

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

ВВЕДЕНО В ДНО
наказом в.о. 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 виробництва 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 заочна
(денна, заочна, дистанційна)

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№	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	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	С	С	С	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	С	С	С	ПР	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	
2	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	С	С	С	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	С	С	С	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	
3	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	С	С	С	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	С	С	С	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	
4	СП	СП	СП	СП	СП	СП	С	С	С	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	С	С	С	СП	СП	СП	СП	СП	СП	ПР	ПР	З	ВП	ВП	ВП	ВП	ВП	ВП	СП	СП	СП	

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ про БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Самостійна підготовка	Екзаменаційна сесія	Практики	Атестація	Разом
1	45	6	0	1	52
2	46	6	0	0	52
3	40	6	6	0	52
4	34	6	0	3	43
Разом	165	24	6	4	199

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ:

СП - самостійна підготовка
С - екзаменаційна сесія
ВП - виробнича практика
ПР - підготовка кваліфікаційної роботи
З - захист кваліфікаційної роботи

ПРАКТИКИ

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

АТЕСТАЦІЯ

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

III. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ																											
Шифр	НАЗВА НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН	Розподіл за семестрами					Розподіл кредитів ECTS між семестрами								Загальний обсяг	Кількість годин											
		Екзамени (рахуєть кваліфік. роботу)	Залки (рахуєть заняття їх ВІП)	Курсові роботи	Курсові проекти	Аудиторних										Всього	Лекції	в тому числі:				Самостійна робота					
						Лабораторні												Практичні / семінари	Навчальна практика	Виробнича практика							
		1	2	3	4	5	6	7	8																		
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ																											
1.1. Обов'язкові компоненти загальної підготовки																											
ОКЗП 1	Інформаційні технології		2			3,0		3,0							90	10	4	6				80					
ОКЗП 2	Охорона праці і безпека життєдіяльності		1			3,0	3,0								90	10	4		6			80					
ОКЗП 3	Правознавство		4			3,0				3,0					90	10	4		6			80					
ОКЗП 4	Академічне письмо та доброчесність		2			3,0		3,0							90	10	4		6			80					
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	34	2		32			326					
ОКЗП 6	Історія та культура України	2				3,0		3,0							90	10	4		6			80					
ОКЗП 7	Українська мова за професійним спрямуванням	1				3,0	3,0								90	10	4		6			80					
ОКЗП 8	Філософія		1			3,0	3,0								90	10	4		6			80					
ОКЗП 9	Вища математика		1			3,0	3,0								90	10	4		6			80					
ОКЗП 10	Хімія		1			4,0	4,0								120	12	6	6				108					
ОКЗП 11	Фізика	1				3,0	3,0								90	10	4	6				80					
Всього за обов'язковою компонентою загальної підготовки		4	10			43	20	11	1	5	1	2	1	2	1290	136	44	18	74			1154					
1.2. Обов'язкові компоненти фахової підготовки																											
ОКФП 1	Вступ до фаху		1			5,0	5,0								150	16	8		8			134					
ОКФП 2	Інженерна та комп'ютерна графіка	3	2			6,0		4,0	2,0						180	18	8		10			162					
ОКФП 3	Контроль якості та безпеки харчових продуктів		4			5,0				5,0					150	16	8	8				134					
ОКФП 4	Харчова хімія	3				5,0			5,0						150	16	8	8				134					
ОКФП 5	Основи технології виробництва та первинної переробки сільськогосподарської продукції	1				5,0	5,0								150	16	8		8			134					
ОКФП 6	Технічне забезпечення зберігання харчової продукції		3			3,0			3,0						90	10	4		6			80					
ОКФП 7	Холодильна технологія харчових продуктів		2			5,0		5,0							150	16	8		8			134					
ОКФП 8	Пакування харчових продуктів	8				5,0							5,0		150	16	8		8			134					
ОКФП 9	Холодильне устаткування переробних виробництв	3				4,0			4,0						120	12	6		6			108					
ОКФП 10	Мікробіологія харчових продуктів		4			4,0				4,0					120	12	6		6			108					
ОКФП 11	Органічна хімія		2			5,0		5,0							150	16	8		8			134					
ОКФП 12	Проектування переробних і харчових виробництв	7	6			6,0						2,0	4,0		180	18	8		10			162					
ОКФП 13	Механізація переробки та зберігання сільськогосподарської продукції	2				4,0		4,0							120	12	6		6			108					
ОКФП 14	Процеси і апарати харчових виробництв	4	3			8,0			5,0	3,0					240	20	10		10			220					
ОКФП 15	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю харчової продукції	5				4,0				4,0					120	12	6		6			108					
ОКФП 16	Монтаж, ремонт та експлуатація обладнання		8			4,0							4,0		120	12	6		6			108					
ОКФП 17	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	7				5,0						5,0			150	16	8		8			134					
ОКФП 18	Харчові технології	7	4	5	6	19,0				5,0	4,0	3,0	7,0		570	42	20		22			528					
ОКФП 19	Курсовий проект з дисципліни Харчові технології				7	1,0							1,0														
ОКФП 20	Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв	6	5			8,0				4,0	4,0				240	20	10		10			220					
ОКФП 21	Курсовий проект з дисципліни Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв				6	1,0						1,0															
ОКФП 22	Наукові основи харчових технологій	8				5,0							5,0		150	16	8		8			134					
ОКФП 23	Основи конструювання технологічного обладнання	3				3,0			3,0						90	10	4		6			80					

Шифр	НАЗВА НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН	Розподіл за семестрами					Розподіл кредитів ECTS між семестрами								Загальний обсяг	Кількість годин							Самостійна робота					
		Екзамени (захист кваліфік. роботи)	Зачети (захист звітів їх ВП)	Курсові роботи	Курсові проекти	Кількість кредитів ECTS										Аудиторних						Всього		в тому числі:				
																Лекції	Лабораторії	Практичні / семінари	Навчальна практика	Виробнича практика								
1	2	3	4	5	6	7	8	90	10	4		6			80													
ОКФП 24	Економіка і управління харчових виробництв	7				3,0						3,0		90	10	4		6				80						
ОКФП 25	Потоково-технологічні лінії виробництва харчової продукції	8				4,0						4,0		120	12	6		6				108						
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	16,0	20,0	21,0	4050,0	372,0	176,0	16,0	172,0		8,0	3678,0						
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	5340,0	508,0	220,0	34,0	246,0		8,0	4832,0						
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ																												
2.1. Вибіркові компоненти загальної підготовки університетського каталогу																												
ВКЗПУК 1	Освітній компотент 1-У-Каталог		4			3,0				3,0				90	10	4		6				80						
ВКЗПУК 2	Освітній компотент 2-У-Каталог		5			3,0					3,0			90	10	4		6				80						
ВКЗПУК 3	Освітній компотент 3-У-Каталог		5			3,0					3,0			90	10	4		6				80						
ВКЗПУК 4	Освітній компотент 4-У-Каталог		7			3,0						3,0		90	10	4		6				80						
Всього за вибірковою компонентою загальної підготовки університетського каталогу			4			12,0				3,0	6,0		3,0	360	40	16		24				320						
2.2. Вибіркові компоненти фахової підготовки міжфакультетського каталогу																												
ВКФПМФК 1	Освітній компотент 1-МФ-Каталог		6			3,0					3,0			90	10	4		6				80						
Всього за вибірковою компонентою фахової підготовки міжфакультетського каталогу			1			3,0						3,0		90,0	10,0	4,0		6,0				80,0						
2.3. Вибіркові компоненти фахової підготовки профільного каталогу																												
ВКФППК 1	Освітній компотент 1-П-Каталог		6			3,0					3,0			90	10	4		6				80						
ВКФППК 2	Освітній компотент 2-П-Каталог	4				3,0				3,0				90	10	4		6				80						
ВКФППК 2	Освітній компотент 2-П-Каталог	4				3,0				3,0				90	10	4		6				80						
ВКФППК 3	Освітній компотент 3-П-Каталог		8			3,0						3,0		90	10	4		6				80						
ВКФППК 3	Освітній компотент 3-П-Каталог		8			3,0						3,0		90	10	4		6				80						
ВКФППК 4	Освітній компотент 4-П-Каталог		3			3,0				3,0				90	10	4		6				80						
ВКФППК 4	Освітній компотент 4-П-Каталог		3			3,0				3,0				90	10	4		6				80						
ВКФППК 5	Освітній компотент 5-П-Каталог		4			3,0				3,0				90	10	4		6				80						
ВКФППК 6	Освітній компотент 6-П-Каталог		3			3,0				3,0				90	10	4		6				80						
ВКФППК 7	Освітній компотент 7-П-Каталог		8			4,0						4,0		120	12	6		6				108						
ВКФППК 7	Освітній компотент 7-П-Каталог		8			4,0						4,0		120	12	6		6				108						
ВКФППК 8	Освітній компотент 8-П-Каталог		7			3,0						3,0		90	10	4		6				80						
ВКФППК 8	Освітній компотент 8-П-Каталог		7			3,0						3,0		90	40	4		6				80						
ВКФППК 9	Освітній компотент 9-П-Каталог	6				3,0					3,0			90	10	4		6				80						
ВКФППК 10	Освітній компотент 10-П-Каталог		6			3,0					3,0			90	10	4		6				80						
ВКФППК 10	Освітній компотент 10-П-Каталог		6			3,0					3,0			90	10	4		6				80						
ВКФППК 11	Освітній компотент 11-П-Каталог	5				4,0				4,0				120	12	6		6				108						
ВКФППК 12	Освітній компотент 12-П-Каталог		7			3,0						3,0		90	10	4		6				80						
ВКФППК 13	Освітній компотент 13-П-Каталог	5				3,0				3,0				90	10	4		6				80						
ВКФППК 14	Освітній компотент 14-П-Каталог	5				4,0				4,0				120	12	6	6					108						
ВКФППК 14	Освітній компотент 14-П-Каталог	5				4,0				4,0				120	12	6	6					108						
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	146	62	6	78			1204						

Шифр	НАЗВА НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Розподіл кредитів ECTS між семестрами								Загальний обсяг	Кількість годин						Самостійна робота
		Екзамени (зачет виступів роботи)	Зачет (зачет злитих ВП)	Курсові роботи	Курсові проекти		Аудиторних									Всього	в тому числі:					
																	Лекції	Лабораторії	Практичні / семінари	Навчальна практика	Виробнича практика	
							1	2	3	4	5	6	7	8								
Всього за вибірковою компонентою		-7	19			60,0				6,0	9,0	17,0	12,0	9,0	7,0	1800	196	82	6	108		1604
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ						240,0	30,0	30,0	29,0	31,0	30,0	30,0	30,0	30,0		7140	704	302	40	354	8	6436
Кількість екзаменив							3	2	4	2	2	2	4	4								
Кількість зачєтєв							5	6	4	7	6	6	4	4								
Кількість курсових проектів													1	1								

ЗВЕДЕНІ ДАНІ

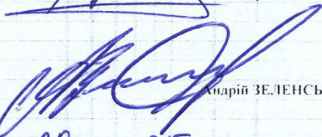
Назва	Кількість кредитів ECTS
Теоретичне навчання	230
Практична підготовка	6
Атестація	4
Всього	240

Гарант освітньо-професійної програми



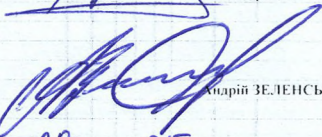
Віталій ПІДЛІСНИЙ

В о . директора навчально-наукового інституту
заочної і дистанційної освіти



Вікторія ПАРИЦЬКА

ПОГОДЖЕНО



Юрій ЗЕЛЕНСЬКИЙ

ЗАТВЕРДЖЕНО

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

Виконавць: заступник директора навчально-наукового інституту
заочної і дистанційної освіти



Юлія Олександр СЕМЕНОВ