



OK2	Українська мова (за проф. спрямуванням)	90	3,0	3		46	16		30	22	22						3					
OK3	Філософія	90	3,0		2	88	44		44	1	1					4						
OK4	Іноземна мова	210	7,0	2	1	46 88		46 88		29 9	29 9				3	4						
OK5	Політологія	90	3,0	3		32	16		16	29	29						2					
OK6	Фізичне виховання	270	9,0		1-7	230			30 44 30 44 30 38 14	20	20					2	2	2	2	2	2	1
OK7	Вища математика	180	6,0	2	1	76 88	30 44		46 44	7 1	7 12				5	4						
OK8	Фізика	150	5,0	3	2	66 46	22 16	44 30		5 14	5 14					3	3					
OK9	Інженерна і комп'ютерна графіка	120	4,0	1		76	16	30	30	22	22				5							
OK10	Загальна та органічна хімія	150	5,0	2		110	44	44	22	20	20					5						
OK11	Аналітична хімія	90	3,0	3	2	44 46	22 16	22 30		-	-					2	3					
OK12	Фізична і колоїдна хімія	150	5,0	4	3	62 66	16 22	30 44	16	6 5	6 5						4	3				
OK13	Біохімія	150	5,0	4	3	62 88	16 22	30 44	16	-	-						4	4				
OK14	Екологія	90	3,0		8	42	14		28	24	24										3	
OK15	Інформатика та інформаційні технології	120	4,0	2	1	62 44	16 22	30	16 22	- 7	- 7			4	2							
OK16	Технічна мікробіологія	120	4,0	4		110	44	44	22	5	5						5					
OK17	Експертиза і контроль якості харчових продуктів	120	4,0		8	56	28	14	14	22	22	(-20)									4	
<b>Всього по циклу</b>		<b>2280</b>	<b>76,0</b>	<b>13</b>	<b>17</b>	<b>1720</b>	<b>502</b>	<b>570</b>	<b>648</b>	<b>270</b>	<b>270</b>	<b>(-20)</b>			<b>22</b>	<b>26</b>	<b>21</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>7</b>
<b>1.2. Цикл професійної та практичної підготовки</b>																						
OK18	Процеси і апарати харчових виробництв	180	6,0	5 (5/)	4	88 32	22 16	44	22 16	1 9	1 9	(40/-)		+				5	2			
OK19	Технологія цукрового виробництва	90	3,0		5	46	16	30		22	22			+					3			
OK20	Технологія зберігання і переробки зерна	90	3,0	5		46	16	30		22	22			+					3			
OK21	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	150	5,0	5		46	16	30		52	52			+					3			

OK22	Технологія молока та молочних продуктів	90	3,0	5		60	30	30		15	15			+					4			
OK23	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	120	4,0	6 (/6)		76	38	38		7	7	30		+					4			
OK24	Технологія бродильних виробництв	90	3,0	6		76	38	38		7	7			+					4			
OK25	Технологія жирів та жирозамінників	90	3,0	6		58	20	38		16	16			+					3			
OK26	Технологія консервування плодів та овочів	90	3,0	5		46	16	30		22	22			+					3			
OK27	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	90	3,0	8		42	14	14	14	24	24			+								3
OK28	Технологічне обладнання галузі	180	6,0	5	4	66 32	22 16		44 16	7 24	7 24	(-20)		+				3	2			
OK29	Технологія оздоровчих харчових продуктів	150	5,0	7		60	30	30		45	45			+							4	
OK30	Харчова хімія	150	3,0	4		88	22	44	22	1	1			+				4				
OK31	Технологія виробництва кулінарної продукції	300	10,0	7	5, 6	32 76 76	16 38 46	16 38 30		34 12 12	34 12 12			+					2	4	5	
OK32	Автоматизація виробничих процесів	180	6,0	8		42	14	14	14	69	69											3
OK33	Науково-дослідна робота студентів	90	3,0		8	42	14	14	14	24	24			+								3
OK34	Менеджмент і маркетинг харчових продуктів	90	3,0		6	40	20		20	25	25			+						2		
OK35	Основи охорони праці	90	3,0	7		32	16		16	29	29			+								2
OK36	Проектування підприємств харчової промисловості	180	6,0	6		78	20	38	30	51	51			+						4		
OK37	Економіка підприємств харчової промисловості	120	4,0	7 (7/)		32	16		16	24	24	(40/-)		+								2
OK 38-40	Навчальні практики	120	4,0		2,2, 4								120									
OK41	Виробнича і (переддипломна) практика: Виробнича	150	5,0		6																	150
OK42	Виробнича і (переддипломна) практика: Переддипломна	120	4,0		8																	120
OK43	Кваліфікаційна робота	180	6,0	8						90	90											
<b>Всього по циклу</b>		<b>3120</b>	<b>104,0</b>	<b>18 (2/1)</b>	<b>12</b>	<b>1312</b>	<b>532</b>	<b>546</b>	<b>252</b>	<b>644</b>	<b>644</b>	<b>30 (80/20)</b>	<b>120</b>	<b>270</b>				<b>12</b>	<b>22</b>	<b>21</b>	<b>13</b>	<b>9</b>

Всього за нормативною частиною		5400	180,0	31 (2/1)	29	3032	1034	1116	900	874	874	30 (80/40)	120	270	22	26	21	26	24	23	14	16
<b>II. Вибіркові компоненти</b>																						
<b>2.1. Цикл загальної підготовки</b>																						
ВК1	Вибіркова дисципліна 1	90	3,0		2	88	44		44	1	1					4						
ВК2	Вибіркова дисципліна 2	90	3,0		1	46	16		30	22	22				3							
<b>Всього по циклу</b>		<b>180</b>	<b>6,0</b>		<b>2</b>	<b>90</b>	<b>60</b>		<b>74</b>	<b>23</b>	<b>23</b>				<b>3</b>	<b>4</b>						
<b>2.2. Цикл професійної та практичної підготовки</b>																						
ВК3	Вибіркова дисципліна 3	90	3,0		3	60	30	30		15	15					3						
ВК4	Вибіркова дисципліна 4	150	5,0		5	46	16	30		52	52							2				
ВК5	Вибіркова дисципліна 5	120	4,0		6	58	20		38	31	31								3			
ВК6	Вибіркова дисципліна 6	120	4,0		8	42	14		28	39	39											3
ВК7	Вибіркова дисципліна 7	120	4,0		3	60	30	30		30	30					4						
ВК8	Вибіркова дисципліна 8	150	5,0		9	46	16		30	52	52											3
ВК9	Вибіркова дисципліна 9	270	9,0		7, 8	32 42	16 14		16 28	52 46	52 46											2 3
ВК10	Вибіркова дисципліна 10	150	5,0		4	44	22		22	53	53							2				
ВК11	Вибіркова дисципліна 11	150	5,0		1	76	30	16	30	37	37				5							
ВК12	Вибіркова дисципліна 12	180	6,0		7, 8	32 28	16 14		16 14	29 31	29 31											2 2
ВК13	Вибіркова дисципліна 13	120	4,0		7	60	30		30	30	30											4
<b>Всього по циклу</b>		<b>1620</b>	<b>54,0</b>		<b>13</b>	<b>626</b>	<b>268</b>	<b>106</b>	<b>252</b>	<b>497</b>	<b>497</b>				<b>5</b>		<b>7</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>11</b>	<b>8</b>
<b>Всього за варіативною частиною</b>		<b>1800</b>	<b>60,0</b>		<b>15</b>	<b>716</b>	<b>328</b>	<b>106</b>	<b>326</b>	<b>520</b>	<b>520</b>				<b>8</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>11</b>	<b>8</b>
<b>Всього за навчальним планом</b>		<b>7200</b>	<b>240,0</b>	<b>31 (2/1)</b>	<b>44</b>	<b>3748</b>	<b>1362</b>	<b>122</b>	<b>1226</b>	<b>1394</b>	<b>1394</b>	<b>30 (80/40)</b>	<b>12</b>	<b>270</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>25</b>	<b>24</b>

Примітка: Військова підготовка офіцерів запасу передбачається у робочих навчальних планах понад нормативного обсягу годин та канікул і проводиться за навчальними планами та графіками освітнього процесу Міністерства оборони України: \* – термін з 4-х до 3-х років 10 місяців скорочено за рахунок бюджету часу – канікул.

#### Зведені дані бюджету часу (тижнів)

Складова бюджету часу	Кількість тижнів
1. Теоретичне навчання	137
2. Практика	13
3. Екзаменаційні сесії	16
4. Державна атестація	2
5. Канікули	34
<b>Всього</b>	<b>202</b>

#### Практики

Код ид	Освітня компонента (практика)	Семестр	Кількість тижнів
Назва навчальної практики			
OK38	Ознайомча	2	1
OK39	Загальноінженерна	2	1
OK40	Технологічна	4	2
Назва виробничої/переддипломної практики (дисципліна навчального плану)			
OK41	Виробнича (OK 18-38)	6	5
OK42	Переддипломна (OK 20-27, 30, 32, 33, 37, 38)	8	4

**Курсові роботи, проекти та РГЗ**

Код нд	Освітня компонента (навчальна дисципліна)	Вид		
		робота	проект	РГЗ
ОК17	Експертиза і контроль якості харчових продуктів			1
ОК18	Процеси і апарати харчових виробництв	-	1	-
ОК23	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	1	-	-
ОК28	Технологічне обладнання галузі			1
ОК37	Економіка підприємств харчової промисловості	-	1	-
<b>Всього</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

**ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ**

ОК43 : Публічний захист кваліфікаційної роботи

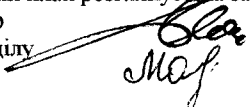
Робочий навчальний план розглянуто на засіданні вченої ради університету, протокол № 8 від "12" березня 2024 р.

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні науково-методичної ради університету, протокол № 6 від "21" лютого 2024 р.

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні вченої ради факультету ТВППТСБ, протокол № 8 від "19" лютого 2024 р.

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні науково-методичної комісії факультету ТВППТСБ, протокол № 7 від "13" лютого 2024 р.

Перший проректор



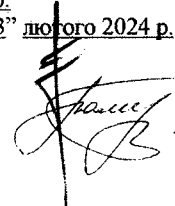
Дмитро БАБЕНКО

Ольга МЕЛЬНИК

Декан факультету ТВППТСБ

Голова науково-методичної комісії  
факультету ТВППТСБ

Михайло ГИЛЬ



Галина КАЛИНИЧЕНКО