ЗАТВЕРДЖЕНО
вченою радою

Закладу вищої освіти
«Подільський державний університет»

протокол № 8
від «22» 06 2026 р.

ВВЕДЕНО В ДІЮ
наказом ректора
Закладу вищої освіти
«Подільський державний університет»
№ 114 від «22» 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 *заочна*
(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	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
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	С	С	С	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП
3	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	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	ВП	ВП	ВП	ВП	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	С	С	С	ПР	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	ПР	З							

ІІ. ЗВЕДЕНІ ДАНІ про БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Самостійна підготовка	Екзамени	Практики	Атестація	Разом
1	45	6	0	1	52
2	46	6	0	0	52
3	42	6	4	0	52
4	35	6	0	3	44
Разом	168	24	4	4	200

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ:

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

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							
		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
																Всього	в тому числі:					
																	Лекції	Лабораторні	Практичні / семінарські	Навчальна практика	Виробнича практика	
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
ОКЗП 12	Цивільний захист		3			5,0		3,0	2,0						150	22	10		12			128
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**	**158,0**	**54,0**	**18,0**	**86,0**			**1282,0**
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			5,0		3,0	2,0						150	18	8		10			132
ОКФП 3	Контроль якості та безпечності харчових продуктів	4				4,0				4,0					120	16	8	8				104
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	Фізіологія та гігієна харчування		2			3,0		3,0							90	16	8		8			74
ОКФП 8	Пакування харчових продуктів	8				5,0								5,0	150	16	8		8			134
ОКФП 9	Холодильні технології та устаткування галузі	3				4,0			4,0						120	12	6		6			108
ОКФП 10	Мікробіологія харчових продуктів	2				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	Проєктування переробних і харчових виробництв	7	6			6,0						2,0	4,0		180	18	8		10			162
ОКФП 13	Сталі харчові практики та виробництво харчових продуктів	4				3,0				3,0					90	10	4		6			80
ОКФП 14	Процеси і апарати харчових виробництв	4	3			7,0			3,0	4,0					210	20	10		10			190
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				4,0							4,0		120	16	8		8			104
ОКФП 18	Харчові технології	7	4 5 6			20,0				4,0	5,0	3,0	8,0		600	62	26		36			538
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	32	14		18			238

Шифр	НАЗВА НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Розподіл кредитів ECTS між семестрами								Кількість годин							
		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
																Всього	в тому числі:						
																	Лекції	Лабораторні	Практичні / семінарські	Навчальна практика	Виробнича практика	
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	16	6		10			104
ОКФП 23	Основи конструювання технологічного обладнання	3				3,0			3,0						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		**18**	**14**		**2**	**131,0**	**10,0**	**16,0**	**20,0**	**15,0**	**14,0**	**16,0**	**20,0**	**20,0**	**3930,0**	**402,0**	**182,0**	**24,0**	**188,0**		**8,0**	**3528,0**
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**	**560,0**	**236,0**	**42,0**	**274,0**		**8,0**	**4810,0**
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ																						
2.1. Вибіркові компоненти загальної підготовки університетського каталогу																						
ВКЗПУК 1	Освітній компонент 1-У-Каталог		5			3,0					3,0				90	10	4		6			80
ВКЗПУК 2	Освітній компонент 2-У-Каталог		5			3,0					3,0				90	10	4		6			80
ВКЗПУК 3	Освітній компонент 3-У-Каталог		7			3,0							3,0		90	10	4		6			80
Всього за вибірковою компонентою загальної підготовки університетського каталогу			**3**			**9,0**					**6,0**		**3,0**		**270**	**30**	**12**		**18**			**240**
2.2. Вибіркові компоненти фахової підготовки міжфакультетського каталогу																						
ВКФПМФК 1	Освітній компонент 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 компонент 1-П-Каталог		6			3,0						3,0			90	10	4		6			80
ВКФППК 2	Освітній компонент 2-П-Каталог		4			5,0				5,0					150	10	4		6			140
ВКФППК 3	Освітній компонент 3-П-Каталог		8			4,0								4,0	120	16	8		8			104
ВКФППК 4	Освітній компонент 4-П-Каталог		3			3,0			3,0						90	10	4		6			80
ВКФППК 5	Освітній компонент 5-П-Каталог		4			5,0				5,0					150	10	4		6			140
ВКФППК 6	Освітній компонент 6-П-Каталог		3			4,0			4,0						120	10	4		6			110
ВКФППК 7	Освітній компонент 7-П-Каталог		8			4,0								4,0	120	12	6		6			108
ВКФППК 8	Освітній компонент 8-П-Каталог		7			3,0							3,0		90	10	4		6			80
ВКФППК 9	Освітній компонент 9-П-Каталог		6			3,0						3,0			90	10	4		6			80
ВКФППК 10	Освітній компонент 10-П-Каталог		6			3,0						3,0			90	10	4		6			80
ВКФППК 11	Освітній компонент 11-П-Каталог		5			3,0					3,0				90	10	4		6			80
ВКФППК 12	Освітній компонент 12-П-Каталог		7			3,0							3,0		90	10	4		6			80
ВКФППК 13	Освітній компонент 13-П-Каталог		5			3,0					3,0				90	10	4		6			80
ВКФППК 14	Освітній компонент 14-П-Каталог		5			3,0					3,0				90	10	4	6				80
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**	**148,0**	**62,0**	**6,0**	**80,0**			**1322,0**

Шифр	НАЗВА НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Розподіл кредитів ECTS між семестрами								Кількість годин							
		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	в тому числі: Лекції	в тому числі: Лабораторні	в тому числі: Практичні / семінарські	Навчальна практика	Виробнича практика	Самостійна робота
Всього за вибірковою компонентою			**18**			**61,0**			**7,0**	**10,0**	**15,0**	**12,0**	**9,0**	**8,0**	**1830**	**188**	**78**	**6**	**104**			**1642**
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ						**240,0**	**30,0**	**30,0**	**30,0**	**30,0**	**30,0**	**30,0**	**30,0**	**30,0**	**7200**	**748**	**314**	**48**	**378**		**8**	**6452**
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 проєктів												**1**	**1**									

ЗВЕДЕНІ ДАНІ

Назва	Кількість кредитів ECTS
Теоретичне навчання	230
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» 02 2026 р.

Виконавець: заступник директора з навчальної роботи Юлія ЄВСТАФІЄВА