			10	90			8	8	2	4						
ОК 38	Технологічна практика		зв		12	360													8		4		
ОК 39	Рішення виробничо-ситуаційних задач		5		1,5	45	12			12	15		1									12	1,5
ОК 40	Переддипломна практика		зв		4,5	135																	4,5
	Разом	**1**	**1**		**30**	**900**	**22**	**0**	**0**	**22**	**105**	**0**	**1**	**8**	**8**	**2**	4	**0**	**8**	**0**	**4**	**12**	**6**
	Атестація здобувачів ФПО																						
ОК 41	Кваліфікаційний іспит				**1**	**30**																	**1**
	Загальний обсяг ОК ОПП	**12**	**29**	**2**	**135**	**4050**	**464**	**260**	**82**	**112**	**2453**	**330**	**37**	**92**	**29**	**94**	24	**106**	**31**	**82**	**26**	**90**	**25**
ВК 1			2		4	120	14				106		1			14	4						
ВК 2			5		2	60	8				52		1							8	2		
ВК 3		5			3	90	10				80		1									10	3
ВК 4			4		3	90	8				82		1							8	3		
ВК 5			5		3	90	10				4	30	1									10	3
	Разом вибіркових дисциплін	1	4		**15**	**450**	**50**	**0**	**0**	**0**	**324**	**30**	**5**	**0**	**0**	**14**	**4**	**0**	**0**	**16**	**5**	**20**	**6**
	Всього за НП	13	33	1	**150**	**4500**	**514**	**260**	**82**	**112**	2777	**360**	**42**	**92**	**29**	**108**	**28**	**106**	**31**	**98**	**31**	**110**	**31**
	Разом (тижневе навантаження)																						
Всього дисциплін, що вивчається за семестр														8+1		8+1		9		9		9	
Всього дисциплін, що вивчається за рік																				к.р.			
Всього курсових робіт (проектів)														Е-2		Е-2+1		Е-1		Е-4		Е-3	
	Всього екзаменів/заліків	13	33	2										3-1		3-5		3-7		3-7		3-8+1	

5. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень

Кабінети

1. Української мови та літератури
2. Культурознавства
3. Іноземної мови
4. Історії
5. Суспільних дисциплін
6. Математики
7. Хімії
8. Біології і екології
9. Біотехнологій
10. Охорони праці, БЖД та цивільного захисту
11. Технічного креслення
12. Електротехніки та автоматизації
13. Економічних дисциплін
14. Бухгалтреського обліку та фінансового аналізу
15. Процесів і апаратів
16. Організації виробництва та обслуговування в ЗРГ
17. Стандартизації і товарознавства
18. Тир
19. Спортивна зала (спортивний майданчик)

Лабораторії

1. Комп'ютеризації виробництва
2. Електротехніки
3. Хімії
4. Контролю якості сировини та харчових продуктів
5. Біохімії та мікробіології харчових виробництв
6. Процесів і апаратів
7. Обслуговування в ЗРГ

Майстерні

1. Центр виробництва харчової продукції

6. Пояснення до навчального плану

1. Навчальний план складений на основі освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю G13 Харчові технології освітньо-професійною програмою Виробництво харчової продукції затвердженої рішенням Педагогічної ради коледжу від 30 червня 2026 р. протокол №11 та введеною в дію з 07 липня 2026 року наказом в.о. директора коледжу №10-06/106 Н від 07 червня 2026 року визначає перелік та обсяг обов'язкових та вибіркових освітніх компонентів, послідовність їх вивчення, графік освітнього процесу, форми проведення поточного, підсумкового контролю, атестації.

2. Резерв навчальних годин використано для збільшення годин з окремих предметів та дисциплін, поділу груп на підгрупи, 10% загальної кількості кредитів ЄКТС навчального плану відведено на освітні компоненти за вільним вибором здобувачів освіти.

3. З освітнього компоненту Організація виробництва в закладах ресторанного господарства здобувачі освіти виконують курсову роботу. По завершенню виконання роботи здійснюється її публічний захист.

4. За результатами проходження навчальної практики здобувачі освіти складають екзамен, а за результатами проходження виробничої та переддипломної практики виконують письмовий звіт та здійснюють його публічний захист.

Навчальний план затверджено рішенням Педагогічної ради коледжу (Протокол № 1 від 31.09.2026 р.)

Заступник директора
з навчально-виховної роботи Лілія ДАВЛЕТШИНА