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 G «Інженерія, виробництво та будівництво»
спеціальність G13 «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	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

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	41							11	52
II	37	1	3					11	52
III	34	3	4					11	52
IV	9	1		6	4	2			22
Разом	121	6	7	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	години	Кількість годин: Аудиторних: Індивід.зан. /оплачувані	Всього	Лекції	Лабораторні	Практичні, семінарські	Самостійна робота	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	24	17	20	16	18	9	-
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
	1.Загальноосвітні дисципліни																						
	Базові предмети. Дисципліни, що формують загальні компетентності																						
1	Українська мова	ДПА	1-4			140				1	139	125		14с		2	2	1	2				
2	Українська література		1-4			140				4	136	122		14с		2	2	2	1				
3	Іноземна мова	ДПА	1-4			143				4	139	61		78с		2	2	1	2				
4	Зарубіжна література		1,2			80					80	72		8с		2	2(46)						
5	Історія: Україна і світ	ДПА*	1-4			214					214	158		38п18с		2	3(69)	3	3				
6	Громадянська освіта		1			70				2	68	48		20п		4							
7	Математика	ДПА*	1-4			214					214	146		62п6с		3	3(69)	2	3				
8	Біологія і екологія		1-3			140					140	122	8	10п		2	3	2					
9	Географія		2,3			88				6	82	54		20п8с			2	2					
10	Фізика і астрономія		1-4			245				28	217	117	44	46п10с		3	3	2	3				
11	Хімія(профіль)		1-4			174					174	144	18	12п		3	3(69)	2	1				
12	Фізична культура		1-4			210				54	156	8		148п		2	2	2	2				
13	Захист України		1-4			140					140	73		63п4с		2(30)	2(40)	2(30)	2(40)				
	Всього					**1998**				**99**	**1899**	**1250**	**70**	**579**									
	Вибірково-обов'язкові предмети																						
	Дисципліни, що формують спеціальні компетентності																						
15	Технологія (кулінарія) (профіль)**		1-4			231					231	57		150п24с		3	3	3	3				
	Дисципліни, що формують загальні компетентності																						
16	Мистецтво **		3			51					51	41		10с				3					
	Всього					**282**					**282**	**98**		**184**									
	Профільні предмети. Дисципліни, що формують спеціальні компетентності																						
17	Інформаційні технології в галузі харчових виробництв**		4			40					40	4		36п					2				
18	Санітарія і гігієна**		3			51					51	31		18п2с				3					
19	Мікробіологія та фізіологія**		4			40					40	26	10	4п					2				
20	Аналітична хімія **		4			60					60	28	30	2с					3				
21	Фізична і колоїдна хімія **(Хімія**)		3			34					34	16	18					2					
	Всього					**225**					**225**	**105**	**58**	**62**									
	РАЗОМ					**2505**				**99**	**2406**	**1453**	**128**	**825**		**30/2**	**30/2**	**30/2**	**27/2**				
	Спеціальні курси																						
	Дисципліни, що формують загальні компетентності																						
22	Основи правознавства** (Громадянська освіта** розділ 2,4)		1			25					25	19		6с		ск							
23	Процеси та апарати харчових виробництв**		4			70					70	52		14п4с					ск				
24	Фінансова грамотність** (Громадянська освіта розділ 6)		3			30					30	20		10п				ск					
25	Безпека життєдіяльності**		2			30					30	12		16п2с			ск						
	Всього					**155**					**155**	**103**		**52**									
	РАЗОМ					**2660**				**99**	**2561**	**1556**	**128**	**877**									

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**	**24**	**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		52	38		14с	38					1	2		
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) 25	(**16) 19		(**4п) 6с	(**10) 5	**							
ОК 7	Соціологія		6				1,5	1,5	45		36	30		6с	9						2		
ОК 8	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		5,6				3	3	90		68	34		34с	22					2	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**		2				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			
ОК 38	Основи національного спротиву		6				3	3	90		68	44		24п	22					2	2		
	ВСЬОГО						**48**	**48**	**1440**		**982**	**582**	**86**	**314**	**458**	**0**	**0**	**0**	**0**	**15**	**12**	**0**	
	СЕСІЇ						**1**	**1**	**30**														
	РАЗОМ ГОДИН ЗА ЦИКЛОМ						**49**	**49**	**1470**														
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	3	90		80	40		36п4с	10					5			
ОК 31	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	6			6		3,5	3,5	105		72	36		3п6с	33						4		
ОК 32	Трудове право		5				1,5	1,5	45		32	26		6с	13					2			
ОК 33	Технологія функціональних продуктів харчування		5				3	3	90		48	14	20	10п4с	42					3			
	ВСЬОГО						**55,5**	**55,5**	**1665**		**1089**	**396**	**214**	**479**	**576**	**0**	**0**	**0**	**3**	**13**	**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							**77**	**77**	**2310**		**1617**	**396**	**214**	**1007**	**693**								
	СЕСІЇ						**5**	**5**	**150**														
	Атестація						**2**	**2**	**60**														
РАЗОМ ГОДИН за ОК, що форм. СК							**84**	**84**	**2520**														
Всього годин за нормативними ОК (без год на сесії)							**125**	**125**	**3750**		**2599**	**978**	**300**	**1321**	**1151**	**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				4,5	4,5	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**		**2865**	**1102**	**386**	**1377**	**1395**								
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	14	15	14	-	-	-		
Кількість ОК, що вивчаються за ОПП															3	3	5	8	12	10	7		
Кількість екзаменів															-	-	-	1+ЗНО	1	3	1		
Кількість заліків(разом з загальноосвітніх дисциплін та нормативних і вибіркових ОК)															14	14	15	14	10	7	6		
Кількість курсових проектів															-	-	-	-	-	-	-		
Кількість курсових робіт															-	-	-	-	-	1	1		

VI. Пояснення до навчального плану

1.Навчальний план діє для здобувачів освіти набору **2026 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»;від 30.06.2026 №1002 «Про затвердження типової програми навчальної дисципліни «Основи національного спротиву»;

- 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 19.12.2025, наказу Дніпровського транспортно-економічного фахового коледжу «Про педагогічне навантаження» від 24.12.2024 №187.

-наказу МОН України від 19.11.2024 № 1625 «Про особливості запровадження змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 серпня 2024 року № 1021» (із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерство освіти і науки № 1709 від 05.12.2024)

2. 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.

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

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

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

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

7.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».

Заступник директора з навчальної роботи Надія УЛАСЕВИЧ

Завідувач відділення Наталія КІЩЕНКО

Голова циклової комісії Олена ЧЕРНИШОВА