

## Кропивницький фаховий коледж харчування та торгівлі

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. Директора  
коледжу \_\_\_\_\_Барна "24" квітня 2026  
р.

## НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма **ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**Галузь знань **G Інженерія, виробництво та будівництво**Спеціальність **G13 Харчові технології**

Спеціалізація \_\_\_\_\_ -

Освітньо-професійний ступінь:

**фаховий молодший бакалавр**

Освітня кваліфікація

**Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій**Форми набуття фахової передвищої освіти **очна**Рік вступу **2026**

Термін навчання 3 роки 05 місяців

на основі базової середньої освіти

## 1. Графік освітнього процесу

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

Курс	вересень				жовтень			листопад				грудень				січень			лютий			березень				квітень			травень				червень			липень				серпень				Курс	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика			Атестація здобувачів фахової освіти	Канікули	Всього тижнів у навчальному році	
	1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	2	9	16	1	8	15	22	5	12	19	3	10	17	24	7	14	21	5	12	19	2	9	16	23	Теоретичне навчання				Семестровий контроль	Навчальна	Виробнича				Переддипломна
I																																													I	40						12	52
II																					Н	Н	Н	Н																	II	33	3	4				12	52				
III					Н	Н	Н		Н	Н																			Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	К	К	К	III	19	3	8	12			10	52				
IV																	С	С	П	П	А																				IV	16	2			3	1	22	52				
<b>Всього</b>																												108	8	12	12	3	1	34	##																		

## 2. Практична підготовка

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЕКТС
<b>Навчальна</b>	<b>IV, V, VI</b>	<b>12</b>	<b>18</b>
	IV	4	6
	V	5	7,5
	IV	3	4,5
<b>Технологічна</b>	<b>VI</b>	<b>10</b>	<b>15</b>
	VI	6	9
	VI	4	6
<b>Переддипломна</b>	<b>VII</b>	<b>3</b>	<b>4,5</b>

## 3. Державна підсумкова атестація

Форми атестації	Назва предмета*	Семестр
ДПА		IV
ДПА		IV

\*Предмети відповідно до законодавства

Позначення



Теоретичне навчання



Технологічна практика



Атестація здобувачів фахової передвищої освіти



Навчальна практика



Семестровий контроль



Канікули



Переддипломна практика

## 4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити ЕКТС
Кваліфікаційний іспит	VII	1,5





OK 17	Технологія виробництва кулінарної продукції	5,7	3,4,6		5,7	13	390	254	72	112	70	136	76	60					3	3	2	1,5	3	2,5	6	3	4	3
OK 18	Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства	5	4	5	4,5	9	270	130	50		80	140	80	60							4	6	6	3				
OK 19	Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів та десертів		7			4	120	112	20	70	22	8														7	4	
OK 20	Основи стандартизації та контроль якості та безпеки продукції галузі		7		7	4	120	64	16	24	24	56														4	4	
OK 21	Устаткування закладів ресторанного господарства з основами електротехніки		5		5	4	120	44	20		24	76										4	4					
OK 22	Економіка підприємства різних типів	7			7	4	120	64	40		24	56	26	30												4	4	
OK 23	Облік і звітність та інформаційні системи в закладах ресторанного господарства	7			7	4	120	64	24		40	56	26	30												4	4	
OK 24	Основи крафтових технологій		6			2	60	40	14	22	4	20													3	2		
	<b>РАЗОМ:</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>11</b>	<b>57</b>	<b>1710</b>	<b>974</b>	<b>334</b>	<b>236</b>	<b>404</b>	<b>736</b>	<b>266</b>	<b>240</b>					<b>3</b>	<b>6</b>	<b>2*+6</b>	<b>10,5</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>23</b>	<b>19</b>
	<b>Практична підготовка</b>																											
OK 25	Навчальна практика	4	4,5			18	540	405				135									231	10,5	174	7,5				
OK 26	Технологічна практика	6				15	450	432				18													432	15		
OK 27	Переддипломна практика		7			4,5	135	108				27														108	4,5	
	<b>РАЗОМ:</b>	<b>2</b>	<b>3</b>			<b>37,5</b>	<b>1125</b>	<b>945</b>				<b>180</b>																
	<b>Атестація здобувачів фахової</b>																											
OK 28	Кваліфікаційний іспит					1,5	45																			45	1,5	
	<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо- професійної програми</b>	<b>13</b>	<b>26</b>	<b>1</b>	<b>15</b>	<b>135</b>	<b>4050</b>	<b>2626</b>	<b>608</b>	<b>276</b>	<b>805</b>	<b>1379</b>	<b>406</b>	<b>360</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>27</b>	<b>25</b>	<b>30</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>26</b>	<b>27</b>

**Вибіркові освітні компоненти навчального плану**

**Освітні компоненти за вибором здобувача освіти**

**Освітні компоненти, що формують загальні компетентності**

ВК 1	Креслення та комп'ютерна графіка		4			3	90	32	12		20	58									2	3						
ВК 2	Технічне креслення та комп'ютерне моделювання		4			3	90	32	12		20	58									2	3						
ВК 3	Вища математика		4			3	90	32	12		20	58									2	3						
ВК 4	Основи психології та культура спілкування		4			3	90	32	12		20	58									2	3						
ВК 5	Основи національного спротиву		5,6			3	90	60	20		40	30										2	1,5	3	1,5			
ВК 6	Основи військової, військово-медичної підготовки та цивільного захисту		5,6			3	90	60	20		40	30										2	1,5	3	1,5			

**Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності**

ВК 7	Управління закладів ресторанного господарства	6		6	3	90	78	42			36	12													6	3		
ВК 8	Основи підприємницької та управлінської діяльності	6		6	3	90	78	42			36	12													6	3		
ВК 9	Технологія приготування коктейлів	6			3	90	78	30			48	12													6	3		
ВК 10	Барна справа	6			3	90	78	30			48	12													6	3		

ВК 11	Кулінарна етнологія та сервіс в індустрії ресторанного бізнесу		7		3	90	64	30	12	22	26												4	3
ВК 12	Етнічні та автентичні кухні		7		3	90	64	30	12	22	26												4	3
ВК 13	Правовий захист прав споживачів		7		3	90	64	30		34	26												4	3
ВК 14	Основи нутріціології		7		3	90	64	30	12	22	26												4	3
ВК 15	Основи роботи бариста		6		3	90	78	30		48	12											6	3	
	<i>Разом з а вибором здобувача</i>		5	1	15	450	312	134	12	166	138						2	3	2	1,5				
	<b>Всього за вавчальвим планом</b>	13	31	1	16	150	4500	2938	742	288	971	1517	406	360	5	13	15	30	30	30	30	30	30	30
	<b>Разом (тижневе навантаження)</b>													30+2	30+2	30+2	30+2	30	30	30	30	30	30	30
	<b>Всього дисциплін, що вивчаються за семестр</b>													2	6	5	7	8	7	7				
	<b>Всього дисциплін, що вивчаються за рік</b>													8	12	15								
	<b>Всього курсових робіт (проектів)</b>																		1					
	<b>Всього екзаменів/ заліків</b>													0/2	0/6	1/4	3/4	5/3	1/6	2/5				
* інтегровані освітні компоненти /аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти)																								

**6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень**

<b>Кабінети</b>	
1	№404 Соціально-гуманітарних дисциплін
2	№303Української мови та літератури
3	№304 Економіки та економічного аналізу
4	№305 Бухгалтерського обліку
5	№306 Безпеки життєдіяльності та охорони праці
6	№301 Товарознавства непродовольчих товарів і маркетингу
7	№312 Історії, правознавства та географії
8	№401 Підприємницької та управлінської діяльності
9	№406 Хімії і біології
10	№408 Безпеки і захисту України
12	№201 Організації виробництва в ЗРГ
13	№207 Технології виробництва харчової продукції
14	№209 Устаткування ЗРГ та процесів і апаратів харчових виробництв
15	№205 Організації обслуговування в ЗРГ
16	№307 Інформатики та комп'ютерної техніки №1
17	№309 Інформатики та комп'ютерної техніки №2
18	Спортивна зала
<b>Лабораторії</b>	
1	№108 Кухня-лабораторія

### Пояснення до навчального плану

1. Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми "Харчові технології" Кропивницького фахового коледжу харчування та торгівлі затвердженої рішенням педагогічної ради (протокол від 24.04.2026р. № 8) та введеної в дію з 01.09.2026 р. (наказ від " 24 " квітня 2026р. № 71) та вимог Стандарту фахової передвищої освіти України освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузі знань 18" "Виробництво та технології" спеціальності 181 "Харчові технології", затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 р. №1244 і включає перелік освітніх компонент освітньо-професійної програми. Загальний обсяг годин на підготовку фахового молодшого бакалавра 3600.
  2. Вивчення предметів загальноосвітньої підготовки, позначених \* інтегрується з відповідними навчальними дисциплінами освітньо-професійної підготовки фахового молодшого бакалавра.
  3. Графік навчального процесу формується, виходячи з позиції, що навчальний рік починається, як правило, 1 вересня і включає два семестри (осінньо-зимовий, весняно-літній), дві екзаменаційні сесії ( зимову, літню) та практики.
  4. Сукупна тривалість семестрів, екзаменаційних сесій і практик упродовж навчального року (курсу) не може бути меншою, ніж 40 тижнів. Один тижневий кредит (45 год.). Навчальний план структурований у кредитах ЄКТС. Кредитності вимірів трудомісткості: 1 навчальний рік - 60 кредитів ECTS; 1 кредит ECTS = 30 годин; 1 тиждень -1.5 кредити. Типовий графік навчального процесу носить рекомендаційний характер і може змінюватися навчальним закладом в залежності від місцевих умов при обов'язковому дотриманні бюджету часу. Кредит ЄКТС включає усі види робіт студента: аудиторну, самостійну, всі види практик, виконання курсових робіт тощо.
  5. Розподіл годин на проведення консультацій, екзаменів, заліків, захисту курсових робіт, державної атестації та інших обов'язкових навчальних робіт здійснюється відповідно до наказу МОН України від 18.06.2021 року №686 «Про затвердження норм часу для планування і обліку навчальної роботи та переліків видів навчальної, методичної, інноваційної, наукової, організаційної роботи та іншої педагогічної діяльності педагогічних і науково-педагогічних працівників закладів фахової передвищої освіти».
  6. Розподіл групи на підгрупи для вивчення іноземної мови відбувається відповідно до наказу МОН країни №128 від 20.02.2002 року "Про затвердження Нормативів наповнюваності груп дошкільних навчальних закладів (ясел-садків) компенсуючого типу, класів спеціальних загальноосвітніх шкіл (шкіл-інтернатів), груп подовженого дня і виховних груп загальноосвітніх навчальних закладів усіх типів та порядку поділу класів на групи при вивченні окремих предметів у загальноосвітніх навчальних закладах".
  7. Навчальний план дисциплін загальноосвітньої підготовки на основі базової загальної середньої освіти розроблений на підставі наказу Міністерства освіти і науки України № 570 від 01 червня 2018 року та згідно Державного стандарту базової та повної загальної середньої освіти (ПКМУ від 23..11.2011 № 1392). Термін здобуття повної загальної середньої освіти - 2 роки. Кількість годин відведених на лабораторні та практичні заняття з загальноосвітніх предметів входять в загальну кількість аудиторних занять.
  8. Години навчальних дисциплін спеціальності подані за тридцятигодинним кредитом ЄКТС. згідно листа МОН України №1/9-154 від 16.03.2018 року "Щодо навчальних планів підготовки молодших спеціаліст" Державна підсумкова атестація проводиться в 4 семестрі - з української мови, історії України або математики та предмет за вибором згідно рекомендацій МОН України.
  9. Оцінювання знань студентів 3 предметів загальноосвітньої підготовки здійснюється за 12-бальною шкалою, а з дисциплін ОПП підготовки фахового молодшого бакалавра - за 100-бальною шкалою. Всі заліки диференційовані.
  10. Заняття з фізичної культури є обов'язковими й плануються в необхідному обсязі години на тиждень, з яких 2 години на тиждень поза гранично допустимим тижневим навантаженням студентів.
  11. Тривалість екзаменаційної сесії визначається кількістю екзаменів. Інтервал між екзаменами має становити не менше двох днів.
  12. З огляду на особливості вивчення деяких дисциплін лабораторні роботи та практичні заняття проводяться з розподілом академічних груп на дві підгрупи з чисельністю від 10 осіб.
  13. При проходженні навчальної практики допускається поділ академічної групи на дві підгрупи з чисельністю не менше 10 осіб.
- Навчальний план ухвалено педагогічною радою (протокол від 24.04.2026р. №8)

Заступник директора з навчальної роботи

Інна КІШОРО