

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
	Практична підготовка																								
OK28	Навчальна практика з технології виробництва кулінарної продукції		3		6	180	72		72			108	108							6					
OK29	Технологічна практика I		4		3	90	36		36			54	54										3		
OK30	Технологічна практика II		4		9	270	108		108			162	162										9		
OK31	Виробнича практика		5		6	180						180	180												6
	Разом				24	720	216	0	216	0	0	504	504	0	0	0	0	0	0	0	6	0	12	0	6
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																								
OK 32	Кваліфікаційний іспит	5			1,5	45						45	45												1,5
	Загальний обсяг обов'язкових компонент освітньо-професійної програми				132	3960	2026	878	966	182	0	1934	1574	300	60	30	27	30	33	30	28	26	29	9	15
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																								
BK1	Вибірковий освітній компонент 1		4		3	90	52	26	26			38	38									4	3		
BK2	Вибірковий освітній компонент 2		5		3	90	56	28	28			34	34											4	3
BK3	Вибірковий освітній компонент 3		5		3	90	56	28	28			34	34											4	3
BK4	Вибірковий освітній компонент 4		5		3	90	56	28	28			34	34											4	3
BK5	Вибірковий освітній компонент 5		5		3	90	56	28	28			34	34											4	3
BK6	Вибірковий освітній компонент 6		5		3	90	56	28	28			34	34											4	3
	Разом за вибором здобувача освіти				18	540	332	166	166	0	0	208	208	0	0	0	0	0	0	0	0	4	3	20	15
	Всього годин за навчальним планом				150	4500	2358	1044	1132	182	0	2142	1782	300	60	30	27	30	33	30	28	30	32	29	30
Кількість годин на тиждень																30		30		30		30		29	
Всього дисциплін, що вивчаються за семестр																8		9		8		8		7	
Всього дисциплін, що вивчаються за рік																17				16				7	
Кількість курсових робіт																0		0		1		0		1	
Кількість екзаменів																1		1		3		3		2	
Кількість заліків																7		8		5		5		5	

6. ПЕРЕЛІК НЕОБХІДНИХ ЛАБОРАТОРІЙ, КАБІНЕТІВ

Найменування Кабінетів	
1	Суспільних дисциплін
2	Англійської мови
3	Правознавства
4	Української мови (за професійним спрямуванням)
5	Економічної теорії
6	Охорони праці та безпеки життєдіяльності
7	Математики
8	Спортивна зала

Найменування Лабораторії	
1	Дослідження якості товарів
2	Інформатики та інформаційних систем
3	Організації ресторанного господарства
4	Технології приготування кулінарної продукції
5	Біохімії, мікробіології та фізіології харчування
6	Фізики та електрорадіовимірювання

7. ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

1. Навчальний план розроблено відповідно до Освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра "Харчові технології" спеціальності G13 "Харчові технології", затвердженої Вченою радою НУБіП України (протокол № 10 від 25.04.2025 р.)
2. * - позакредитний освітній компонент.
3. Контрольні роботи проводяться за рахунок навчального часу, відведеного на вивчення дисципліни і плануються в робочих програмах навчальних дисциплін.
4. Курсові проєкти виконуються поза розкладом занять у відповідності з графіком за рахунок самостійної роботи студента.
5. Навчальні практики можуть проводитись концентровано або шляхом чергування з теоретичними заняттями при обов'язковому збереженні обсягу годин на всі види занять, за необхідності проводиться поділ на підгрупи.

ПОГОДЖЕНО

Декан факультету харчових технологій
та управління якістю продукції АПК НУБіП України
Нариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО
"18" 2025 р.



РОЗРОБЛЕНО

Завідувач відділення підприємництва
Ірпінського ФК НУБіП України
Ірина ВІННИК
"18" 2025 р.