

2026 p

Державного біотехнологічного університету¹

Від 11.09.2026 . 2026 року.

2 роки 5 місяців на основі ПЗСО, ОРК кваліфікованого робітника

Рішення виробничо-ситуаційних задач

Лілія ДАВЛЕТШИНА

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№	Найменування	Розподіл за семестрами			ПЗСО	Загальний обсяг		Кількість годин					Екзамен/КР (години)	Контрольна робота	Розподіл навчальної роботи у кредити ЄКТС та аудиторних годинах за курсами і семестрами																						
		Екзамени	Заліки	Курсова робота		Кредити ЄКТС	Годин	Аудиторних				Самостійна робота			1-й курс					2-й курс				3-й курс				4-й курс									
								Всього	у тому числі						I семестр		II семестр		III семестр		IV семестр		V семестр		VI семестр		VII семестр										
									лекції	лабораторні	практичні, семінари				17 тижнів	години на семестр	23 тижнів	години на семестр	кредити на семестр	16 тижнів	години на семестр	кредити на семестр	14 тижнів	години на семестр	кредити на семестр	16 тижнів	години на семестр	кредити на семестр	14 тижнів	години на семестр	кредити на семестр						
																																години на тиждень	години на семестр	години на тиждень	години на семестр	кредити на семестр	години на тиждень
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		
Обов'язкові 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	15	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* (Основи економічної теорії, Основи правознавства)				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	12	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	210	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		105	105	105						2	34		1	23		3	48															
23	Технології* (Історія спеціальності)				105		105	105	105						2	34*		2	48		1	23															
	Факультативний курс:				395	0	32	395	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
24	Фінансова грамотність				32		32	32	32												2	32															
	Індивідуальні заняття				83			83																													
	Розподіл груп на підручні				280			280																													
	Всього профільної середньої освіти				2660	0	2297	2660	1961	196	140	0	0	0	35	599	0	33	776	0	34	540	0	28	382	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		

За освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра	
--	--

Освітні компоненти, що формують загальні компетентності

[illegible]

Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності

[illegible]

ОК 32	Професійна орієнтація випускників та психологія праці		7			2	60	28	16		12	32		1																			2	28	2	
ОК 33	Процеси і апарати харчових виробництв		6			2	60	42	22	10	10	18		1													3	42	2							
ОК 34	Виробнича санітарія		7			2	60	42	18	20	4	18		1																3	42	2				
ОК 35	Вступ до спеціальності (Технології*)		1			2	60	34	26		8	26		1			2*																			
	Разом	4	9	1		46	1380	862	476	130	256	368	150	13	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18,5	296	16	17	238	12	22	294	16	
	Практична підготовка																																			
ОК 36	Навчальна практика	4				12	360	240	96		144	90	30													12										
ОК 37	Технологічна практика		Зв.			12	360																							12						
ОК 38	Рішення виробничо-ситуаційних задач		7			1,5	45	30			30	15		1																			30	1,5		
ОК 39	Переддипломна практика		Зв.			4,5	135																											4,5		
	Разом	1	1			30	900	270	96	0	174	105	30	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 40	Кваліфікаційний іспит					1	30																												1	
	Загальний обсяг ОК ОПП	10	29	1	0	135	4110	2104	997	286	809	1151	330	37	1	13	4	3	52	6	2	36	10	4	64	28	32	544	30	26	392	32	24	352	25	
Вибіркові освітні компоненти навчального плану																																				
БК 1			4			4	120	56					1											4	56											
БК 2			7			3	90	42					1																			3	42	3		
БК 3			7			4	120	56					1																			4	56	4		
БК 4		6				4	120	56					1																4	56	4					
	Разом вибіркових дисциплін	1	3			15	450	212	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	58	4	0	0	0	4	56	4	7	98	7	
	Всього за НП				2660	150	4560	2316	997	286	809	1151	330	42	1	612	4	36	828	6	36	576	10	36	504	32	32	544	30	30	448	36	31	450	32	
	Разом (тижневe навантаження)													36	612		36	828		36	576		36	504		32+2	544		30+2	448		30	420			
	Всього дисциплін за семестр																										11			9				9		
	Всього дисциплін за рік																											16						9		
	Всього курсових робіт (проектів)					0	0	1	3	2	3	2	11																		1					
	Всього екзаменів/заліків	11	32	1										E-0	3-2		E-0	3-3		E-1	3-2		E-2+1	3-5		E-2	3-6		E-3	3-6		E-2	3-7+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. Основ економічної теорії та фінансової грамотності
13. Охорони праці, БЖД та цивільного захисту
14. Технічного креслення
15. Електротехніки та автоматизації
16. Технології хлібопекарного та макаронного виробництва
17. Технології кондитерського виробництва і харчоконцентратів
18. Стандартизації і товарознавства
19. Економічних дисциплін
20. Бухгалтерського обліку та фінансового аналізу
21. Процесів і апаратів
22. Тир
23. 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. Технології хліба та макаронного виробництва
9. Технології кондитерського виробництва та харчоконцентратів

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 хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчових концентратів 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.

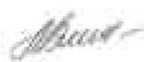
3. За освітнім компонентом «Технологія галузі» здобувачі освіти виконують курсові роботи (проект). По завершенню виконання роботи здійснюється її публічний захист.

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

2026 年

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

На *31 апреля* 2026 року.

2 роки 5 місяців на основі ПЗСО, ОРК кваліфікованого робітника

Всего

Рішення виробничо-
ситуаційних задач

Лілія ДАВЛЕТШИНА

У. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№	Найменування	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Кількість годин					Екзамени/ КР (години)	Контрольна робота	Розподіл навчальної роботи у кредити СКТС та аудиторних годинах за курсами і семестрами														
		Екзамени	Заліки	ККЗЗ	Кредити СКТС	Годин	Аудиторних				Самостійна робота			1-й курс					2-й курс					3-й курс				
							Всього	у тому числі						I семестр			II семестр			III семестр			IV семестр			V семестр		
								лекції	лабораторні	практичні, семінари				16 тижнів			14 тижнів			16 тижнів			14 тижнів			14 тижнів		
														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
Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																												
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																											
OK 1	Історія України	1			3	90	32	16		16	28	30	1	2	32	3												
OK 2	Культурологія		2		2	60	42	36		6	18		1				3	42	2									
OK 3	Основи економічної теорії		2		2	60	42	30		12	18		1				3	42	2									
OK 4	Основи правознавства		3		2	60	32	22		10	28		1							2	32	2						
OK 5	Неорганічна хімія		1		3	90	56	32	12	12	34		1	4	56	3												
OK 6	Органічна хімія	1			3	90	56	34	18	4	4	30	1	4	56	3												
OK 7	Аналітична хімія	2			3	90	56	12	40	4	4	30	1				4	56	3									
OK 8	Фізична і колоїдна хімія		2		2	60	52	14	32	6	8		1				4	52	2									
OK 9	Мікробіологія харчових продуктів		2		4	120	88	42	38	8	32		1	2	32	2	4	56	2									
OK 10	Біохімія харчових продуктів		2		4	120	88	42	38	8	32		1	2	32	2	4	56	2									
OK 11	Технічне креслення		2		2	60	42			42	18		1				3	42	2									
OK 12	Безпека життєдіяльності		1		2	60	48	38		10	12		1	3	48	2												
OK 13	Основи екології		1		2	60	48	38		10	12		1	3	48	2												
OK 14	Основи філософських знань		4		2	60	28	20		8	32		1									2	28	2				
OK 15	Основи електротехніки		2		2	60	42	20	16	6	18		1				3	42	2									
OK 16	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3			3	90	48			48	12	30	1							3	48	3						
OK 17	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		2		3	90	60			60	30		1	2	32	2	2	28	1									
OK 18	Фізичне виховання		3			92	92			92	0				32			28			32							
OK 19	Соціологія		5		2	60	28	20		8	32		1													2	28	2
OK 20	Вища математика		1		2	60	32	20		12	28		1	2	32	2												
OK 21	Основи охорони праці	3			3	90	48	32	2	14	12	30	1							3	48	3						
OK 22	Цивільний захист		4		2	60	42	28		14	18		1									3	42	2				
OK 23	Сімейно-побутова культура та домашня економіка		4		2	60	42	28		14	18		1									3	42	2				
OK 24	Основи національного спротиву				3	90	60	36		24	30		1							3	60	3						
	Всього за циклом	5	18		58	1832	1204	560	196	448	478	150	23	24	400	21	30	444	18	11	220	11	8	112	6	2	28	2
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
OK 25	Технологія галузі	5	3	4	15	450	280	158	36	86	140	30	2							8	126	6	6	84	5	5	70	4
OK 26	Технологічне устаткування галузі	4	3		8	240	142	80		62	68	30	2							3,6	58	3	6	84	5			

ОК 27	Стандартизація і товарознавство харчових продуктів		3		2	60	40	30		10	20		1						2,5	40	2							
ОК 28	Автоматизація виробництва		5		2	60	42	30	8	4	18		1												3	42	2	
ОК 29	Технологічний контроль виробництва	5			5	150	98	38	56	4	22	30	1									3	42	2	4	56	3	
ОК 30	Економіка, організація та планування виробництва	3			4	120	72	36		36	18	30	1						4,5	72	4							
ОК 31	Облік і звітність		5		2	60	42	22		20	18		1												3	42	2	
ОК 32	Професійна орієнтація випускників та психологія праці		5		2	60	42	24		18	18		1												3	42	2	
ОК 33	Процеси і апарати харчових виробництв		4		2	60	42	22	10	10	18		1									3	42	2				
ОК 34	Виробнича санітарія		5		2	60	42	18	20	4	18		1												3	42	2	
ОК 35	Вступ до спеціальності		1		2	60	48	38		10	12		1	3	48	2												
	Разом	4	9	1	46	1380	890	496	130	264	370	120	13	3	48	2	0	0	0	19	296	15	18	252	14	21	294	15
	Практична підготовка																											
ОК 36	Панчальна практика	2			12	360	240	96		144	120							12										
ОК 37	Технологічна практика		Зв		12	360																		12				
ОК 38	Рішення виробничо-ситуаційних задач		5		1,5	45	30			30	15		1													30	1,5	
ОК 39	Переддипломна практика		Зв		4,5	135																					4,5	
	Разом	1	1		30	900	270	96	0	174	135	0	1	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	12	0	30	6
	Атестація здобувачів ФПО																											
ОК 40	Кваліфікаційний іспит				1	30																						1
	Загальний обсяг ОК	10	28	1	135	4142	2364	1152	326	886	983	270	37	27	448	23	30	444	30	30	516	26	26	364	32	23	352	24
Вибіркові освітні компоненти навчального плану																												
БК 1			1		4	120	64				56		1	4	64	4												
БК 2			5		3	90	42				48		1													3	42	3
БК 3			5		4	120	56				64		1													4	56	4
БК 4		4			4	120	56				34	30	1										4	56	4			
	Разом вибірових дисциплін	1	3		15	450	218	0	0	0	202	30	4	4	64	4	0	0	0	0	0	0	4	56	4	7	98	7
	Всього за НПП				150	4592	2582	1152	326	886	1185	300	41	32	512	27	30	444	30	30	516	26	30	420	36	30	450	31
	Разом (тижневе навантаження)													30+2	512	27	30+2	444	30	30	516	26	30	420	36	30	420	31
Всього дисциплін, що вивчається за семестр															11			10			9			8			9	
Всього дисциплін, що вивчається за рік															18					15							9	
Всього курсових робіт (проектів)																								1				
	Всього екзаменів/заліків	11	31	1										E-1	3-7		E-2+1	3-7		E-3	3-5		E-2	3-4		E-2	3-7+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. Основ економічної теорії та фінансової грамотності
11. Охорони праці, БЖД та цивільного захисту
12. Технічного креслення
13. Електротехніки та автоматизації
14. Технології хлібопекарного та макаронного виробництва
15. Технології кондитерського виробництва і харчоконцентратів
16. Стандартизації і товарознавства
17. Економічних дисциплін
18. Бухгалтерського обліку та фінансового аналізу
19. Процесів і апаратів
20. Тир
21. 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. Технології хліба та макаронного виробництва
8. Технології кондитерського виробництва та харчоконцентратів

Майстерні

1. Центр виробництва харчової продукції

6. Пояснення до навчального плану

1. Навчальний план складений на підставі освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю G13 Харчові технології освітньо-професійною програмою Виробництво хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчових концентратів 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. 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 (проект). По завершенню виконання роботи здійснюється її публічний захист.

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

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

Заступник директора
з навчально-виховної роботи



Лілія ДАВЛЕТШИНА