

ЗАТВЕРДЖЕНО
Директор
[Підпис]
(наказ № _____)

Директор

Наталія ЗАМКОВА

(наказ № 85 від 05.05.2025)

Галузь знань
Спеціальність
Освітня програма
Ступінь вищої освіти
Факультет
Термін навчання

Г Інженерія, виробництво та будівництво
Г13 Харчові технології
Харчові технології
бакалавр
торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування
3 роки 10 місяців

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Бюджет часу (тижні)

[illegible]

Примітка: Наведені числа навчальних днів вересня-серпня

[illegible]

— теоретичне навчання

4

— екзаменаційна сесія

X

– виробнича практика

+

– виробнича (переддипломна) практика

11

– атестаційний екзамен

11

- підготовка кваліфікаційної роботи та захист

--	--

= – канікули

II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код ОК/ВК	Код кафедри	КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ	Розподіл за семестрами			Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин							Розподіл контактних годин на тиждень за курсами і семестрами								
			Екзамени	Заліки	Атестація		Загальний обсяг	Аудиторних				Самостійна робота	I курс	II курс	III курс	IV курс						
								у тому числі:					Семестр									
								Всього	лекції	лабораторні	практичні		Інд.-консулґ. робота	1	2	3	4	5	6	7	8	
														Кількість тижнів								
														15	15	15	12	15	15	15	10	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ																						
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																						
ОК 1	06.03	Іноземна мова за професійним спрямуванням				23	690	276			276		414									
			1			4	120	44			44		76	3								
			2			4	120	44			44		76		3							
				3		2	60	30			30		30			2						
				4		2	60	24			24		36				2					
				5		2	60	30			30		30					2				
				6		2	60	30			30		30						2			
			7			4	120	44			44		76								3	
ОК 2	08.04	Правознавство	1			6	180	60	30		30		120	4								
ОК 3	08.03	Офісні комп'ютерні технології	1			6	180	60	30	30			120	4								
ОК 4	07.03	Культурна спадщина України	1			6	180	60	30		30		120	4								
ОК 5	06.03	Українська мова за професійним спрямуванням	1			4	120	40	16		24		80	3								
ОК 6	08.02	Економічна теорія	2			6	180	60	30		30		120		4							
ОК 7	08.04	Логіка	8			3	90	30	10		20		60								3	
	07.02	Основи академічного письма*		1			18	18			18			1								
	07.04	Фізичне виховання*		2,4			120	120			120			2	2	2	2					
		Базова загальновійськова підготовка для громадян України чоловічої статі (жіночої статі - добровільно)*	теоретична		3	3	90	60	36		24		30									
			практична			7	210				210											
		Всього	10	7		54	1620	586	146	30	410		974	21	9	4	4	2	2	3	6	
ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																						
ОК 8	07.02	Харчова хімія				8	240	80	32	48			160									
			1			4	120	40	16	24			80	3								
			2			4	120	40	16	24			80		3							
ОК 9	08.03	Інженерна та комп'ютерна графіка	2			4	120	40	16	24		КР	80		3							
ОК 10	07.02	Фізика для харчових технологій	2			6	180	60	30	30			120		4							
ОК 11	07.03	Гігієна та санітарія	2			6	180	60	30		30		120		4							
ОК 12	07.03	Процеси та апарати харчових виробництв	3			6	180	60	30		30		120			4						
ОК 13	07.02	Харчова мікробіологія	3			6	180	60	30	30			120			4						
ОК 14	07.02	Товарознавство. Харчові продукти	4			4	120	40	12	28			80				3					
ОК 15	07.03	Контроль якості та безпечності харчових продуктів	4			4	120	40	12	28			80				3					
ОК 16	07.03	Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі	4			6	180	60	24		36		120				5					
ОК 17	07.03	Обладнання харчових виробництв	5			6	180	60	30		30		120					4				

OK 18	07.03	Технології харчових виробництв				18	540	180	90	90			360								
			5			6	180	60	30	30			120					4			
			6			6	180	60	30	30			120						4		
			7			6	180	60	30	30			120							4	
OK 19	07.03	Технології ресторанної продукції	6			6	180	60	30	30			120					4			
OK 20	07.03	Організація ресторанного господарства	7			6	180	60	30		30		120						4		
OK 21	07.03	Інжиніринг харчових виробництв	7			6	180	60	30		30	КР	120							4	
OK 22	07.03	Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів	7			4	120	40	16	24			80							3	
OK 23	07.03	Етнічна кулінарія	8			6	180	60	30	30			120							6	
OK 24	07.03	Економіка і управління харчових виробництв	8			6	180	60	30		30		120							6	
		Всього	20			108	3240	1080	502	392	186		2160	3	14	8	11	8	8	15	12
ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА																					
	07.03	Виробнича практика		4		6	180						180								
	07.03	Виробнича (переддипломна) практика		8		6	180						180								
		Всього		2		12	360						360								
АТЕСТАЦІЯ																					
	07.03	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист			8	6	180						180								
		Всього за обов'язковою частиною	30	9	1	180	5400	1666	648	422	596		3674	24	23	12	15	10	10	18	18
ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ																					
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																					
ВК 1		Вибірковий компонент	3			4	120	40					80			3					
ВК 2		Вибірковий компонент	3			4	120	40					80			3					
		Всього	2			8	240	80					160			6					
ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																					
ВК 3		Вибірковий компонент	3			4	120	40					80			3					
ВК 4		Вибірковий компонент	3			4	120	40					80			3					
ВК 5		Вибірковий компонент	4			4	120	40					80				3				
ВК 6		Вибірковий компонент	4			4	120	40					80				3				
ВК 7		Вибірковий компонент	5			4	120	40					80					3			
ВК 8		Вибірковий компонент	5			4	120	40					80					3			
ВК 9		Вибірковий компонент	5			4	120	40					80					3			
ВК 10		Вибірковий компонент	5			4	120	40					80					3			
ВК 11		Вибірковий компонент	6			4	120	40					80						3		
ВК 12		Вибірковий компонент	6			4	120	40					80						3		
ВК 13		Вибірковий компонент	6			4	120	40					80						3		
ВК 14		Вибірковий компонент	6			4	120	40					80						3		
ВК 15		Вибірковий компонент	7			4	120	40					80							3	
		Всього	13			52	1560	520					1040			6	6	12	12	3	
		Всього за вибірковою частиною	15			60	1800	600					1200			12	6	12	12	3	
Загальна кількість			45	9	1	240	7200	2266	648	422	596		4874	24	23	24	21	22	22	21	18
		Кількість екзаменів												6	6	6	5	6	6	6	4
		Кількість заліків												1	1	1	3	1	1		1

Примітка: *Позакредитний компонент

Гарант освітньої програми

Завідувач кафедри

Начальник навчально-методичного відділу

Лілія КРИЖАК

Наталія ЧОРНА

Тетяна ШЕВЧУК