ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою
Закладу вищої освіти
«Подільський державний університет»,
протокол № 6 від «29» 05 2025 р.

ВВЕДЕНО В ДІЮ
наказом ректора
Закладу вищої освіти
«Подільський державний університет»,
№ 138 від «29» 05 2025 р.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
(назва центрального органу виконавчої влади, власник)
Заклад вищої освіти "Подільський державний університет"
(повна назва закладу вищої освіти)

Кваліфікація *"бакалавр з харчових технологій"*
Строк навчання *3 роки і 10 місяців*
на основі *повної загальної середньої освіти*

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Рівень вищої освіти *перший (бакалаврський)* **з галузі знань** *G "Інженерія виробництво та будівництво"*
(назва освітнього ступеня) (шифр і назва галузі знань)

Спеціальності *G 13 "Харчові технології"*
(шифр і назва спеціальності)

Спеціалізації
(шифр і назва спеціалізації)

Освітньо-професійної програми *"Харчові технології та інженерія"*
(назва ОПП)

Форма навчання *денна*
(денна, заочна, дистанційна)

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	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	ПР	К	К	К	К	К	К	К	К
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	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
3	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	ВП	ВП	ВП	ВП	ВП	ВП	К	К	К
4	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	ПР	ПР	З								

ІІ. ЗВЕДЕНІ ДАНІ про БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзамени	Практики	Атестація	Канікули	Разом
1	30	4	0	1	17	52
2	30	4	0	0	18	52
3	30	4	6	0	12	52
4	28	3	0	3	9	43
Разом	118	15	6	4	56	199

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ:

Т - теоретичне навчання
С - екзаменаційна сесія
ВП - виробнича практика
К - канікули
З - захист кваліфікаційної роботи
А - атестаційний екзамен
ПР - підготовка кваліфікаційної роботи
ПА - підготовка до атестаційного екзамену
ПЄ - підготовка до єдиного державного кваліфікаційного іспиту

ПРАКТИКИ

Назва практики	Семестр		К-сть тижнів
	Проходження	Звіт	
Виробнича практика	6	7	6

АТЕСТАЦІЯ

Атестаційний екзамен/ЄДКІ	Семестр		Кваліфікаційна робота	Семестр	
	підготовка	екзамен		підготовка	захист
			Кваліфікаційна робота	2, 8	8

ІІІ. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр	НАЗВА НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Розподіл кредитів ECTS між семестрами								Кількість годин								Розподіл аудиторних годин на тиждень за курсами і семес							
		Екзамени (захист кваліфік. роботи)	Заліки (захист звітів із ВП)	Курсові роботи	Курсові проекти		1	2	3	4	5	6	7	8	Загальний обсяг	Аудиторних						Самостійна робота	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
																Всього	в тому числі:							Семестри							
																	Лекції	Лабораторні	Практичні / семінарські	Навчальна практика	Виробнича практика		1	2	3	4	5	6	7	8
																							Кількість тижнів у семестрі							
																							13	17	13	17	13	17	13	15
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ																														
1.1. Обов'язкові компоненти загальної підготовки																														
ОКЗП 1	Інформаційні технології		2			3,0		3,0							90	40	18	22				50		2						
ОКЗП 2	Охорона праці і безпека життєдіяльності		1			3,0	3,0								90	40	18		22			50	3							
ОКЗП 3	Правознавство		4			3,0				3,0					90	40	18		22			50				2				
ОКЗП 4	Академічне письмо та доброчесність		2			3,0		3,0							90	40	18		22			50		2						
ОКЗП 5	Іноземна мова за професійним спрямуванням	8	2 4 6			12,0	1,0	2,0	1,0	2,0	1,0	2,0	1,0	2,0	360	120	2		118			240	2	2	2	2	2	2	2	2
ОКЗП 6	Історія та культура України	2				3,0		3,0							90	40	18		22			50		2						
ОКЗП 7	Українська мова за професійним спрямуванням	1				3,0	3,0								90	40	18		22			50	3							
ОКЗП 8	Філософія		1			3,0	3,0								90	40	18		22			50	3							
ОКЗП 9	Вища математика		1			3,0	3,0								90	38	18		20			52	3							
ОКЗП 10	Хімія		1			4,0	4,0								120	48	22	26				72	4							
ОКЗП 11	Фізика	1				3,0	3,0								90	42	20	22				48	3							
	Фізичне виховання (факультатив)*					8,0	2,0	2,0	2,0	2,0					240	240			240				4	4	4	4				
Всього за обов'язковою компонентою загальної підготовки		4	10			43	20	11	1	5	1	2	1	2	1290	528	188	70	270			762	21	9	2	4	2	2	2	2
1.2. Обов'язкові компоненти фахової підготовки																														
ОКФП 1	Вступ до фаху		1			5,0	5,0								150	70	18		22	30		80	5							
ОКФП 2	Інженерна та комп'ютерна графіка	3	2			6,0		4,0	2,0						180	100	48		52			80		6	4					
ОКФП 3	Контроль якості та безпечності харчових продуктів		4			5,0				5,0					150	90	44	46				60				5				
ОКФП 4	Харчова хімія	3				5,0			5,0						150	90	44	46				60			7					
ОКФП 5	Основи технології виробництва та первинної переробки сільськогосподарської продукції	1				5,0	5,0								150	70	34		36			80	5							
ОКФП 6	Технічне забезпечення зберігання харчової продукції		3			3,0			3,0						90	42	20		22			48			3					
ОКФП 7	Холодильна технологія харчових продуктів		2			5,0		5,0							150	90	44		46			60		5						
ОКФП 8	Пакування харчових продуктів	8				5,0								5,0	150	84	40		44			66								6
ОКФП 9	Холодильне устаткування переробних виробництв	3				4,0			4,0						120	68	32		36			52			5					
ОКФП 10	Мікробіологія харчових продуктів		4			4,0				4,0					120	68	32		36			52			5	4				
ОКФП 11	Органічна хімія		2			5,0		5,0							150	68	32		36			82		4						
ОКФП 12	Проектування переробних і харчових виробництв	7	6			6,0						2,0	4,0		180	108	52		56			72						6	8	
ОКФП 13	Механізація переробки та зберігання сільськогосподарської продукції	2				4,0		4,0							120	68	32		36			52		4						
ОКФП 14	Процеси і апарати харчових виробництв	4	3			8,0			5,0	3,0					240	132	64		68			108			4	5				
ОКФП 15	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю харчової продукції	5				4,0					4,0				120	50	24		26			70					4			
ОКФП 16	Монтаж, ремонт та експлуатація обладнання		8			4,0								4,0	120	62	30		32			58								4
ОКФП 17	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	7				5,0							5,0		150	80	38		42			70							6	
ОКФП 18	Харчові технології	7	4 5 6			19,0				5,0	4,0	3,0	7,0		570	232	112		120			338				14	4	5	5	5

Шифр	НАЗВА НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Розподіл кредитів ECTS між семестрами								Кількість годин							Розподіл аудиторних годин на тиждень за курсами і семес							
		Екзамени (захист кваліфік. роботи)	Заліки (захист звітів із ВП)	Курсові роботи	Курсові проекти		1	2	3	4	5	6	7	8	Загальний обсяг	Аудиторних						Самостійна робота	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
																Всього	в тому числі:							Семестри							
																	Лекції	Лабораторні	Практичні / семінарські	Навчальна практика	Виробнича практика		1	2	3	4	5	6	7	8
																							Кількість тижнів у семестрі							
																							13	17	13	17	13	17	13	15
ОКФП 19	Курсовий проєкт з дисципліни Харчові технології				7	1,0							1,0		30							30								
ОКФП 20	Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв	6	5			8,0					4,0	4,0			240	116	56		60			124					4	7		
ОКФП 21	Курсовий проєкт з дисципліни Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв				6	1,0						1,0			30							30								
ОКФП 22	Наукові основи харчових технологій	8				5,0								5,0	150	70	34		36			80								5
ОКФП 23	Основи конструювання технологічного обладнання	3				3,0			3,0						90	40	18		22			50			3					
ОКФП 24	Економіка і управління харчових виробництв	7				3,0							3,0		90	42	20		22			48							3	
ОКФП 25	Потоково-технологічні лінії виробництва харчової продукції	8				4,0								4,0	120	62	30		32			58								4
ОКФП 26	Виробнича практика		7			6,0						6,0			180	8					8	172								
ОКФП 27	Підготовка кваліфікаційної роботи	8				4,0		1,0						3,0	120							120								
Всього за обов'язковою компонентою фахової підготовки		17	15		2	137,0	10,0	19,0	22,0	17,0	12,0	16,3	20,0	21,0	4110,0	1910,0	898,0	92,0	882,0	30,0	8,0	2200,0	10,8	19,2	31,5	27,9	11,8	18,4	22,7	23,5
Всього за обов'язковою компонентою		21	25		2	180,0	30,0	30,0	23,0	22,0	13,0	18,0	21,0	23,0	5400,0	2438,0	1086,0	162,0	1152,0	30,0	8,0	2962,0	32	28	33	32	14	29	25	25
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ																														
2.1. Вибіркові компоненти загальної підготовки університетського каталогу																														
ВКЗПУК 1	Освітній компонент 1-У-Каталог		4			3,0				3,0					90	40	18		22			50				2				
ВКЗПУК 2	Освітній компонент 2-У-Каталог		5			3,0					3,0				90	40	18		22			50					3			
ВКЗПУК 3	Освітній компонент 3-У-Каталог		5			3,0					3,0				90	40	18		22			50					3			
ВКЗПУК 4	Освітній компонент 4-У-Каталог		7			3,0							3,0		90	40	18		22			50							3	
Всього за вибірковою компонентою загальної підготовки університетського каталогу			4			12,0				3,0	6,0		3,0		360	160	72		88			200				2	6		3	
2.2. Вибіркові компоненти фахової підготовки міжфакультетського каталогу																														
ВКФПМФК 1	Освітній компонент 1-МФ-Каталог		6			3,0						3,0			90	40	18		22			50						2		
Всього за вибірковою компонентою фахової підготовки міжфакультетського каталогу			1			3,0						3,0			90,0	40,0	18,0		22,0			50,0						2		
2.3. Вибіркові компоненти фахової підготовки профільного каталогу																														
ВКФППК 1	Освітній компонент 1-П-Каталог		6			3,0						3,0			90	40	18		22			50						2		
ВКФППК 2	Освітній компонент 2-П-Каталог	4				3,0				3,0					90	42	20		22			48				2				
ВКФППК 2	Освітній компонент 2-П-Каталог	4				3,0				3,0					90	46	22		24			44					4			
ВКФППК 3	Освітній компонент 3-П-Каталог		8			3,0								3,0	90	52	24		28			38								3
ВКФППК 3	Освітній компонент 3-П-Каталог		8			3,0								3,0	90	52	24		28			44								3
ВКФППК 4	Освітній компонент 4-П-Каталог		3			3,0			3,0						90	50	24		26			40			4					
ВКФППК 4	Освітній компонент 4-П-Каталог		3			3,0			3,0						90	50	24		26			78			3					
ВКФППК 5	Освітній компонент 5-П-Каталог		4			3,0				3,0					90	46	22		24			44				3				
ВКФППК 6	Освітній компонент 6-П-Каталог		3			3,0			3,0						90	46	22		24			44			4					
ВКФППК 7	Освітній компонент 7-П-Каталог		8			4,0								4,0	120	70	34		36			50								5
ВКФППК 7	Освітній компонент 7-П-Каталог		8			4,0								4,0	120	70	34		36			50								3
ВКФППК 8	Освітній компонент 8-П-Каталог		7			3,0							3,0		90	40	18		22			50							3	
ВКФППК 8	Освітній компонент 8-П-Каталог		7			3,0							3,0		90	40	18		22			50							3	

Шифр	НАЗВА НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Розподіл кредитів ECTS між семестрами								Кількість годин								Розподіл аудиторних годин на тиждень за курсами і семес							
		Екзамени (захист кваліфік. роботи)	Заліки (захист звітів із ВП)	Курсові роботи	Курсові проекти		1	2	3	4	5	6	7	8	Загальний обсяг	Аудиторних	в тому числі:					Самостійна робота	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
																Всього	Лекції	Лабораторні	Практичні / семінарські	Навчальна практика	Виробнича практика		Семестри							
																							1	2	3	4	5	6	7	8
																							Кількість тижнів у семестрі							
																							13	17	13	17	13	17	13	15
ВКФППК 9	Освітній компонент 9-П-Каталог	6				3,0						3,0			90	52	24		28			38						3		
ВКФППК 10	Освітній компонент 10-П-Каталог		6			3,0						3,0			90	52	24		28			38						3		
ВКФППК 10	Освітній компонент 10-П-Каталог		6			3,0						3,0			90	52	24		28			54						2		
ВКФППК 11	Освітній компонент 11-П-Каталог	5				4,0					4,0				120	62	30		32			58					4			
ВКФППК 12	Освітній компонент 12-П-Каталог		7			3,0							3,0		90	48	22		26			42							4	
ВКФППК 13	Освітній компонент 13-П-Каталог	5				3,0					3,0				90	42	20		22			48					3			
ВКФППК 14	Освітній компонент 14-П-Каталог	5				4,0					4,0				120	48	22	26				72					4			
ВКФППК 14	Освітній компонент 14-П-Каталог	5				4,0					4,0				120	48	22	26				72					4			
Всього за вибірковою компонентою фахової підготовки профільного каталогу		7	14			45,0			6,0	6,0	11,0	9,0	6,0	7,0	1350	690	324	26	340			660			7	5	11	8	7	8
Всього за вибірковою компонентою		7	19			60,0			6,0	9,0	17,0	12,0	9,0	7,0	1800	890	414	26	450			910			4	8	17	9	7	8
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ						240,0	30,0	30,0	29,0	31,0	30,0	30,0	30,0	30,0	7200	3328	1500	188	1602	30	8	3872	32	28	38	40	31	29	32	34
Кількість екзаменів																							3	2	4	2	2	2	4	4
Кількість заліків																							5	6	4	7	6	6	4	4
Кількість курсових робіт																														
Кількість курсових проектів																												1	1	

ЗВЕДЕНІ ДАНІ

Назва	Кількість кредитів ECTS
Теоретичне навчання	230
Практична підготовка	6
Атестація	4
Всього	**240**

Гарант освітньо-професійної програми **Віталій ПІДЛІСНИЙ**

Директор навчально-наукового інституту харчових технологій **Анатолій ДИМИТУК**

ПОГОДЖЕНО

Проректор з навчальної роботи **Андрій ЗЕЛЕНСЬКИЙ**

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою університету, протокол № 6 від «29» 05 2025 р.

Виконавець: заступник директора навчально-наукового інституту харчових технологій Юлія ЄВСТАФІЄВА