



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

Введено в дію з 01.09.2025 р.
Наказ 10-06/ 1284
Від 29 січня 2025 року.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма Виробництво харчової продукції

Галузь знань 6 Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність 613 Харчові технології

Форма здобуття фахової передвищої освіти: денна

Рік вступу: 2025

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

Графік освітнього процесу																																																						Зведені дані бюджету часу (тижні)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
Група	Вересень				Жовтень				Листопад								Грудень								Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень				Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика				Атестація здобувачів ФПО	Капітула	Всього тижнів у навчальному році																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
	1	8	15	22	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	6	13	20	27	3	10	17	24	Начальна	Технологічна	Переддипломна																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
	7	14	21	28	12	19	26	27	9	16	23	30	7	14	21	28	11	18	25	26	8	15	22	1	8	15	22	29	30	12	19	26	27	10	17	24	31	7	14	21	28	12	19	26	27	9	16	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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
	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																	К	К																						С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К</

2. Практична підготовка

2. Практична підготовка			
Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна	4	8	12
	7	1	1,5
Технологічна	6	8	12
Переддипломна	7	3	4,5

3. Державна підсумкова атестація

3. Державна підсумкова атестація		
Форма атестації	Назва предмета*	Семестр
ЗНО	Українська мова	II
ЗНО	Математика	II
ЗНО	Історія України	II

* Предмети відповідно до законодавства

4. Атестація здобувачів фахової передвижної освіти

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		
Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит	7	1

Позначення

Теоретичне
навчання

Т
Технологічна
практика

А
Атестация
здобувачів ФПО

Н
Навчальна практика

С
Семестровый
контроль

К
Канікули

П
Переддипломна
практика

В

Заступник директора з навчально-виховної роботи

Лілія ДАВЛЕТШИНА

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№	Найменування	Розподіл за семестрами			ПЗСО	Загальний обсяг		Кількість годин					Екзамен (години)	Контрольна робота	Розподіл навчальної роботи у кредити ЕКТС та аудитоорних годинах за курсами і семестрами																						
		Екзамен	Заліки	ККЗЗ		Кредити ЕКТС	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		23 тижнів		16 тижнів		14 тижнів		16 тижнів		14 тижнів		14 тижнів										
															години на тиждень	кредити на семестр	години на тиждень	кредити на семестр	години на тиждень	кредити на семестр	години на тиждень	кредити на семестр	години на тиждень	кредити на семестр	години на тиждень	кредити на семестр	години на тиждень	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	0	1260	0	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							2	34		2	46		2	32		2	28												
2	Українська література				140			140							2	34		2	46		2	32		2	28												
3	Зарубіжна література				70			70									2	46		1,5	24																
4	Іноземна мова				140			140			140				2	34		2	46		2	32		2	28												
5	Історія України	дпа			105			105							2	34		2	48		1	23															
6	Всесвітня історія				70			70							2	34		2	36																		
7	Громадянська освіта				70			70							3	48* (19)		1	22* (14)																		
8	Математика	дпа			210			210							3	58		2	56		3	48		4	48												
9	Фізична культура				210			210							3	51		3	69		3	48		3	42												
10	Захист України				105			105							3	51		2	54																		
	Природничі науки				418	0	0	418	0	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		
11	Біологія				80			80							2	34		2	46																		
12	Екологія* (Основи екології)				43			43									2	43*																			
13	Географія				34			34							2	34																					
14	Фізика і астрономія				135			135							2	34		3	72		2	29															
15	Хімія				126			126		20					3	51		3	75																		
Профільні предмети і спец.курси					377	0	0	377	0	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		12										3,5	56*																
17	Неорганічна хімія*				56			56		18										4	56*																
18	Аналітична хімія*				60			60		42													4	60*													
19	Фізична і колоїдна хімія*				44			44		30													3	44*													
20	Мікробіологія харчових продуктів*				81			81		38								4	57*		2	24*															
21	Біохімія харчових продуктів*				80			80		36												6	80*														
Вибірково-обов'язкові предмети					210	0	0	210	0	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							2	34		1	23		3	48															
23	Технології* (Вступ до спеціальності)				105			105							2	34*		2	48		1	23															
	Факультативний курс:				395	0	0	34	0	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										2	34																		
	Індивідуальні заняття				81																																
	Розподіл груп на підгрупи				280																																
	Всього профільної середньої освіти				2660	0	0	2299	0	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																																			
OK 1	Історія України	4				3	90	32	16		16	28	30	1								2	32	3											
OK 2	Культурологія		4			2	60	28	20		8	32		1							2	32	2												
OK 3	Основи економічної теорії (Громадянська освіта*)		2			2	60	32	18		14	28		1			1	18	1+1*																
OK 4	Основи правознавства (Громадянська освіта*)		1			2	60	32	22		10	28		1	1	13	1+1*																		
OK 5	Неорганічна хімія*		3			3	90	56	34	12	10	34		1								3*													
OK 6	Органічна хімія*	3				3	90	56	34	18	4	4	30	1								3*													
OK 7	Аналітична хімія*	4				3	90	60	14	42	4	0	30	1										3*											
OK 8	Фізична і колоїдна хімія*		4			2	60	44	10	30	4	16		1											2*										
OK 9	Мікробіологія харчових продуктів*		4			4	120	81	36	38	7	39		1							2*			2*											
OK 10	Біохімія харчових продуктів*		4			4	120	80	36	36	8	40		1										4*											
OK 11	Технічне креслення		5			2	60	48			48	12		1										3	48	2									
OK 12	Безпека життєдіяльності		5			2	60	32	26		6	28		1										2	32	2									
OK 13	Основи екології (Екологія*)		2			2	60	46	36		10	14		1				2*																	
OK 14	Основи філософських знань		7			2	60	28	20		8	32		1																2	28	2			
OK 15	Основи електротехніки		5			2	60	32	18	10	4	28		1										2	32	2									
OK 16	Українська мова (за професійним спрямуванням)	5				3	90	32			32	28	30	1										2	32	3									
OK 17	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		6			3	90	60			60	30		1										2	32	2	2	28	1						
OK 18	Фізичне виховання		6			3	90	60			60	30												2	32	2	2	28	1						
OK 19	Соціологія		7			2	60	28	20		8	32		1																2	28	2			
OK 20	Вища математика		5			2	60	32	20		12	28		1									2	32	2										
OK 21	Охорона праці	5				3	90	48	30	2	16	12	30	1										3	48	3									
OK 22	Цивільний захист		6			2	60	28	18		10	32		1												2	28	2							
OK 23	Сімейно-побутова культура та домашня економіка		6			2	60	28	14		14	32		1													2	28	2						
	Всього за циклом	5	18			58	1740	1003	442	188	373	587	150	22	1	13	2	1	18	4	0	0	8	4	64	16	18	288	18	8	112	6	4	56	4
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																																			
OK 24	Технологія виробництва кулінарної продукції	7	5,6			10	300	206	86	64	56	64	30	1										5	80	3	6	84	4	3	42	3			
OK 25	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	6		6		5	150	70	30		40	35+15	30	1												5		70	5						
OK 26	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства		6			2	60	42	24	12	6	18		1													3	42	2						
OK 27	Товарознавство сировини галузі	3				4	120	68	50		18	22	30	1					4	68	4														
OK 28	Стандартизація і контроль якості харчової продукції		7			3	90	56	28	20	8	34		1																4	56	3			
OK 29	Устаткування закладів ресторанного господарства	6				5	150	90	60		30	30	30	1									3	48	2	3	42	3							
OK 30	Комп'ютеризація виробництва		7			2	60	42	10		32	18		1																3	42	2			
OK 31	Економіка підприємств різних типів	5		5		4	120	64	32		32	14+12	30	1									4	64	4										
OK 32	Облік і звітність		7			2	60	42	22		20	18		1																3	42	2			
OK 33	Санітарія та гігієна		5			2	60	32	18	8	6	28		1										2	32	2									

ОК 34	Професійна орієнтація випускників та психологія праці		7			2	60	28	16		12	32		1																2	28	2			
ОК 35	Процеси і апарати харчових виробництв	6				3	90	56	38		18	4	30	1														4	56	3					
ОК 36	Вступ до спеціальності (Технології*)		1			2	60	34	26		8	26		1			2*																		
	Разом	6	9	2		46	1380	830	440	104	286	294	180	13	0	0	2	0	0	0	4	68	4	0	0	0	14	224	11	21	294	17	15	210	12
	Практична підготовка																																		
ОК 37	Навчальна практика	4				12	360																	12											
ОК 38	Технологічна практика		7			12	360																							12					
ОК 39	Рішення виробничо-ситуаційних задач		7			1,5	45	30			30	15		1																	30	1,5			
ОК 40	Переддипломна практика		7			4,5	135																										4,5		
	Разом	1	1			30	900	30	0	0	30	15	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	12	0	30	6	
	Атестація здобувачів ФПО																																		
ОК 41	Кваліфікаційний іспит					1	30																										1		
	Загальний обсяг ОК ОПП	12	28	2		135	4050	1863	882	292	689	896	330	36	1	13	4	1	18	4	4	68	12	4	64	28	32	512	29	29	406	35	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				4	30	1																		4	56	3	
	Разом вибірових дисциплін	1	4			15	450	254	0	0	0	166	30	5	0	0	0	0	0	0	0	0	4	58	4	0	0	0	3	42	3	11	154	8	
	Всього за НП	13	32	2	2660	150	4500	4416	882	488	829	1062	360	41	36	612	4	36	828	4	36	576	12	36	504	32	32	512	29	32	448	38	30	450	31
	Разом (тижневе навантаження)													36	612		36	828		36	576		36	504		32	512		32	448		30	420		
	Всього дисциплін, що вивчається за семестр																									10+1				9+1			10		
	Всього дисциплін, що вивчається за рік																											16							
	Всього ККЗЗ (курсних робіт проєктів)																										1				1				
	Всього екзаменів/заліків	13	32	2											E-0	3-2		E-0	3-2		E-2	3-1		E-2+1	3-5		E-3	3-6		E-3	3-7		E-2	3-8+1	

VI. 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 та БЖД
14. Технічного креслення
15. Електротехніки та автоматизації
16. Економічних дисциплін
17. Бухгалтреського обліку та фінансового аналізу
18. Процесів і апаратів
19. Організації виробництва та обслуговування в ЗРГ
20. Стандартизації і товарознавства
21. Тир
22. Спортивна зала (спортивний майданчик)

Лабораторії

1. Комп'ютеризації виробництва
2. Фізики
3. Електротехніки
4. Хімії
5. Технохімічного та радіометричного контролю
6. Інформаційних технологій
7. Біохімії та мікробіології харчових виробництв
8. Процесів і апаратів
9. Обслуговування в ЗРГ

Майстерні

1. Центр виробництва харчової продукції

7. Пояснення до навчального плану

1. 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, внесеними згідно з Наказами Міністерства освіти і науки № 221 від 18.02.2019, №246 від 19.02.2020, № 1431 від 24.12.2021, № 689 від 16.05.2024), освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю G13 Харчові технології освітньо-професійною програмою Виробництво харчової продукції затвердженої рішенням Педагогічної ради коледжу від 28 травня 2025 р. протокол № 09 та введеною в дію з 01 червня 2025 року наказом в.о. директора коледжу №10-06/89 Н від 28 травня 2025 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 освітніми компонентами «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» та «Економіка підприємств різних типів» проводяться практично-індивідуальні заняття під керівництвом викладача та курсовий контрольний замір знань, консультації до проведення ККЗЗ становлять 10% від загальної кількості годин. Замість проходження ККЗЗ здобувачі освіти можуть виконувати курсову роботу (проект) з даними компонентами. Кількість курсових робіт (проектів) може становити до 10% на навчальну групу.

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 29.08.2025 р.)

Заступник директора
з навчально-виховної роботи



Лілія ДАВЛЕТШИНА