Міністерство освіти і науки України
Дніпровський транспортно-економічний фаховий коледж

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор коледжу
_____ Вадим ДАШКО
31.08.2026 р.

ПОГОДЖЕНО
Протокол Педагогічної ради №1
від 31.08.2026 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра галузь знань 18 «Виробництво та технології» (Manufacturing and technology)
спеціальність 181 «Харчові технології» (Food technology)
ОПП «Харчові технології» (Food technology)
Форма здобуття освіти денна

Освітня кваліфікація:
фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Строк навчання
3 роки 5 міс.
на основі базової загальної середньої освіти

І. Графік освітнього процесу

Курс	Вересень				Жовтень				Листопад					Грудень				Січень					Лютий				Березень				Квітень				Травень					Червень				Липень				Серпень				
	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 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29/IX–5/X	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27/X–2/XI	3 - 9	10 - 16	17 -23	24 -30	1–7	8 -14	15–21	22–28	29/XII–4/I	5 - 11	12–18	19 - 25	26/I-1/II	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23/II-1/III	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30/III–5/IV	6 –12	13 - 19	20-26	27/IV–3/V	4 -10	11–17	18–24	25–31	1- 7	8 - 14	15–21	22–28	9/VI–5/VII	6–12	13–19	20–26	27/VII2/VIII	3 - 9	10–16	17–23	24–31
I	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	К	К	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	зУ	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	К	К	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	С	Н	Н	Н	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	С	К	К	Н	Н	Н	Н	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К
IV	Тп	Тп	Тп	Тп	Тп	Тп	т	т	т	т	т	т	т	т	т	С	П	П	П	П	А	А																													

Позначення: Теоретичне навчання: т; Екзаменаційна сесія: С; Атестація: А; Канікули: К; Збори: зУ; **Практика:** Навчальна: Н; Технологічна: Тп; Переддипломна: П

ІІ. Зведені дані про бюджет часу, тижні

Курси	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика: навчальна	Практика: технологічна	Практика: переддипломна	Державна атестація	Виконання дипломного проекту	Канікули	Разом
I	40		1					11	52
II	37	1	3					11	52
III	34	3	4					11	52
IV	9	1		6	4	2			22
Разом	120	6	8	6	4	2		33	178

ІІІ.ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна практика	4,6	3
Навчальна практика	6	4
Технологічна практика	7	6
Переддипломна практика	7	4

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни (освітніх компонентів)	Форма атестації (екзамен, дипломний проект)	Семестр
1. Українська мова	ДПА	4
2. Математика		
3. Іноземна мова або Історія України		
4. За вибором здобувачів освіти		
Перелік ОК визначений в ОПП в ОПП	Комплексний кваліфікаційний екзамен	7

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ зп, шифр за ОПП	Найменування предметів (освітні компоненти)	Розподіл за семестрами: Екзамени	Заліки	Курсові: проекти	Курсові: роботи	Загальний обсяг: Вивчено на ІІ ступені, години	підготовка: За ОПП кредити ECTS	За навчальним планом: кредити	За навчальним планом: години	Кількість годин: Аудиторних: Індивід.зан. /оплачувані	Всього	Лекції	Лабораторні	Практичні, семінарські	Самостійна робота
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	1.Загальноосвітні дисципліни														
	Базові предмети. Дисципліни, що формують загальні компетентності														
1	Українська мова	ДПА	1-4			154					154	140		14с	
2	Українська література		1-4			154					154	140		14с	
3	Іноземна мова	ДПА	1-4			154					154	76		78с	
4	Зарубіжна література		1,2			80					80	72		8с	
5	Історія: Україна і світ	ДПА*	1-4			214					214	158		38п18с	
6	Громадянська освіта		1			70				2	68	48		20п	
7	Математика	ДПА*	1-4			214					214	146		62п6с	
8	Біологія і екологія		1-3			140				3	137	119	8	10п	
9	Географія		2,3			88				8	80	52		20п8с	
10	Фізика і астрономія		1-4			238				4	234	134	44	46п10с	
11	Хімія (профіль)		1-4			174					174	144	18	12п	
12	Фізична культура		1-4			177				25	152	8		144п	
13	Захист України		1,2,4			145				65	80	42		34п4с	
	Всього					**2002**				**107**	**1895**	**1279**	**70**	**546**	
	Вибірково-обов'язкові предмети														
	Дисципліни, що формують спеціальні компетентності														
15	Технологія (кулінарія) (профіль)**		1-4			231					231	57		150п24с	
	Дисципліни, що формують загальні компетентності														
16	Мистецтво **		3			51					51	41		10с	
	Всього					**282**					**282**	**98**		**184**	
	Профільні предмети. Дисципліни, що формують спеціальні компетентності														
17	Інформаційні технології в галузі харчових виробництв**		4			40					40	4		36п	
18	Санітарія і гігієна**		3			51					51	31		18п2с	
19	Мікробіологія та фізіологія**		4			40					40	26	10	4п	
20	Аналітична хімія **		4			60					60	28	30	2с	
21	Фізична і колоїдна хімія **(Хімія**)		3			34					34	16	18		
	Всього					**225**					**225**	**105**	**58**	**62**	
	РАЗОМ					**2509**				**107**	**2402**	**1482**	**128**	**792**	
	Спеціальні курси														
	Дисципліни, що формують загальні компетентності														
22	Основи правознавства** (Громадянська освіта** розділ 2,4)		1			21					21	15		6с	
23	Процеси та апарати харчових виробництв**		4			70					70	52		14п4с	
24	Фінансова грамотність** (Громадянська освіта розділ 6)		3			30					30	20		10п	
25	Безпека життєдіяльності**		3			30					30	12		16п2с	
	Всього					**151**					**151**	**99**		**52**	
	РАЗОМ					**2660**				**107**	**2553**	**1581**	**128**	**844**	

Розподіл навчальної роботи у кредитах ECTS та аудиторних годин за курсами і семестрами								
I курс		II курс		III курс		IV курс		
Семестри								
1	2	3	4	5	6	7		
Кількість тижнів в семестрі								
17	23	17	20	16	18	9	-	
17	16	17	14	16	16	9	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
25,5	24	25,5	21	24	24	13,5	-	
1	1	1	1	1	1	1	-	
26,5	25	26,5	22	25	25	14,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
27,5	26,5	27,5	23,5	26,5	26,5	16	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
29	28	29	25	28	28	17,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
30,5	29,5	30,5	26,5	29,5	29,5	19	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
32	31	32	28	31	31	20,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
33,5	32,5	33,5	29,5	32,5	32,5	22	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
35	34	35	31	34	34	23,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
36,5	35,5	36,5	32,5	35,5	35,5	25	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
38	37	38	34	37	37	26,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
39,5	38,5	39,5	35,5	38,5	38,5	28	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
41	40	41	37	40	40	29,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
42,5	41,5	42,5	38,5	41,5	41,5	31	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
44	43	44	40	43	43	32,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
45,5	44,5	45,5	41,5	44,5	44,5	34	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
47	46	47	43	46	46	35,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
48,5	47,5	48,5	44,5	47,5	47,5	37	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
50	49	50	46	49	49	38,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
51,5	50,5	51,5	47,5	50,5	50,5	40	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
53	52	53	49	52	52	41,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
54,5	53,5	54,5	50,5	53,5	53,5	43	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
56	55	56	52	55	55	44,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
57,5	56,5	57,5	53,5	56,5	56,5	46	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
59	58	59	55	58	58	47,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
60,5	59,5	60,5	56,5	59,5	59,5	49	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
62	61	62	58	61	61	50,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
63,5	62,5	63,5	59,5	62,5	62,5	52	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
65	64	65	61	64	64	53,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
66,5	65,5	66,5	62,5	65,5	65,5	55	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
68	67	68	64	67	67	56,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
69,5	68,5	69,5	65,5	68,5	68,5	58	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
71	70	71	67	70	70	59,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
72,5	71,5	72,5	68,5	71,5	71,5	61	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
74	73	74	70	73	73	62,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
75,5	74,5	75,5	71,5	74,5	74,5	64	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
77	76	77	73	76	76	65,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
78,5	77,5	78,5	74,5	77,5	77,5	67	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
80	79	80	76	79	79	68,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
81,5	80,5	81,5	77,5	80,5	80,5	70	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
83	82	83	79	82	82	71,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
84,5	83,5	84,5	80,5	83,5	83,5	73	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
86	85	86	82	85	85	74,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
87,5	86,5	87,5	83,5	86,5	86,5	76	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
89	88	89	85	88	88	77,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
90,5	89,5	90,5	86,5	89,5	89,5	79	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
92	91	92	88	91	91	80,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
93,5	92,5	93,5	89,5	92,5	92,5	82	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
95	94	95	91	94	94	83,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
96,5	95,5	96,5	92,5	95,5	95,5	85	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
98	97	98	94	97	97	86,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
99,5	98,5	99,5	95,5	98,5	98,5	88	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
101	100	101	97	100	100	89,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
102,5	101,5	102,5	98,5	101,5	101,5	91	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
104	103	104	100	103	103	92,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
105,5	104,5	105,5	101,5	104,5	104,5	94	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
107	106	107	103	106	106	95,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
108,5	107,5	108,5	104,5	107,5	107,5	97	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
110	109	110	106	109	109	98,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
111,5	110,5	111,5	107,5	110,5	110,5	100	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
113	112	113	109	112	112	101,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
114,5	113,5	114,5	110,5	113,5	113,5	103	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
116	115	116	112	115	115	104,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
117,5	116,5	117,5	113,5	116,5	116,5	106	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
119	118	119	115	118	118	107,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
120,5	119,5	120,5	116,5	119,5	119,5	109	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
122	121	122	118	121	121	110,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
123,5	122,5	123,5	119,5	122,5	122,5	112	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
125	124	125	121	124	124	113,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
126,5	125,5	126,5	122,5	125,5	125,5	115	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
128	127	128	124	127	127	116,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
129,5	128,5	129,5	125,5	128,5	128,5	118	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
131	130	131	127	130	130	119,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
132,5	131,5	132,5	128,5	131,5	131,5	121	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
134	133	134	130	133	133	122,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
135,5	134,5	135,5	131,5	134,5	134,5	124	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
137	136	137	133	136	136	125,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
138,5	137,5	138,5	134,5	137,5	137,5	127	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
140	139	140	136	139	139	128,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
141,5	140,5	141,5	137,5	140,5	140,5	130	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
143	142	143	139	142	142	131,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
144,5	143,5	144,5	140,5	143,5	143,5	133	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
146	145	146	142	145	145	134,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
147,5	146,5	147,5	143,5	146,5	146,5	136	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
149	148	149	145	148	148	137,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
150,5	149,5	150,5	146,5	149,5	149,5	139	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
152	151	152	148	151	151	140,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
153,5	152,5	153,5	149,5	152,5	152,5	142	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
155	154	155	151	154	154	143,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
156,5	155,5	156,5	152,5	155,5	155,5	145	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
158	157	158	154	157	157	146,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
159,5	158,5	159,5	155,5	158,5	158,5	148	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
161	160	161	157	160	160	149,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
162,5	161,5	162,5	158,5	161,5	161,5	151	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
164	163	164	160	163	163	152,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
165,5	164,5	165,5	161,5	164,5	164,5	154	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
167	166	167	163	166	166	155,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
168,5	167,5	168,5	164,5	167,5	167,5	157	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
170	169	170	166	169	169	158,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
171,5	170,5	171,5	167,5	170,5	170,5	160	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
173	172	173	169	172	172	161,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
174,5	173,5	174,5	170,5	173,5	173,5	163	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
176	175	176	172	175	175	164,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
177,5	176,5	177,5	173,5	176,5	176,5	166	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
179	178	179	175	178	178	167,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
180,5	179,5	180,5	176,5	179,5	179,5	169	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
182	181	182	178	181	181	170,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
183,5	182,5	183,5	179,5	182,5	182,5	172	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
185	184	185	181	184	184	173,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
186,5	185,5	186,5	182,5	185,5	185,5	175	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
188	187	188	184	187	187	176,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
189,5	188,5	189,5	185,5	188,5	188,5	178	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
191	190	191	187	190	190	179,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
192,5	191,5	192,5	188,5	191,5	191,5	181	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
194	193	194	190	193	193	182,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
195,5	194,5	195,5	191,5	194,5	194,5	184	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
197	196	197	193	196	196	185,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
198,5	197,5	198,5	194,5	197,5	197,5	187	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
200	199	200	196	199	199	188,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
201,5	200,5	201,5	197,5	200,5	200,5	190	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
203	202	203	199	202	202	191,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
204,5	203,5	204,5	200,5	203,5	203,5	193	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
206	205	206	202	205	205	194,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
207,5	206,5	207,5	203,5	206,5	206,5	196	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
209	208	209	205	208	208	197,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
210,5	209,5	210,5	206,5	209,5	209,5	199	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
212	211	212	208	211	211	200,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
213,5	212,5	213,5	209,5	212,5	212,5	202	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
215	214	215	211	214	214	203,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
216,5	215,5	216,5	212,5	215,5	215,5	205	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
218	217	218	214	217	217	206,5	-	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	-	
219,5	218,5	219,5	215,5	218,5	218,5	208	-	
1,5	1,5	1,5	1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
	Кількість тижнів у семестрі	ек	зал	кп	**кр**	**зод**	**ОПП**	**кр**	**год**		**вс**	**лек**	**лаб**	**Пр,с**	**срс**	**17**	**23**	**17**	**20**	**16**	**18**	**9**	**-**
2.НОРМАТИВНІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																							
2. 1.Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																							
ОК 1	Історія України		5				1,5	1,5	45		32	26		6с	13					2			
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	6					1,5	1,5	45		36	2		34п	9						2		
ОК 3	Культурологія**(Мистецтво**)		3				2,5	2,5	75		51	41		10с	24			**					
ОК 4	Основи філософських знань		6				3	3	90		72	58		14с	18						4		
ОК 5	Економічна теорія** (Громадянська освіта розділ 6, Фінансова грамотність)		4				3	3	90		(**17) 30	(**12) 20		(**5п) 10п	(13) 30				**				
ОК 6	Основи правознавства** (Громадянська освіта**)		1				2	2	60		(**20) 21	(**16) 15		(**4п) 6с	(**10) 9	**							
ОК 7	Соціологія		6				1,5	1,5	45		36	30		6с	9						2		
ОК 8	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		5,6				4	4	120		100	50		50с	20					4	2		
ОК 9	Фізичне виховання		5-6				3	3	90		68	4		64п	22					2	2		
ОК 10	Основи екології**(Біологія та екологія **)		3				1,5	1,5	45		34	32		2с	11			**					
ОК 11	Безпека життєдіяльності**		3				1,5	1,5	45		30	12		16п2с	15			**					
ОК 12	Неорганічна хімія (Хімія (профіль)** розділ 2)		2				4	4	120		90	76	10	4п	30		**						
ОК 13	Органічна хімія (Хімія (профіль)**) розділ 1)		1				4	4	120		83	59	8	16п	37	**							
ОК14	Аналітична хімія **		4				3	3	90		60	28	30	2с	30				**				
ОК 15	Фізична і колоїдна хімія ** (Хімія**)		3				2,5	2,5	75		(*12) 34	(*10) 16	(*2) 18		(**3) 26			**					
ОК 16	Мікробіологія та фізіологія**		4				2	2	60		40	26	10	4п	20				**				
ОК 17	Біохімія		5				4	4	120		64	52	8	4с	56					4			
ОК 18	Технічне креслення		5				1,5	1,5	45		32	4		28п	13					2			
	ВСЬОГО						**46**	**46**	**1380**		**962**	**589**	**86**	**287**	**418**	**0**	**0**	**0**	**0**	**14**	**12**	**0**	
	СЕСІЇ						**1**	**1**	**30**														
	РАЗОМ ГОДИН ЗА ЦИКЛОМ						**47**	**47**	**1410**														
2. 2.Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																							
ОК 19	Інформаційні технології в галузі харчових виробництв**		4				2,5	2,5	75		40	4		36п	35				**				
ОК 20	Процеси та апарати харчових виробництв		4				4	4	120		70	52		14п4с	50				**				
ОК 21	Технологія виробництва кулінарної продукції ** (Технологія 3,4 семестр)	7	3-6		7		15	15	450		(**180) 147	(**36) 12	(**0) 112	(**126п 18с) 23п	(**30) 93			**	**	3	4	3	
ОК 22	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства		7				1	1	30		18	6		10п2с	12							2	
ОК 23	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції		7				2	2	60		45	23		20п2с	15							5	
ОК 24	Товарознавство харчових продуктів **(Технологія**2 семестр)		2				4	4	120		69	19		42п8с	51		**						
ОК 25	Основи охорони праці	4					3,5	3,5	105		60	26	18	12п4с	45				3				
ОК 26	Економіка підприємств різних типів		7				1	1	30		18	10		6п2с	12							2	
ОК 27	Технологія приготування кондитерських виробів	6					4,5	4,5	135		108	40	64	4с	27						6		
ОК 28	Фізіологія та естетика харчування (Технологія (кулінарія (профіль)**)		1				3,5	3,5	105		51	21		24п6с	54	**							
ОК 29	Санітарія і гігієна**		3				3,5	3,5	105		51	31		18п2с	54			**					
ОК 30	Устаткування в закладах ресторанного господарства	5					3,5	3,5	105		80	40		36п4с	25					5			
ОК 31	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	6		6			4,5	4,5	135		72	36		3п6с	63						4		
ОК 32	Трудове право		5				1,5	1,5	45		32	26		6с	13					2			
ОК 33	Технологія функціональних продуктів харчування		5				3,5	3,5	105		64	30	20	10п4с	41					4			
	ВСЬОГО						**57,5**	**57,5**	**1725**		**1105**	**412**	**214**	**479**	**620**	**0**	**0**	**0**	**3**	**14**	**14**	**12**	**-**
2. 3. Практична підготовка																							
ОК 34	Навчальна практика		4				5	5	150		108			108п	42								
ОК 35	Навчальна практика		6				5,5	5,5	165		120			120п	45								
ОК 36	Технологічна практика		7				6,5	6,5	195		180			180п	15								
ОК 37	Переддипломна практика		7				4,5	4,5	135		120			120п	15								
	ВСЬОГО						**21,5**	**21,5**	**645**		**528**			**528**	**117**								
Всього годин за норм. ОК ,що форм. СК							**79**	**79**	**2370**		**1633**	**412**	**214**	**1007**	**737**								
	СЕСІЇ						**5**	**5**	**150**														
	Атестація						**2**	**2**	**60**														
РАЗОМ ГОДИН за ОК, що форм. СК							**86**	**86**	**2580**														
Всього годин за нормативними ОК (без год на сесії)							**125**	**125**	**3750**		**2595**	**1001**	**300**	**1294**	**1155**	**30**	**30**	**30**	**30**	**28**	**26**	**12**	
3. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ (самостійного вибору здобувачів освіти)																							
3.1. Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																							
ВОК1	Основи менеджменту*** Логістика в ресторанному господарстві***		7				1	1	30		18	12		4п2с	12							2	
ВОК 2	Дизайн страв та кондитерських виробів*** Основи сенсорного аналізу харчових продуктів		6				5	5	150		72	30	16	26п	78						4		
ВОК 3	Теоретичні основи харчових виробництв*** Молекулярна технологія***		5				2	2	60		32	10	20	2с	28					2			
ВОК 4	Кулінарна етнологія*** Українська кухня***		7				4,5	4,5	135		72	28	36	8с	63							8	
ВОК 5	Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного харчування*** Основи дієт та дієтологія***		7				3,5	3,5	135		72	44	14	10п4с	63							8	
Всього годин за ВОК (без год. на сесії)							**17**	**17**	**510**		**266**	**124**	**86**	**56**	**244**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**4**	**18**	**-**
Разом годин за норм. і виб. ОК							**142**	**142**	**4260**		**2861**	**1125**	**386**	**1350**	**1399**								
Разом годин на сесії та А							**8**	**8**	**240**														
Загальна кількість							**150**	**150**	**4500**														

Кількість годин на тиждень						**30/2**	**30/2**	**30/2**	**30/2**	**30**	**30**	**30**		
Кількість кредитів ОПП за навчальний рік						**60**				**60**		**30**		
Кількість загальноосвітніх дисциплін						14	13	16	14	-	-	-		
Кількість ОК, що вивчаються за ОПП						3	2	6	7	10	9	7		
Кількість екзаменів						-	-	-	1+ЗНО	1	3	1		
Кількість заліків(разом з загальноосвітніх дисциплін та нормативних і вибіркових ОК)						14	13	16	14	9	6	6		
Кількість курсових проектів						-	-	-	-	-	1	-		
Кількість курсових робіт						-	-	-	-	-	-	1		

VI. Пояснення до навчального плану

1.Навчальний план діє для здобувачів освіти набору **2023 р. на базі базової загальної середньої освіти**. Розроблений на підставі наказів МОН 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»; від 06.11.2015 №1151 «Про особливості запровадження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого постановою КМУ від 29.04.2015 №266»; від 08.03.2015 №518 «Про внесення зміни до деяких наказів»;від 02.05.2023 № 510 «Про затвердження Типового положення про організацію освітнього процесу в закладах фахової передвищої освіти та Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти»;

- листів МОН від 05.02.2016 №1/9-64 «Щодо використання у практичній роботі вищих навчальних закладів англомовного варіанту Переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти»; від 25.06.2021 № 1/9-334.
- стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», затвердженого наказом МОН України від 17.11.2021р. № 1244.

-ОПП спеціальності освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр, що схвалена Педагогічною радою коледжу від 17.06.2021 р. протокол №4 та введена в дію наказом по коледжу від 17.06.2021 р. №57 «Про введення в дію рішення педагогічної ради від 17.06.2021 №4».

-рішення педради №2 від 19.12.2024, наказу Дніпровського транспортно-економічного фахового коледжу «Про педагогічне навантаження» від 24.12.2024 №187.

2. Індивідуальні заняття з дисципліни «Захист України» (Збори «зУ») можуть здійснюватися наприкінці семестру з використанням навчально-методичної бази військових частин,відповідних кафедр закладів вищої освіти,військових комісаріатів та ін. Тиждень визначається за графіком освітнього процесу.

3. При інтеграції дисциплін ОПП в предмети загальноосвітньої підготовки, які позначаються «**»,оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 12-бальною шкалою, дисципліни ОПП перезараховуються відповідно вимогам чотирьох бальної шкали.

4.ДПА* у формі ЗНО з математики (або історії, або іноземної мови та ін.) відбувається за вибором здобувачів освіти коледжу.

5. Навчальні практики в залежності від потреб освітнього процесу можуть пересуватись в межах семестру.

6.Перелік навчальних кабінетів та лабораторій для спеціальності затверджується наказом по коледжу на навчальний рік.

7. Позначками *** визначаються вибіркові навчальні дисципліни, між якими відбудеться конкурс серед здобувачів освіти.

8.Предмет «Громадянська освіта» викладається двома цикловими комісіями. Основний навчальний матеріал викладається цикловою комісією «Суспільних і правових дисциплін»(р.1-5,7), циклова комісія «Управління та адміністрування» викладає розділ 6. Залікова оцінка виставляється цикловою комісією «Суспільних і правових дисциплін» з урахуванням тематичного оцінювання за розділ 6, який здійснює циклова комісія «Управління та адміністрування».

9.Предмет «Захист України» викладався в 4 семестрі за навчальною програмою «Захист України.Інтегрований курс» Наказ Міністерства освіти і науки України від 08.08.2024 року № 1116), наказом Дніпровського транспортно-економічного фахового коледжу «Про педагогічне навантаження» від 24.12.2024 №187. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється наступним чином: семестровий залік в 4 семестрі та визначення підсумкової оцінки як усередненої за результатами навчання за 1,2,4 семестри.

Заступник директора з навчальної роботи Надія УЛАСЕВИЧ

Завідувач відділення Наталія КІЩЕНКО

Голова циклової комісії Олена ЧЕРНИШОВА