

Погоджено

Дмитрий КОТОВ
2026 год

Розглянуто педагогічний виступ
Ірпінської ОФК НУБіП України
Протокол № 10 від 29.04.2026 року

Освітньо-професійна програма

Галузь знань

Спеціальність

Спеціалізація

Форма здобуття фахової
передвищої освіти

Рік вступу

Харчові технології
G Інженерія, виробництво та
будівництво
G 13 "Харчові технології"

денна

2026

Освітньо-професійний ступінь:

Освітня кваліфікація

Професійна кваліфікація

Термін навчання
на основі

фаховий молодший бакалавр

**фаховий молодший бакалавр
з харчових технологій**

2 роки 5 місяців

повної загальної середньої освіти НУБіП України

Затверджую

Ректор Національного університету біоресурсів і
природокористування України

Вадим ТКАЧУК

№ 127 / 03 / 2026 року

Розглянуто і схвалено Вченою радою
в: НУБіП України
Протокол № 13 від 21.05.2026 року

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

[illegible]

2. Практична підготовка

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЕКТС
Навчальна:			
Технологія виробництва кулінарної продукції	3	4	6
Технологічна І	4	2	3
Технологічна ІІ	4	6	9
Виробнича	5	4	6

3. Атестація здобувачів фахової передвижної освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити ЕКТС
Кваліфікаційний іспит	5	1,5

Позначення:

7

- теоретичне навчання

Π

- навчальна практика

C

- **семестровый контроль**

K

- канікули

X

- виробнича практика

A

- атестація здобувачів фахової передвищої освіти

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА/ НАВЧАЛЬНОГО ПРЕДМЕТА	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Кількість годин										Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями									
							Аудиторних					Індивідуальні заняття	Самостійна робота					I курс				II курс				III курс
		Всього	в тому числі				Всього	в тому числі					1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр					
			лекції	семінарські, практичні	лабораторні			СРС	Підготовка до екзамену	Курсові проекти	16 тижнів		22 тижні	11 тижнів	13 тижнів	14 тижнів										
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти	Кредитів ЄКТС	Годин										Годин на тиждень	Кредити/години	Годин на тиждень	Кредити/години	Годин на тиждень	Кредити/години	Годин на тиждень	Кредити/години	Годин на тиждень	Кредити/години	
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	
ЗА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ																										
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																									
OK1	Історія України		1		4	120	64	32	32			56	56			4	4									
OK2	Правова культура особистості		1		4	120	64	32	32			56	56			4	4									
OK3	Культурологія		1		4	120	64	32	32			56	56			4	4									
OK4	Основи філософських знань		1		4	120	48	24	24			72	72			3	4									
OK5	Економічна теорія		2		4	120	66	32	34			54	54					3	4							
OK6	Загальна хімія	2	1		9	270	114	54		60		156	126	30		3	4	3	5							
OK7	Аналітична хімія		2		5	150	66	44		22		84	84					3	5							
OK8	Інформаційні системи і технології	4			3	90	52	20		32		38	8	30								4	3			
OK9	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3			3	90	44		44			46	16	30						4	3					
OK10	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3			3	90	44	22	22			46	16	30						4	3					
OK11	Біохімія		3		3	90	44	22	22			46	46							4	3					
OK12	Основи національного спротиву		3		3	90	60	36	24			30	30							6	3					
OK13	Фізичне виховання*		1,2,3,4				124		124							2		2		2		2				
	Разом				49	1470	730	350	266	114	0	740	620	120	0	20	20	11	14	20	12	6	3	0	0	
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																									
OK14	Основи електротехніки		1		4	120	64	32	32			56	56			4	4									
OK15	Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологія	1			4	120	64	32	32			56	26	30		4	4									
OK16	Процеси та апарати харчових виробництв		2		5	150	88	44	44			62	62					4	5							
OK17	Економіка підприємств різних типів		2		5	150	88	44	44			62	62					4	5							
OK18	Психологія та етика ділових відносин		2		4	120	66	32	34			54	54					3	4							
OK19	Мікробіологія та фізіологія харчування		5		3	90	56	28	28			34	34											4	3	
OK20	Устаткування закладів ресторанного господарства		3		3	90	44	22	22			46	46							4	3					
OK21	Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства	5	4		5	150	108	54	54			42	12	30								4	2	4	3	
OK22	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	5	4	КП5	7	210	108	54	54			102	42	30	30							4	3	4	4	
OK23	Технологія виробництва кулінарної продукції	3	2	КП3	7	210	132	64	34	34		78	18	30	30			4	3	4	4					
OK24	Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів	5			3	90	56	28	28			34	4	30										4	3	
OK25	Товарознавство харчових продуктів	4			3	90	52	26	26			38	8	30								4	3			
OK26	Санітарія та гігієна	4			3	90	52	26	26			38	8	30								4	3			
OK27	Технологічні розрахунки, облік і звітність в галузі		5		3	90	56	28	28			34	34											4	3	
	Разом				59	1770	1034	514	486	34	0	736	466	210	60	8	8	15	17	8	7	16	11	20	16	

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		6	180	72		72			108	108										6		
OK30	Технологічна практика II		4		6	180	72		72			108	108										6		
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			3	90						90	90												3
	Загальний обсяг обов'язкових компонент освітньо-професійної програми				135	4050	1980	864	968	148	0	2070	1680	330	60	28	28	26	31	28	25	22	26	20	25
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																								
BK1	Вибірковий освітній компонент 1		3		3	90	44	22	22			46	46							4	3				
BK2	Вибірковий освітній компонент 2		4		3	90	52	26	26			38	38									4	3		
BK3	Вибірковий освітній компонент 3		4		3	90	52	26	26			38	38									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
	Разом за вибором здобувача освіти				15	450	260	130	130	0	0	190	190	0	0	0	0	0	0	4	3	8	6	8	6
	Всього годин за навчальним планом				150	4500	2240	994	1098	148	0	2260	1870	330	60	28	28	26	31	32	28	30	32	28	31
Кількість годин на тиждень																28		26		30/2		30		28	
Всього дисциплін, що вивчаються за семестр																8		8		9		8		7	
Всього дисциплін, що вивчаються за рік																16				17				7	
Кількість курсових робіт																0				0				1	
Кількість екзаменів																1				1				3	
Кількість заліків																7				7				4	

6. ПЕРЕЛІК НЕОБХІДНИХ ЛАБОРАТОРІЙ, КАБІНЕТІВ

Найменування Кабінетів	
1	Української мови (за професійним спрямуванням)
2	Англійської мови
3	Суспільних дисциплін
4	Громадянської освіти та правової культури
5	Економіки і статистики
6	Економічних дисциплін
7	Маркетингових комунікацій та реклами
8	Математики
9	Захисту України
10	Охорони праці та безпеки життєдіяльності
11	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