ЗАТВЕРДЖЕНО
вченою радою

Закладу вищої освіти
«Подільський державний університет»

протокол № 8
від «02» 06 2026 р.

ВВЕДЕНО В ДІЮ
наказом ректора
Закладу вищої освіти
«Подільський державний університет»
№ 114 від «02» 06 2026 р.

ЗМІНИ ВНЕСЕНО
вченою радою
Закладу вищої освіти
«Подільський державний університет»
протокол № 11
від «17» 07 2026 р.

ВВЕДЕНО В ДІЮ ЗІ ЗМІНАМ
наказом ректора
Закладу вищої освіти
«Подільський державний університет»
№ 153 від «17» 07 2026 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 *G13 "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	НП	С	С	С	К	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПР	С	С	С	К	К	К	К	К	К	К
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	К	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	К	К	К	К	К	К	К
3	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	К	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ВП	ВП	ВП	ВП	С	С	С	К	К	К	К	К	К
4	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	К	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	ПР	ПР	З							

ІІ. ЗВЕДЕНІ ДАНІ про БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзамени	Практики	Атестація	Канікули	Разом
1	32	6	1	1	12	52
2	34	6	0	0	12	52
3	30	6	4	0	12	52
4	31	5	0	3	5	44
Разом	127	23	5	4	41	200

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
НП - навчальна практика

ПРАКТИКИ

Назва практики	Семестр		К-сть тижнів
	Проходження	Звіт	
Виробнича практика	6	7	4

АТЕСТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота	Семестр	
	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/Диф. заліки (захист звітів із ВП)	Курсові роботи	Курсові проєкти		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							
																							14	19	14	20	14	16	14	17
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	40	18		22			50	3							
ОКЗП 10	Хімія		1			4,0	4,0								120	64	28	36				56	5							
ОКЗП 11	Фізика	1				3,0	3,0								90	40	18	22				50	3							
ОКЗП 12	Основи національного спротиву		3			5,0		3,0	2,0						150	110	46		64			40		4	4					
	Фізичне виховання (факультатив)														240	136			136			104	2	2	2	2				
Всього за обов'язковою компонентою загальної підготовки		**4**	**11**			**48,0**	**20,0**	**14,0**	**3,0**	**5,0**	**1,0**	**2,0**	**1,0**	**2,0**	**1440,0**	**654,0**	**238,0**	**80,0**	**336,0**			**786,0**	**21**	**12**	**6**	**4**	**2**	**2**	**2**	**2**
1.2. Обов'язкові компоненти фахової підготовки																														
ОКФП 1	Вступ до фаху		1			5,0	5,0								150	78	22		26	30		72	3							
ОКФП 2	Інженерна та комп'ютерна графіка	3	2			5,0		3,0	2,0						150	96	46		50			54		5	3					
ОКФП 3	Контроль якості та безпечності харчових продуктів	4				4,0				4,0					120	64	30	34				56				3				
ОКФП 4	Харчова хімія	3				5,0			5,0						150	80	38	42				70			5					
ОКФП 5	Основи технології виробництва та первинної переробки сільськогосподарської продукції	1				5,0	5,0								150	78	38		40			72	6							
ОКФП 6	Технічне забезпечення зберігання харчової продукції		3			3,0			3,0						90	42	20		22			48			3					
ОКФП 7	Фізіологія та гігієна харчування		2			3,0		3,0							90	64	30		34			26		3						
ОКФП 8	Пакування харчових продуктів	8				5,0								5,0	150	80	38		42			70								5
ОКФП 9	Холодильні технології та устаткування галузі	3				4,0			4,0						120	68	32		36			52			5					
ОКФП 10	Мікробіологія харчових продуктів	2				4,0		4,0							120	80	38		42			40		4						
ОКФП 11	Органічна хімія		2			5,0		5,0							150	80	36	44				70		4						
ОКФП 12	Проєктування переробних і харчових виробництв	7	6			6,0						2,0	4,0		180	96	44		52			84						6	7	
ОКФП 13	Сталі харчові практики та виробництво харчових продуктів	4				3,0				3,0					90	42	20		22			48				2				
ОКФП 14	Процеси і апарати харчових виробництв	4	3			7,0			3,0	4,0					210	128	60		68			82			3	6				
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	64	30		34			56								4
ОКФП 17	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	7				4,0							4,0		120	64	30		34			56							5	
ОКФП 18	Харчові технології	7	4 5 6			20,0				4,0	5,0	3,0	8,0		600	244	118		126			356				5	4	5	4	
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			9,0					5,0	4,0			270	128	60		68			142					4	4		
ОКФП 21	Курсовий проєкт з дисципліни Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв				6	1,0						1,0			30							30								
ОКФП 22	Технологія продукції ресторанного господарства		8			4,0								4,0	120	62	30		32			58								4
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	46	22		24			44							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/Диф. заліки (захист звітів із ВП)	Курсові роботи	Курсові проекти										Загальний обсяг	Аудиторних						Самостійна робота	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
																Всього	в тому числі:							Семестри							
							1	2	3	4	5	6	7	8			Лекції	Лабораторні	Практичні / семінарські	Навчальна практика	Виробнича практика		1	2	3	4	5	6	7	8
																							Кількість тижнів у семестрі							
							14	19	14	20	14	16	14	17
ОКФП 25	Потоково-технологічні лінії виробництва харчової продукції	8				4,0								4,0	120	48	20		28			72								3
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		**18**	**14**		**2**	**131,0**	**10,0**	**16,0**	**20,0**	**15,0**	**14,0**	**16,0**	**20,0**	**20,0**	**3930,0**	**1830,0**	**844,0**	**120,0**	**828,0**	**30,0**	**8,0**	**2100,0**	**9**	**17**	**22**	**16**	**12**	**15**	**19**	**15**
Всього за обов'язковою компонентою		**22**	**25**		**2**	**179,0**	**30,0**	**30,0**	**23,0**	**20,0**	**15,0**	**18,0**	**21,0**	**22,0**	**5370,0**	**2484,0**	**1082,0**	**200,0**	**1164,0**	**30,0**	**8,0**	**2886,0**	**29**	**29**	**28**	**20**	**14**	**17**	**21**	**17**
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ																														
2.1. Вибіркові компоненти загальної підготовки університетського каталогу																														
ВКЗПУК 1	Освітній компонент 1-У-Каталог		5			3,0					3,0				90	40	18		22			50					3			
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		7			3,0							3,0		90	40	18		22			50							3	
Всього за вибірковою компонентою загальної підготовки університетського каталогу			**3**			**9,0**					**6,0**		**3,0**		**270**	**120**	**54**		**66**			**150**					**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						3		
Всього за вибірковою компонентою фахової підготовки міжфакультетського каталогу			**1**			**3,0**						**3,0**			**90,0**	**40,0**	**18,0**		**22,0**			**50,0**						**3**		
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						3		
ВКФППК 2	Освітній компонент 2-П-Каталог		4			5,0				5,0					150	42	20		22			108				2				
ВКФППК 3	Освітній компонент 3-П-Каталог		8			4,0								4,0	120	64	30		34			56								4
ВКФППК 4	Освітній компонент 4-П-Каталог		3			3,0			3,0						90	48	22		26			42			4					
ВКФППК 5	Освітній компонент 5-П-Каталог		4			5,0				5,0					150	46	22		24			104				2				
ВКФППК 6	Освітній компонент 6-П-Каталог		3			4,0			4,0						120	46	22		24			74			3					
ВКФППК 7	Освітній компонент 7-П-Каталог		8			4,0								4,0	120	64	30		34			56								4
ВКФППК 8	Освітній компонент 8-П-Каталог		7			3,0							3,0		90	40	18		22			50							3	
ВКФППК 9	Освітній компонент 9-П-Каталог		6			3,0						3,0			90	48	20		28			42						3		
ВКФППК 10	Освітній компонент 10-П-Каталог		6			3,0						3,0			90	48	20		28			42						3		
ВКФППК 11	Освітній компонент 11-П-Каталог		5			3,0					3,0				90	48	20		28			42					4			
ВКФППК 12	Освітній компонент 12-П-Каталог		7			3,0							3,0		90	48	22		26			42							3	
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			3,0					3,0				90	48	22	26				42					3			
Всього за вибірковою компонентою фахової підготовки профільного каталогу			**14**			**49,0**			**7,0**	**10,0**	**9,0**	**9,0**	**6,0**	**8,0**	**1470,0**	**672,0**	**306,0**	**26,0**	**340,0**			**798,0**			**7,3**	**4,4**	**10,4**	**8,5**	**6,3**	**8,0**
Всього за вибірковою компонентою			**18**			**61,0**			**7,0**	**10,0**	**15,0**	**12,0**	**9,0**	**8,0**	**1830**	**832**	**378**	**26**	**428**			**998**			**7**	**4**	**16**	**11**	**9**	**8**
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ						**240,0**	**30,0**	**30,0**	**30,0**	**30,0**	**30,0**	**30,0**	**30,0**	**30,0**	**7200**	**3316**	**1460**	**226**	**1592**	**30**	**8**	**3884**	**29**	**29**	**35**	**25**	**30**	**28**	**30**	**25**
Кількість екзаменів																							**3**	**2**	**4**	**3**	**2**	**1**	**4**	**5**
Кількість заліків																							**5**	**6**	**4**	**6**	**6**	**6**	**4**	**3**
Кількість курсових робіт																														
Кількість курсових проектів																												**1**	**1**	

ЗВЕДЕНІ ДАНІ

Назва	Кількість кредитів ECTS
Теоретичне навчання	230

Шифр	НАЗВА НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН	Розподіл за семестрами: Екзамени (захист кваліфік. роботи)	Заліки/Диф. заліки (захист звітів із ВП)	Курсові роботи	Курсові проекти	Кількість кредитів ECTS	Розподіл кредитів ECTS між семестрами: 1	2	3	4	5	6	7	8	Кількість годин: Загальний обсяг	Аудиторних: Всього	в тому числі: Лекції	Лабораторні	Практичні / семінарські	Навчальна практика	Виробнича практика	Самостійна робота	Розподіл аудиторних годин на тиждень за курсами і семес: 1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
																							Семестри							
																							1	2	3	4	5	6	7	8
																							Кількість тижнів у семестрі							
																							14	19	14	20	14	16	14	17
	Практична підготовка					6																								
	Атестація					4																								
	Всього					**240**																								

Гарант освітньо-професійної програми **Тетяна ПРИЛІПКО**

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

ПОГОДЖЕНО

Проректор з навчальної роботи **Олександр СЕМЕНОВ**

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою університету, протокол № 11 від «17» 04 2026 р.

Виконавець: заступник директора з навчальної роботи Юлія ЄВСТАФІЄВА