

**“ЗАТВЕРДЖЕНО”**

**Ректор** \_\_\_\_\_ **В.С. Шебанін**  
“ 22 ” \_\_\_\_\_ 2019 р.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
“ЛВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ”

галузі знань - 18 – “Виробництво та технології”, першого рівня вищої освіти – бакалаврського, освітньої спеціальності - 181 - “Харчові технології”

Кваліфікація фахівця – бакалавр з харчових технологій  
Термін навчання – 4 роки (3 роки 10 місяців)\*

| Курси | Кількість студентів | 2019 р.  |    |    |    |    |         |    |    |    |          |    |    |    |         |    | 2020 р. |    |    |        |    |    |    |   |       |    |    |   |    |          |    |    |    |    |         |    |   |    |         |    |   |    |         |     |     |     |     |        |     |    |    |         |     |     |     |     |     |  |  |  |
|-------|---------------------|----------|----|----|----|----|---------|----|----|----|----------|----|----|----|---------|----|---------|----|----|--------|----|----|----|---|-------|----|----|---|----|----------|----|----|----|----|---------|----|---|----|---------|----|---|----|---------|-----|-----|-----|-----|--------|-----|----|----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|--|--|--|
|       |                     | Вересень |    |    |    |    | Жовтень |    |    |    | Листопад |    |    |    | Грудень |    |         |    |    | Січень |    |    |    |   | Лютий |    |    |   |    | Березень |    |    |    |    | Квітень |    |   |    | Травень |    |   |    | Червень |     |     |     |     | Липень |     |    |    | Серпень |     |     |     |     |     |  |  |  |
|       |                     | 2        | 9  | 16 | 23 | 30 | 7       | 14 | 21 | 28 | 4        | 11 | 18 | 25 | 2       | 9  | 16      | 23 | 30 | 6      | 13 | 20 | 27 | 3 | 10    | 17 | 24 | 2 | 9  | 16       | 23 | 30 | 6  | 13 | 20      | 27 | 4 | 11 | 18      | 25 | 1 | 8  | 15      | 22  | 29  | 6   | 13  | 20     | 27  | 3  | 10 | 17      | 24  | 31  |     |     |     |  |  |  |
|       |                     | 6        | 13 | 20 | 27 | 4  | 11      | 18 | 25 | 1  | 8        | 15 | 22 | 29 | 6       | 13 | 20      | 27 | 3  | 10     | 17 | 24 | 31 | 7 | 14    | 21 | 28 | 6 | 13 | 20       | 27 | 3  | 10 | 17 | 24      | 1  | 8 | 15 | 22      | 29 | 5 | 12 | 19      | 26  | 3   | 10  | 17  | 24     | 31  | 7  | 14 | 21      | 28  | 31  |     |     |     |  |  |  |
| I     | 50                  |          |    |    |    |    |         |    |    |    |          |    |    |    |         |    | с       | с  | к  | к      | к  |    |    |   |       |    |    |   |    |          |    |    |    |    |         |    |   |    |         |    |   | с  | с       | н п | н п | к   | к   | к      | к   | к  | к  | к       | к   | к   |     |     |     |  |  |  |
| II    | 50                  |          |    |    |    |    |         |    |    |    |          |    |    |    |         |    |         | с  | с  | к      | к  | к  |    |   |       |    |    |   |    |          |    |    |    |    |         |    |   |    |         |    |   |    |         | с   | с   | н п | н п | к      | к   | к  | к  | к       | к   | к   | к   | к   |     |  |  |  |
| III   | 50                  |          |    |    |    |    |         |    |    |    |          |    |    |    |         |    |         | с  | с  | к      | к  | к  |    |   |       |    |    |   |    |          |    |    |    |    |         |    |   |    |         |    |   |    |         | с   | с   | к   | к   | к      | к   | к  | к  | в п     | в п | в п | в п | в п | в п |  |  |  |
| III   | 50                  |          |    |    |    |    |         |    |    |    |          |    |    |    |         |    |         | с  | с  | к      | к  | к  |    |   |       |    |    |   |    |          |    |    |    |    |         |    |   |    |         |    |   |    |         |     |     | с   | с   | в п    | в п | де | де | де      | де  | де  |     |     |     |  |  |  |

Екз.оесія

с

c

|   |
|---|
| И |
| П |

## Нормы

В  
П

аудиторні

де

ТТЯ (ГО

K

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|

ДП

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|  |  |

1/1

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|

| Код нд                                                   | Назва навчальної дисципліни | Загальний обсяг |                     | Форми конт-рольних заходів      |         | Аудиторні заняття (години) |               |                 | Самостійна робота |        |        | Практика            |                                 | Розподіл годин в тиждень за курсами і семестрами |                             |                                      |           |           |                             |    |    |    |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------|---------------------|---------------------------------|---------|----------------------------|---------------|-----------------|-------------------|--------|--------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|-----------|-----------|-----------------------------|----|----|----|
|                                                          |                             |                 |                     |                                 |         | всього                     | у тому числі  |                 |                   |        |        |                     |                                 | 1-й курс                                         | 2-й курс                    | 3-й курс                             | 4-й курс  |           |                             |    |    |    |
|                                                          |                             | лекції          | лабораторні заняття | практичні (семінарські) заняття | семестр |                            |               |                 |                   |        |        |                     |                                 |                                                  |                             |                                      |           |           |                             |    |    |    |
|                                                          |                             |                 |                     |                                 | 1       |                            | 2             | 3               | 4                 | 5      | 6      | 7                   | 8                               |                                                  |                             |                                      |           |           |                             |    |    |    |
|                                                          |                             |                 |                     |                                 | годин   |                            | кредитів ECTS | екзамен (КП/КР) | залік (РГЗ)       | всього | лекції | лабораторні заняття | практичні (семінарські) заняття | підготовка до занять                             | виконання індивід. завдання | у тому числі курсова робота (проєкт) | навчальна | виробнича | Кількість тижнів у семестрі |    |    |    |
|                                                          |                             | 15              | 22                  | 15                              |         | 22                         |               |                 |                   |        |        |                     |                                 |                                                  |                             |                                      |           |           | 15                          | 20 | 15 | 15 |
| І Нормативна частина (обов'язкові компоненти)            |                             |                 |                     |                                 |         |                            |               |                 |                   |        |        |                     |                                 |                                                  |                             |                                      |           |           |                             |    |    |    |
| 1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки |                             |                 |                     |                                 |         |                            |               |                 |                   |        |        |                     |                                 |                                                  |                             |                                      |           |           |                             |    |    |    |
| OK1                                                      | Історія України             | 90              | 3.0                 | 1                               |         | 32                         | 16            |                 | 16                | 29     | 29     |                     |                                 |                                                  | 2                           |                                      |           |           |                             |    |    |    |

[illegible]



|         |                                                                          |     |      |              |            |           |          |          |          |          |          |     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---------|--------------------------------------------------------------------------|-----|------|--------------|------------|-----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| OK15    | Інженерна та комп'ютерна графіка                                         | 135 | 4,5  | 2            | 1<br>(1,2) | 62<br>66  | 16<br>22 | 30       | 16<br>44 | 3,5<br>- | 3,5<br>- | РГЗ | + | + | 4 | 3 |   |   |   |   |   |
| OK16    | Теплотехніка                                                             | 90  | 3,0  | 4            | (4)        | 60        | 22       |          | 38       | 15       | 15       | РГЗ | + | + |   |   | 3 |   |   |   |   |
| OK17    | Електротехніка                                                           | 90  | 3,0  |              | 4          | 60        | 22       |          | 38       | 15       | 15       |     | + | + |   |   | 3 |   |   |   |   |
| OK18    | Загальні технології харчової промисловості                               | 600 | 20,0 | 5-6<br>(5/6) | 5          | 478       | 208      | 270      |          | 75       | 75       | КР  | + | + |   |   |   |   |   |   |   |
| OK 18.1 | Технологія цукрового виробництва                                         | 60  | 2,0  |              | 5          | 46        | 16       | 30       |          | 7        | 7        |     |   | + |   |   |   | 3 |   |   |   |
| OK 18.2 | Технологія зберігання і переробки зерна                                  | 60  | 2,0  | 5            |            | 46        | 16       | 30       |          | 7        | 7        |     |   | + |   |   |   | 3 |   |   |   |
| OK 18.3 | Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів | 90  | 3,0  | 5            |            | 60        | 30       | 30       |          | 15       | 15       |     |   | + |   |   |   | 4 |   |   |   |
| OK 18.4 | Технологія молока та молочних продуктів                                  | 90  | 3,0  | 5            |            | 60        | 30       | 30       |          | 15       | 15       |     |   | + |   |   |   | 4 |   |   |   |
| OK 18.5 | Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби                                 | 90  | 3,0  | 6<br>(/6)    |            | 80        | 40       | 40       |          | 5        | 5        | КР  |   | + |   |   |   |   | 4 |   |   |
| OK 18.6 | Технологія бродильних виробництв                                         | 90  | 3,0  | 6            |            | 80        | 40       | 40       |          | 5        | 5        |     |   | + |   |   |   |   | 4 |   |   |
| OK 18.7 | Технологія жирів та жирозамінників                                       | 60  | 2,0  | 6            |            | 60        | 20       | 40       |          | -        | -        |     |   | + |   |   |   |   | 3 |   |   |
| OK 18.8 | Технологія консервування плодів та овочів                                | 60  | 2,0  | 5            |            | 46        | 16       | 30       |          | 7        | 7        |     |   | + |   |   |   |   | 3 |   |   |
| OK19    | Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю            | 120 | 4,0  | 8            |            | 48        | 16       | 16       | 16       | 36       | 36       |     | + | + |   |   |   |   |   |   | 3 |
| OK20    | Процеси і апарати харчових виробництв                                    | 300 | 10,0 | 5<br>(5/)    | 4          | 110<br>76 | 66<br>30 | 44<br>30 | 22<br>16 | 20<br>37 | 20<br>37 | КП  | + | + |   |   | 6 | 5 |   |   |   |
| OK21    | Автоматизація виробничих процесів                                        | 120 | 4,0  | 6            | (6)        | 80        | 40       | 40       |          | 20       | 20       | РГЗ | + | + |   |   |   |   | 4 |   |   |
| OK22    | Науково-дослідна робота студентів                                        | 90  | 3,0  |              | 8          | 46        | 16       |          | 30       | 22       | 22       |     |   | + |   |   |   |   |   |   | 3 |
| OK23    | Технологія оздоровчих харчових продуктів                                 | 75  | 2,5  | 7            |            | 60        | 30       | 30       |          | 7,5      | 7,5      |     |   | + |   |   |   |   |   | 4 |   |
| OK24    | Харчова хімія                                                            | 90  | 3,0  | 4            |            | 60        | 22       | 38       |          | 15       | 15       |     |   | + |   |   | 3 |   |   |   |   |
| OK25    | Безпека життєдіяльності                                                  | 45  | 1,5  | 3            |            | 32        | 16       |          | 16       | 6,5      | 6,5      |     |   | + |   |   | 2 |   |   |   |   |
| OK26    | Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості     | 45  | 1,5  | 6            |            | 40        | 20       | 20       |          | 2,5      | 2,5      |     |   | + |   |   |   |   | 2 |   |   |
| OK27    | Основи охорони праці                                                     | 45  | 1,5  | 7            |            | 32        | 16       |          | 16       | 6,5      | 6,5      |     |   | + |   |   |   |   |   | 2 |   |
| OK28    | Проектування закладів харчування                                         | 120 | 4,0  |              | 3          | 62        | 16       | 30       | 16       | 27       | 27       |     | + |   |   |   | 4 |   |   |   |   |

|                                                          |                                                                                                             |      |       |          |          |      |      |      |        |       |       |  |   |   |    |    |    |    |    |    |      |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|----------|----------|------|------|------|--------|-------|-------|--|---|---|----|----|----|----|----|----|------|
| ОК 29-31                                                 | Навчальна практика                                                                                          | 120  | 4,0   |          | 2,2, 4,4 | 120  |      |      | 60 60  |       |       |  |   |   |    |    |    |    |    |    |      |
| ОК 32-33                                                 | Виробнича (технологічна) практика                                                                           | 210  | 7,0   |          | 6,8      | 210  |      |      | 150 60 |       |       |  |   |   |    |    |    |    |    |    |      |
| Всього по циклу                                          |                                                                                                             | 2295 | 76,5  | 12 (2,2) | 12 (4)   | 1702 | 578  | 558  | 598    | 296,5 | 296,5 |  |   |   | 4  | 3  | 6  | 15 | 22 | 17 | 6 6  |
| 4. Цикл підготовки дипломної роботи                      |                                                                                                             |      |       |          |          |      |      |      |        |       |       |  |   |   |    |    |    |    |    |    |      |
| ОК34                                                     | Дипломна робота                                                                                             | 120  | 4,0   | 8        |          |      |      |      | 60     | 60    |       |  |   |   |    |    |    |    |    |    |      |
| Всього по циклу                                          |                                                                                                             | 120  | 4,0   | 1        |          |      |      |      | 60     | 60    |       |  |   |   |    |    |    |    |    |    |      |
| Всього за нормативною частиною                           |                                                                                                             | 4875 | 161,5 | 29 (2,2) | 28 (4)   | 312  | 1108 | 1004 | 1260   | 877,5 | 877,5 |  |   |   | 30 | 30 | 28 | 29 | 24 | 18 | 13 6 |
| II Варіативна частина (вибіркові компоненти)             |                                                                                                             |      |       |          |          |      |      |      |        |       |       |  |   |   |    |    |    |    |    |    |      |
| 1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки |                                                                                                             |      |       |          |          |      |      |      |        |       |       |  |   |   |    |    |    |    |    |    |      |
| ВК 1.1.                                                  | Екологія/Екологічний менеджмент                                                                             | 60   | 2,0   |          | 8        | 46   | 16   |      | 30     | 7     | 7     |  |   |   |    |    |    |    |    |    | 3    |
| ВК 1.2.                                                  | Історія української культури та культурологія/Історія суспільства та державності України                    | 60   | 2,0   | 1        |          |      |      |      |        | 30    | 30    |  |   | + |    |    |    |    |    |    |      |
| ВК 1.3.                                                  | Правознавство/Соціологія                                                                                    | 60   | 2,0   | 1        |          | 32   | 16   |      | 16     | 14    | 14    |  |   | 2 |    |    |    |    |    |    |      |
| Всього по циклу                                          |                                                                                                             | 180  | 6,0   | 2        | 1        | 78   | 32   |      | 46     | 51    | 51    |  |   | 2 |    |    |    |    |    |    | 3    |
| 2. Цикл математичної та природничо-наукової підготовки   |                                                                                                             |      |       |          |          |      |      |      |        |       |       |  |   |   |    |    |    |    |    |    |      |
| ВК 2.1.                                                  | Гігієна та санітарія харчових виробництв/Основи санітекспертизи                                             | 60   | 2,0   |          | 6        | 60   | 20   | 40   |        | -     | -     |  |   |   |    |    |    |    | 3  |    |      |
| ВК 2.2.                                                  | Технохімічний контроль виробництва м'ясної промисловості/Організація НАССР на м'ясопереробному підприємстві | 105  | 3,5   |          | 5        | 60   | 30   | 30   |        | 22,5  | 22,5  |  |   |   |    |    |    | 4  |    |    |      |
| Всього по циклу                                          |                                                                                                             | 165  | 5,5   |          | 2        | 12   | 50   | 70   |        | 22,5  | 22,5  |  |   |   |    |    |    | 4  | 3  |    |      |
| 3. Цикл професійної та практичної підготовки             |                                                                                                             |      |       |          |          |      |      |      |        |       |       |  |   |   |    |    |    |    |    |    |      |
| ВК 3.1.                                                  | Товарознавство харчових продуктів/Менеджмент і маркетинг харчових продуктів                                 | 60   | 2,0   |          | 6        | 60   | 20   |      | 40     | -     | -     |  |   |   |    |    |    |    | 3  |    |      |
| ВК 3.2.                                                  | Організація виробництва в закладах харчування/Основи промислового будівництва                               | 105  | 3,5   |          | 8        | 62   | 16   | 16   | 30     | 21,5  | 21,5  |  | + |   |    |    |    |    |    |    | 4    |

|             |                                                                                                                      |     |      |           |            |          |          |          |          |          |          |     |   |  |  |  |   |   |   |   |   |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|-----------|------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----|---|--|--|--|---|---|---|---|---|
| БК<br>3.3.  | Основи фізіології харчування/Культура харчування                                                                     | 105 | 3,5  |           | 3          | 62       | 16       | 30       | 16       | 21,5     | 21,5     |     |   |  |  |  | 4 |   |   |   |   |
| БК<br>3.4.  | Основи тваринництва/Основи біотехнології                                                                             | 120 | 3,0  |           | 4          | 66       | 22       |          | 44       | 27       | 27       |     |   |  |  |  | 3 |   |   |   |   |
| БК<br>3.5.  | Технологія виробництва кулінарної продукції/Технологія спеціалізованого харчування                                   | 540 | 18,0 | 8<br>(8/) | 5-7        | 308      | 96       | 130      | 82       | 116      | 116      | КП  | + |  |  |  |   |   |   |   |   |
| БК<br>3.5.1 | Технологія виробництва кулінарної продукції (ч. 1)/Технологія продуктів дієтичного та спортивного харчування         | 150 | 5,0  |           | 5          | 62       | 16       | 30       | 16       | 44       | 44       |     |   |  |  |  |   | 4 |   |   |   |
| БК<br>3.5.2 | Технологія виробництва кулінарної продукції (ч. 2)/Технологія продуктів геронтологічного та дитячого харчування      | 120 | 4,0  |           | 6          | 80       | 20       | 40       | 20       | 20       | 20       |     |   |  |  |  |   |   | 4 |   |   |
| БК<br>3.5.3 | Технологія виробництва кулінарної продукції (ч. 3)/Технологія фітнес-продуктів та продуктів спеціального призначення | 150 | 5,0  |           | 7          | 90       | 30       | 30       | 30       | 30       | 30       |     |   |  |  |  |   |   |   | 6 |   |
| БК<br>3.5.4 | Технологія виробництва кулінарної продукції (ч. 4)/Технологія функціонального харчування                             | 120 | 4,0  | 8<br>(8/) |            | 76       | 30       | 30       | 16       | 22       | 22       | КП  |   |  |  |  |   |   |   |   | 5 |
| БК<br>3.6.  | Кухні країн Світу/Технологія приготування страв сучасної української кухні                                           | 180 | 6,0  | 8<br>(8/) | 7          | 76<br>44 | 16<br>16 | 30<br>30 | 30       | 14<br>22 | 14<br>22 | КП  | + |  |  |  |   |   |   | 4 | 3 |
| БК<br>3.7.  | Дизайн страв та кондитерських виробів/Етнічні кухні                                                                  | 180 | 6,0  | 8         | 7<br>(7,8) | 76<br>62 | 16<br>16 | 30<br>16 | 30<br>30 | 14<br>14 | 14<br>14 | РГЗ | + |  |  |  |   |   |   | 4 | 4 |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                            |      |       |             |             |      |      |      |      |       |       |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|-------------|-------------|------|------|------|------|-------|-------|----|-----|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| БК 3.8.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Мікробіологія та якість харчових продуктів/Експертиза і контроль якості харчових продуктів | 150  | 5,0   |             | 8           | 76   | 30   | 30   | 16   | 37    | 37    |    |     |     |    |    |    |    |    |    | 5  |    |
| БК 3.9.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Економіка підприємств харчової промисловості/Облік і звітність на харчових підприємствах   | 120  | 4,0   | 7<br>(7/)   |             | 60   | 30   |      | 30   | 30    | 30    | КП |     |     |    |    |    |    |    | 4  |    |    |
| Всього по циклу                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                            | 1530 | 51,0  | 4<br>(3/)   | 10<br>(1,1) | 952  | 294  | 312  | 348  | 289   | 289   |    |     |     |    | 4  | 3  | 4  | 4  | 18 | 17 |    |
| Всього за варіативною частиною                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                            | 1875 | 62,5  | 6<br>(3/)   | 13<br>(1,1) | 1150 | 826  | 382  | 394  | 362,5 | 362,5 |    |     | 2   |    | 4  | 3  | 8  | 7  | 18 | 20 |    |
| Всього за нормативною та варіативною частиною                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                            | 6720 | 224,0 | 35<br>(4/1) | 41<br>(6)   | 4270 | 1934 | 1386 | 1654 | 1225  | 1225  | +  | 120 | 210 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 25 | 30 | 26 |
| Екзаменаційні сесії                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                            | 480  | 16,0  |             |             |      |      |      |      |       |       |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |
| Всього за навчальним планом                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                            | 7200 | 240,0 | 35<br>(4/1) | 41<br>(6)   | 4270 | 1934 | 1386 | 1654 | 1225  | 1225  | +  | 120 | 210 | 30 | 30 | 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)

| Складові частини         | Кількість тижнів |
|--------------------------|------------------|
| 1. Теоретичне навчання   | 139              |
| 2. Практика              | 11               |
| 3. Екзаменаційні сесії   | 16               |
| 4. Дипломне проектування | 3                |
| 5. Державна атестація    | 2                |
| 6. Канікули              | 29               |
| <b>Всього</b>            | <b>200</b>       |

#### Курсові роботи, проекти та РГЗ

| Код нд  | Назва навчальної дисципліни                                                                                              | Вид    |        |     |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|-----|
|         |                                                                                                                          | робота | проект | РГЗ |
| ОК15    | Інженерна та комп'ютерна графіка                                                                                         | -      | -      | 2   |
| ОК16    | Теплотехніка                                                                                                             | -      | -      | 1   |
| ОК18    | Загальні технології харчової промисловості                                                                               | 1      | -      | -   |
| ОК20    | Процеси і апарати харчових виробництв                                                                                    | -      | 1      | -   |
| ОК21    | Автоматизація виробничих процесів                                                                                        | -      | -      | 1   |
| БК3.5.4 | Технологія виробництва кулінарної продукції (ч. 4) або Технологія фітнес-продуктів та продуктів спеціального призначення | -      | 1      | -   |
| БК3.6.  | Кухні країн Світу або Технологія приготування страв сучасної української                                                 | -      | 1      | -   |

#### Практики

| Код нд                                                                  | Назва практики                                                                                                                                                                                    | Семестр | Кількість тижнів |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------|
| Назва навчальної практики (дисципліна)                                  |                                                                                                                                                                                                   |         |                  |
| ОК29                                                                    | Ознайомча<br>(Хімічні основи харчових технологій; Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю; Організація виробництва в закладах харчування)                                   | 2       | 1                |
| ОК30                                                                    | Загальноінженерна<br>(Інженерна та комп'ютерна графіка; Проектування закладів харчування; Теплотехніка; Електротехніка; Процеси і апарати харчових виробництв; Автоматизація виробничих процесів) | 2       | 1                |
| ОК31                                                                    | Технологічна<br>(Загальні технології харчової промисловості; Технологія виробництва кулінарної продукції; Кухні країн Світу; Дизайн страв та кондитерських виробів)                               | 4       | 2                |
| Назва виробничої/переддипломної практики (дисципліна навчального плану) |                                                                                                                                                                                                   |         |                  |
| ОК32                                                                    | Виробнича (ОК 15-28)                                                                                                                                                                              | 6       | 5                |
| ОК33                                                                    | Переддипломна (ОК 15-28, БК 3.1.-3.9.)                                                                                                                                                            | 8       | 2                |

#### ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

Державний (комплексний) екзамен з освітньої спеціальності: дипломна робота

|               |                                                                                                    |          |          |          |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|
|               | кухні                                                                                              |          |          |          |
| БКЗ.7.        | Дизайн страв та кондитерських виробів або<br>Етнічні кухні                                         | -        | -        | 2        |
| БКЗ.9.        | Економіка підприємств харчової<br>промисловості або Облік і звітність на<br>харчових підприємствах | -        | 1        | -        |
| <b>Всього</b> |                                                                                                    | <b>1</b> | <b>4</b> | <b>6</b> |

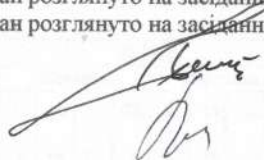
Робочий навчальний план розглянуто на засіданні вченої ради університету, протокол № від "26" березня 2019 р.

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні науково-методичної ради університету, протокол № від "20" березня 2019 р.

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні вченої ради факультету ТВППТСБ, протокол № від "19" березня 2019 р.

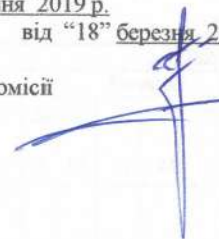
Робочий навчальний план розглянуто на засіданні науково-методичної комісії факультету ТВППТСБ, протокол № від "18" березня 2019 р.

Перший проректор  
Начальник навч.відділу



Д.В. Бабенко  
Л.Т. Степанова

Декан факультету ТВППТСБ  
Голова науково-методичної комісії  
факультету ТВППТСБ



М.І. Гиль

О.О. Стародубець