

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 66		46 66		29 20	29 20			3	3							
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		62	16	30	16	29	29			4								
OK10	Загальна та органічна хімія	150	5,0	1		88	22	44	22	31	31				4							
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 22	-	-					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 (8)	70	28	28	14	15	15	(-/20)									5	
Всього по циклу		2280	76,0	13	17 (1)	1662	480	562	620	299	299	(-/20)			20	24	21	14	2	2	1	8

1.2. Цикл професійної та практичної підготовки

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	120	4,0	5		60	30	30		30	30			+					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	120	4,0	6		76	38	38		22	22			+						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 (5)	44 32	22 16		18 24	18 24	23 29	(-/20)		+				2	2			
OK29	Технологія оздоровчих харчових продуктів	90	3,0	7		60	30	30		15	15			+							4	
OK30	Харчова хімія	150	5,0	4		66	22	44		42	42			+				3				
OK31	Технологія виробництва кулінарної продукції	300	10,0	7	5, 6	32 76 92	16 38 46	16 38 46		34 12 4	34 12 4			+						2	4	6
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	3		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	120	4,0	8						60	60											
Всього по циклу		3120	104,0	18 (2/1)	12 (1)	1284	532	562	190	658	658	30 (80/20)	120	270				10	22	21	14	9

Всього за нормативною частиною	5400	180,0	31 (2/1)	29 (2)	2946	1012	1124	810	957	957	30 (80/40)	120	270	20	24	21	24	24	23	15	17
II. Вибіркові компоненти																					
2.1. Цикл загальної підготовки																					
ВК1	Вибіркова дисципліна 1	90	3,0		2	44	22		22	23	23										
ВК2	Вибіркова дисципліна 2	90	3,0		1	32	16		16	29	29				2						
Всього по циклу		180	6,0		2	76	38		38	52	52				2	2					
2.2. Цикл професійної та практичної підготовки																					
ВК3	Вибіркова дисципліна 3	90	3,0		3	46	16	30		22	22										
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	46	16	30		37	37					3					
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	60	30		30	45	45				4						
ВК12	Вибіркова дисципліна 12	180	6,0		7, 8	32 42	16 14		16 28	29 24	29 24										2 3
ВК13	Вибіркова дисципліна 13	120	4,0		7	60	30		30	30	30										4
Всього по циклу		1620	54,0		13	596	240	90	266	512	512				4	5	2	2	3	11	9
Всього за варіативною частиною		1800	60,0		15	672	278	90	304	564	564				6	2	5	2	2	3	11 9
Всього за навчальним планом		7200	240,0	31 (2/1)	44 (2)	3618	1290	1214	1114	1521	1521	30 (80/40)	12	270	29	31	30	30	30	30	30 30

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
Всього	202

Практики

Код ид	Освітня компонента (практика)	Семестр	Кількість тижнів
Назва навчальної практики			
ОК38	Ознайомча	2	1
ОК39	Загальноінженерна	2	1
ОК40	Технологічна	4	2
Назва виробничої/переддипломної практики (дисципліна навчального плану)			
ОК41	Виробнича (ОК 18-38)	6	5
ОК42	Переддипломна (ОК 20-27, 30, 32, 33, 37, 38)	8	4

Курсові роботи, проекти та РГЗ

код ид	Освітня компонента (навчальна дисципліна)	Вид		
		робота	проект	РГЗ
К17	Експертиза і контроль якості харчових продуктів			1
К18	Процеси і апарати харчових виробництв	-	1	-
К23	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	1	-	-
К28	Технологічне обладнання галузі			1
К37	Економіка підприємств харчової промисловості	-	1	-
сього		1	2	2

ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

ОК43 : Публічний захист кваліфікаційної роботи

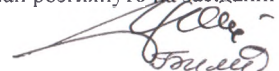
очий навчальний план розглянуто на засіданні вченої ради університету, протокол № 8 від "28" березня 2023 р.

очий навчальний план розглянуто на засіданні науково-методичної ради університету, протокол № 7 від "22" березня 2023 р.

очий навчальний план розглянуто на засіданні вченої ради факультету ТВППТСБ, протокол № 7 від "28" лютого 2023 р.

очий навчальний план розглянуто на засіданні науково-методичної комісії факультету ТВППТСБ, протокол № 7 від "27" лютого 2023 р.

ший проректор



Дмитро БАБЕНКО

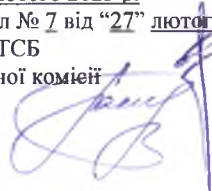
Декан факультету ТВППТСБ

Михайло ГИЛЬ

івник навч.відділу

Олександр БІЛІЧЕНКО

Голова науково-методичної комісії
факультету ТВППТСБ



Галина КАЛИНИЧЕНКО