



2025 p.

**Відокремлений структурний підрозділ "Харківський фаховий коледж харчової промисловості
Державного біотехнологічного університету"**

Наказ 10-06/ 128 H

Від 29 серпня 2025 року.

підготовки фахового молодшого бакалавра

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

Рік вступу: 2025

Освітня кваліфікація фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
за ОПП Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів
і харчових концентратів

Термін навчання 3 роки 5 місяців на основі БЗСО

2 роки 5 місяців на основі ПЗСО, ОРК кваліфікованого робітника

Зведені дані бюджету часу (тижні)

Всего	114	10	9	8	3	2	32	178
-------	-----	----	---	---	---	---	----	-----

4. Атестація здобувачів фахової передвижної освіти

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 передвищої освіти		
Форма атестації	Семестр	Кредити ЕКТС
Кваліфікаційний іспит	7	1

Теоретичне
навчання

Т
Технологічна
практика

А
Атестація
здобувачів ФПО

Н

Навчальна практика

С
Семестровый
контроль

К
Канікули

П
Переддипломна
практика

Виробничі ситуації

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 аудиторних годинах за курсами і семестрами																							
		Екзамени	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	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		
Обов'язкові 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	15	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	12	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*													
	Вибіркові-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			
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	395	0	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			
24	Фінансова грамотність				32			32													2	32															
	Індивідуальні заняття				83			83																													
	Розподіл груп на підгрупи				280			280																													

Всього профільної середньої освіти						2660	0	0	2660	0	196	140	0	0	35	599	0	33	776	0	34	540	0	28	382	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
За освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра																																					
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	56	34	12	10	34		1								3*														
ОК 6	Органічна хімія*	3					3	90	56	34	18	4	4	30	1								3*														
ОК 7	Аналітична хімія*	4					3	90	60	14	42	4	0	30	1																						
ОК 8	Фізична і колоїдна хімія*		4				2	60	44	10	30	4	16		1																						
ОК 9	Мікробіологія харчових продуктів*		4				4	120	81	36	38	7	39		1							2*															
ОК 10	Біохімія харчових продуктів*		4				4	120	80	36	36	8	40		1																						
ОК 11	Технічне креслення		5				2	60	48			48	12		1																						
ОК 12	Безпека життєдіяльності		2				2	60	34	28		6	26		1			2	34	2																	
ОК 13	Основи екології (Екологія*)		2				2	60	43	33		10	17		1				2*																		
ОК 14	Основи філософських знань		6				2	60	28	20		8	32		1																						
ОК 15	Основи електротехніки		3				2	60	36	20	12	4	24		1						2	36	2														
ОК 16	Українська мова (за професійним спрямуванням)	5					3	90	32			32	28	30	1																						
ОК 17	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		6				3	90	60			60	30		1																						
ОК 18	Фізичне виховання		6				3	90	60			60	30																								
ОК 19	Соціологія		7				2	60	28	20		8	32		1																						
ОК 20	Вища математика		5				2	60	32	20		12	28		1																						
ОК 21	Охорона праці	6					3	90	42	26	2	14	18	30	1																						
ОК 22	Цивільний захист		6				2	60	28	18		10	32		1																						
ОК 23	Сімейно-побутова культура та домашня економіка		5				2	60	32	16		16	28		1																						
Всього за циклом		5	18				58	1740	1008	447	190	371	582	150	22	1	13	2	3	52	6	2	36	10	4	64	16	13	208	13	11	154	9	2	28	2	
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																																					
ОК 24	Технологія галузі	5,7	6	6			15	450	280	158	36	86	65+45	60	2																						
ОК 25	Технологічне устаткування галузі	6	5				8	240	142	80		62	68	30	1																						
ОК 26	Стандартизація і товарознавство харчових продуктів		5				2	60	48	38		10	12		1																						
ОК 27	Автоматизація виробництва		7				2	60	42	30	8	4	18		1																						
ОК 28	Технохімічний контроль виробництва	7					5	150	98	38	56	4	22	30	1																						
ОК 29	Економіка, організація та планування виробництва	5		5			4	120	72	36		36	6+12	30	1																						

ОК 31	Професійна орієнтація випускників та психологія праці		7			2	60	28	16		12	32		1																		2	28	2	
ОК 32	Процеси і апарати харчових виробництв		6			2	60	42	22	10	10	18	30	1														3	42	2					
ОК 33	Виробнича санітарія		7			2	60	42	18	20	4	18		1																	3	42	2		
ОК 34	Вступ до спеціальності (Технології*)		1			2	60	34	26		8	26		1			2*																		
	Разом	5	9	2		46	1380	870	484	130	256	360	210	12	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	19	304	16	17	238	12	22	294	16
	Практична підготовка																																		
ОК 35	Навчальна практика	3				12	360																		12										
ОК 36	Технологічна практика		Зв.			12	360																								12				
ОК 37	Рішення виробничо-ситуаційних задач		7			1,5	45	30			30	15		1																		30	1,5		
ОК 38	Переддипломна практика		Зв.			4,5	135																										4,5		
	Разом					30	900	30	0	0	30	15	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	1	1																																
ОК 39	Кваліфікаційний іспит					1	30																											1	
	Загальний обсяг ОК ОПП	11	28	2	0	135	4050	1908	931	320	657	957	360	35	1	13	4	3	52	6	2	36	10	4	64	28	32	512	29	28	392	33	24	352	25
Вибіркові освітні компоненти навчального плану																																			
ВК 1			4			4	120	58						1										4	58	4									
ВК 2			7			3	90	42						1																		3	42	3	
ВК 3			7			4	120	56						1																		4	56	4	
ВК 4		6				4	120	56						1																4	56	4			
	Разом вибірових дисциплін	1	3			15	450	212	0	0	0	0	0	4	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	4500	4780	931	516	797	957	360	39	36	612	4	36	828	6	36	576	10	36	504	32	32	512	29	32	448	37	30	420	32
	Разом (тижневe навантаження)													36	612		36	828		36	576		36	504		32	512		32	448		30	420		
	Всього дисциплін за семестр														16			18			15			12			9+1			8+1			9		
	Всього дисциплін за рік																																		
	Всього ККЗЗ (курсових робіт проєктів)																										1			1					
	Всього екзаменів/заліків	12	31	2										E-0	3-2		E-0	3-3		E-2	3-2		E-2	3-5		E-3	3-5		E-3	3-6		E-2	3+7+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. 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
- 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. Технології хліба
10. Технології кондитерського виробництва та харчоконцентратів
11. Технології кондитерського виробництва і харчоконцентратів

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 хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчових концентратів 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 «Технологія галузі», «Економіка, організація та планування виробництва» 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



Від 29 серпня 2025 року.

2 роки 5 місяців на основі ПЗСО, ОРК кваліфікованого робітника

Лілія ДАВЛЕТШИНА

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																														
№	Найменування	Розподіл за семестрами			ПЗСО	Загальний обсяг		Кількість годин					Екзамен (години)	Контрольна робота	діл навчальної роботи у кредити ЄКТС та аудиторних годинах за курсами і семестрами															
		Екзамени	Заліки	ККЗЗ		Кредити ЄКТС	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				17 тижнів			23 тижнів			16 тижнів			14 тижнів			16 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	30	
За освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра																														
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	12	6	6		48	30	1					12	3										
ОК 7	Аналітична хімія	2				3	90	12	4	8		48	30	1					12	3										
ОК 8	Фізична і колоїдна хімія		1			2	60	12	2	10		48		1		12	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		2			2	60	12			12	48		1					12	2										
ОК 12	Безпека життєдіяльності		1			2	60	10	10			50		1		10	2													
ОК 13	Основи екології		1			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 проф.спрям.)	3				3	90	8			8	52	30	1							8	3								
ОК 17	Іноземна мова (за проф.спрям.)		3			3	90	10			10	80		1							10	3								
ОК 18	Фізичне виховання		1			3	90	4			4	86				4	3													
ОК 19	Соціологія		4			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	5				3	90	12	10		2	48	30	1													12	3		
ОК 22	Цивільний захист		3			2	60	10	8		2	50		1							10	2								
ОК 23	Сімейно-побутова культура та домашня економіка		4			2	60	4	4			56		1										4	2					
	Всього за циклом	5	18			58	1740	240	142	54	44	1350	150	22	0	84	19	0	86	20	0	44	12	0	14	4	0	12	3	
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																														
ОК 24	Технологія галузі	3,5	4	5		15	450	90	46	20	24	300	60	2								36	7			24	4		30	4

ОК 25	Технологічне устаткування галузі	4	3			8	240	46	28		18	164	30	1						18	4		28	4					
ОК 26	Стандартизація і товарознавство харчових продуктів		3			2	60	8	8			52		1						8	2								
ОК 27	Автоматизація виробництва		5			2	60	16	12		4	44		1												16	2		
ОК 28	Технохімічний контроль виробництва	5				5	150	20	6	12	2	100	30	1												20	5		
ОК 29	Економіка, організація та планування виробництва	4		4		4	120	14	6		8	76	30	1									14	4					
ОК 30	Облік і звітність		5			2	60	12	4		8	18	30	1												12	3		
ОК 31	Професійна орієнтація випускників та психологія праці		5			2	60	2	2			58		1												2	2		
ОК 32	Процеси і апарати харчових виробництв		4			2	60	12	8		4	18	30	1									12	3					
ОК 33	Виробнича санітарія		5			2	60	10	4	6		50		1												10	2		
ОК 34	Вступ до спеціальності		1			2	60	4	4			56		1		4	2												
	Разом	5	9	2		46	1380	234	128	38	68	936	210	12	0	4	2	0	0	0	0	62	13	0	78	15	0	90	18
	Практична підготовка																												
ОК 35	Навчальна практика	2				12	360	10			10	350		1		8	8		2	4									
ОК 36	Технологічна практика		3в.			12	360																	12					
ОК 37	Рішення виробничо-ситуаційних задач		5			1,5	45	12			12	15		1												12	2		
ОК 38	Переддипломна практика		3в.			4,5	135																				5		
	Разом					30	900	22	0	0	22	365	0	2	0	8	8	0	2	4	0	0	0	0	12	0	12	6	
	Атестація здобувачів ФПО	1	1																										
ОК 39	Кваліфікаційний іспит					1	30																				1		
	Загальний обсяг ОК ОПП	11	28	2	0	135	4050	496	270	92	134	2651	360	36	0	96	29	0	88	24	0	106	25	0	92	31	0	114	28
Вибіркові освітні компоненти навчального плану																													
ВК 1			2			4	120	20						1					20	4									
ВК 2			5			3	90	10						1												10	3		
ВК 3			5			4	120	18						1												18	4		
ВК 4		4				4	120	12						1										12	4				
	Разом вибірових дисциплін	1	3			15	450	60	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	20	4	0	0	0	0	12	4	0	28	7
	Всього за III	12	31	2	0	150	4500	556	270	92	134	2651	360	40	0	96	29	0	108	28	0	106	25	0	104	35	0	142	35
	Разом (тижневе навантаження)																												
	Всього дисциплін за семестр														9				8			8			7			9	
	Всього ККЗЗ (курсових робіт проєктів)																								1			1	
	Всього екзаменів/заліків	12	31	2											E-1	3-8			E-2	3-6			E-2	3-6		E-3	3-4	E-3	3-6

7. 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 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. 10% загальної кількості кредитів ЄКТС навчального плану відведено на освітні компоненти за вільним вибором здобувачів освіти.

3. За освітніми компонентами «Технологія галузі», «Економіка, організація та планування виробництва» 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.

Навчальний план затверджено рішенням Педагогічної ради коледжу (Протокол № 1 від 29.08.2025 р.)

Заступник директора
з навчально-виховної роботи



Лілія ДАВЛЕТШИНА