



OK4	Управління якістю та безпечністю продукції підприємств харчової промисловості на	120	4,0	1		62	16	30	16	29	29			+	4		
OK5	Інноваційні технології галузі	240	8,0	1 (-1)		90	30	30	30	55	55	(40)		+	6		
OK6	Технології продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості	150	5,0	1		84	28	28	28	33	33			+		6	
OK7	Біологічно активні речовини в харчових технологіях	90	3,0		1	62	16	30	16	14	14			+	3		
OK8	Маркетингові дослідження управління інвестиційними проєктами та	180	6,0	(3/-)	3	112	42	56	14	19	19	30		+		8	
OK9	Науково-дослідницький практикум	120	4,0		3	104	52	26	26	8	8			+			8
OK10	Виробнича практика	300	10,0		2									300			
OK11	Кваліфікаційна робота	300	10,0	3						150	150						
<b>Всього за циклом</b>		<b>1590</b>	<b>53,0</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>590</b>	<b>214</b>	<b>200</b>	<b>176</b>	<b>315</b>	<b>315</b>	<b>30(40)</b>		<b>300</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>8</b>
<b>Всього за нормативною частиною</b>		<b>1890</b>	<b>63,0</b>	<b>6 (1/1)</b>	<b>5</b>	<b>710</b>	<b>244</b>	<b>200</b>	<b>266</b>	<b>405</b>	<b>405</b>	<b>30 (40)</b>		<b>300</b>	<b>22</b>	<b>19</b>	<b>10</b>
<b>II. Вибіркові компоненти</b>																	
<b>2.1. Цикл загальної підготовки</b>																	
BK1	Вибіркова дисципліна 1	150	5,0		1	60	30		30	45	45				4		
<b>Всього за циклом</b>		<b>150</b>	<b>5,0</b>		<b>1</b>	<b>60</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	<b>45</b>	<b>45</b>				<b>4</b>		
<b>2.2. Цикл професійної та практичної підготовки</b>																	
BK2	Вибіркова дисципліна 2	180	6,0		2	98	42		56	41	41					7	
BK3	Вибіркова дисципліна 3	240	8,0		3	104	52		52	68	68						8

ВК4	Вибіркова дисципліна 4	240	8,0		3	104	52		52	68	68							8	
<b>Всього за циклом</b>		<b>660</b>	<b>22,0</b>		<b>3</b>	<b>306</b>	<b>146</b>		<b>146</b>	<b>109</b>	<b>109</b>							<b>7</b>	<b>16</b>
<b>Всього за варіативною частиною</b>		<b>810</b>	<b>27,0</b>		<b>4</b>	<b>366</b>	<b>176</b>		<b>176</b>	<b>154</b>	<b>154</b>						<b>4</b>	<b>7</b>	<b>16</b>
<b>Всього за навчальним планом</b>		<b>2700</b>	<b>90,0</b>	<b>6</b> <b>(1/1)</b>	<b>9</b>	<b>1076</b>	<b>420</b>	<b>200</b>	<b>442</b>	<b>559</b>	<b>559</b>	<b>30</b> <b>(40)</b>		<b>300</b>	<b>26</b>		<b>26</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. Заняття з військової підготовки проводиться блоками в 1-3 семестрах.

### Зведені дані бюджету часу (тижнів)

Складова бюджету часу	Кількість тижнів
1. Теоретичне навчання	42
2. Практика	10
3. Екзаменаційні сесії	6
4. Державна атестація	2
5. Канікули	10
<b>Всього</b>	<b>70</b>

### Курсові проекти

Код нд	Освітня компонента (навчальна дисципліна)	Вид	
		робота	проект
OK5	Інноваційні технології галузі	-	1
OK8	Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами	1	-
<b>Всього</b>		<b>1</b>	<b>1</b>

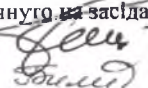
Робочий навчальний план розглянуто на засіданні вченої ради університету, протокол № 8 від "28" березня 2023 р.

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

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

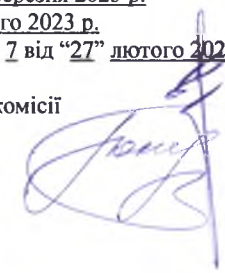
Робочий навчальний план розглянуто на засіданні науково-методичної комісії факультету ТВППТСБ, протокол № 7 від "27" лютого 2023 р.

Перший проректор  
Керівник навч.відділу



Дмитро БАБЕНКО  
Олександр БІЛЧЕНКО

Декан факультету ТВППТСБ  
Голова науково-методичної комісії  
факультету ТВППТСБ



Михайло ГИЛЬ  
Галина КАЛИНИЧЕНКО

### Навчальні і виробничі практики

Код нд	Освітня компонента (практика) : дисципліна	Семестр	Кількість тижнів
Професійна практика			
OK10	Виробнича : ОК 3-9	2	10
<b>Всього</b>			<b>10</b>

### Державна атестація:

OK11 : Публічний захист кваліфікаційної роботи