МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО
Постановою вченої ради університету
протокол № 9 від «24» квітня 2025 р.

В.о. ректора
_____ Андрій КУДРЯШОВ
М.П.

НАВЧАЛЬНИИ ПЛАН
підготовки фахівців 2025 року вступу

Рівень вищої освіти - бакалавр
Галузь знань - G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність - G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма - Харчові технології в ресторанній індустрії
Форма навчання - денна
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС) - 3 роки 10 місяців (240 кредитів ЄКТС)
На основі - повної загальної середньої освіти
Кваліфікація - бакалавр з харчових технологій

ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ (2025-2029 рр.)

ОПП Харчові технології в ресторанній індустрії, бакалавр

Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за			Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і								Кафедри
							Аудиторних					I курс		II курс		III курс		IV курс		
								у тому числі:				Семестри								
												1	2	3	4	5	6	7	8	
												Кількість тижнів в семестрі								
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи		Загальний обсяг	Всього	лекції	лабораторні	практичні	Самостійна робота	15	15	15	15	15	15	15	9	
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																				
ОК 1.1	Історія української державності та громадянське суспільство	1			4	120	46	30		16	74	3								ЮНЕСКО
ОК 1.2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1			4	120	46			46	74	3								ЄвропМов
ОК 1.3	Іноземна мова		1, 2		6	180	76			76	104	2	3							ЄвропМов
ОК 1.4	Вища математика	1			4	120	46	16		30	74	3								ФізМатем
ОК 1.5	Фізика	2			3	90	40	16	12	12	50		2,5							ФізМатем
ОК 1.6	Хімія				12	360														ХімБМГХ
ОК 1.6.1	Хімія. Розділ 1	1				120	58	30	28		62	4								ХімБМГХ
ОК 1.6.2	Хімія. Розділ 2	2				120	58	30	28		62		4							ХімБМГХ
	Хімія. Розділ 3					120	58	30	28		62		4							ХімБМГХ
ОК 1.7	Інформаційні та комунікаційні технології		1		3	90	30	16	14		60	2								КібернІнфТехн
ОК 1.8	Інженерна та комп'ютерна графіка		2		3	90	30	16	14		60		2							ОІПХВ
ОК 1.9	Філософія	3			4	120	46	30		16	74			3						ЮНЕСКО
ОК 1.10	Ділова іноземна мова		3 ДЗ		4	120	46			46	74			3						ЄвропМов
ОК 1.29	Основи національного спротиву/ Національно-патріотична та правова підготовка молоді		4 ДЗ		3	90	80	46		34	10				5,5					ЮНЕСКО, Права та СІ
	Усього:	7	6		50	1500	660	260	124	276	840	17	16	6	5,5					
	Усього за циклом:	**7**	**6**		**50**	**1500**	**660**	**260**	**124**	**276**	**840**	**17**	**16**	**6**	**5,5**					
2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																				
ОК 1.11	Стандартизація, метрологія, сертифікація	3			4	120	58	30		28	62			4						ТМ
ОК 1.12	Біохімія	3			4	120	58	30	28		62			4						ХімБМГХ
ОК 1.13	Теоретичні основи харчових технологій	3,4			8	240	120	60	60		120			4	4					ХТРІ
ОК 1.14	Технічна мікробіологія	4			4	120	62	30	32		58				4					ХімБМГХ
ОК 1.15	Харчові технології				16															
ОК 1.15.1	Харчові технології. Розділ 1	4				120	66	24	42		54				5					ТМ

ОК 1.15.2	Харчові технології. Розділ 2	4		5		120	66	24	42		54				5					ТХКВ
ОК 1.15.3	Харчові технології. Розділ 3	5				120	66	24	42		54					5				ХТРІ
ОК 1.15.4	Харчові технології. Розділ 4	5				120	66	24	42		54					5				ХТППОМ
ОК 1.16	Методи контролю харчової продукції		4 ДЗ		3	90	44	16	28		46				3					ТХКВ
ОК 1.17	Основи фізіології та гігієни харчування		5		3	90	44	16	28		46					3				ХімБМГХ
ОК 1.18	Процеси і апарати харчових виробництв	5			5	150	58	30	28		92					4				ОІПХВ
ОК 1.19	Менеджмент		6		3	90	30	16		14	60						2			МенеджБізнАдмін
ОК 1.20	Охорона праці		7		3	90	30	16		14	60							2		МБЖУЯ
ОК 1.21	Економіка підприємства	8			4	120	54	18		36	66								6	ЕконБізнесу
ОК 1.22	Харчові та дієтичні добавки	5			5	150	62	30	32		88					4				ХТРІ
ОК 1.23	Технологія харчової продукції в ресторанній індустрії	6,7		6	13	390	212	92	120		178						7	7		ХТРІ
ОК 1.24	Устаткування в ресторанній індустрії	6			5	150	58	30	28		92						5			
ОК 1.25	Гігієна та санітарія		6		3	90	48	16	32		42						3			ХімБМГХ
ОК 1.26	Організація виробництва та обслуговування в РІ	7			4	120	58	30		28	62							5		ТоргГРСМит
ОК 1.27	Харчова безпечність у ресторанній індустрії	8			5	150	62	36		26	88								7	ХТРІ
ОК 1.28	Технологічне проєктування в закладах ресторанної індустрії	7		7	5	150	92	44		48	58							5		ХТРІ
ОК 2.1	Навчальна практика																			
ОК 2.1.1	Навчальна практика		2		6	180					180									ТМ, ТХКВ, ХТППОМ, ХТРІ
ОК 2.1.2	Навчальна практика		4		6	180					180									ТМ, ТХКВ, ХТППОМ, ХТРІ
ОК 2.2	Виробнича практика		6		6	180					180									ХТРІ
ОК 2.3	Переддипломна практика		8		3	90					90									ХТРІ
ОК 2.4	Кваліфікаційна робота		8		12	360					360									ХТРІ
	Усього:	**18**	**9**	**3**	**130**	**3900**	**1414**	**636**	**584**	**194**	**2486**			**12**	**21**	**20**	**17**	**19**	**13**	
	Усього за циклом:	**18**	**9**	**3**	**130**	**3900**	**1414**	**636**	**584**	**194**	**2486**			**12**	**21**	**20**	**17**	**18**	**13**	
3. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																				
Дисципліни з каталогу університету																				
ВК 1.1	Дисципліна 1		1		3	90	30	12		18	60	2								
ВК 1.2	Дисципліна 2		1		3	90	30	12		18	60	2								
ВК 1.3	Дисципліна 3		2		3	90	30	12		18	60		2							
ВК 1.4	Дисципліна 4		2		3	90	30	12		18	60		2							
ВК 1.5	Дисципліна 5		2		3	90	30	12		18	60		2							
ВК 1.6	Дисципліна 6		3		3	90	30	12		18	60			2						

ВК 1.7	Дисципліна 7		3		3	90	30	12		18	60			2						
ВК 1.8	Дисципліна 8		3		3	90	30	12		18	60			2						
ВК 1.9	Дисципліна 9		4		3	90	30	12		18	60				2					
ВК 1.10	Дисципліна 10		5		3	90	30	12		18	60					2				
Дисципліни з каталогу спеціальності																				
ВК 2.1	Дисципліна 11		5		3	90	30	12		18	60					2				
ВК 2.2	Дисципліна 12		5		3	90	30	12		18	60					2				
ВК 2.3	Дисципліна 13		6		3	90	30	12		18	60						2			
ВК 2.4	Дисципліна 14		6		3	90	30	12		18	60						2			
ВК 2.5	Дисципліна 15		7		3	90	30	12		18	60							2		
Дисципліни з каталогу освітньої програми																				
ВК 3.1	Дисципліна 16		7		3	90	30	12		18	60							2		
ВК 3.2	Дисципліна 17		7		3	90	30	12		18	60							2		
ВК 3.3	Дисципліна 18		7		3	90	30	12		18	60							2		
ВК 3.4	Дисципліна 19		8		3	90	30	12		18	60								2	
ВК 3.5	Дисципліна 20		8		3	90	30	12		18	60								2	
	Усього:		**20**		**60**	**1800**	**600**	**240**		**360**	**1200**	**4**	**6**	**6**	**2,0**	**6,0**	**4**	**8**	**4**	
	Усього за циклом:		**20**		**60**	**1800**	**600**	**240**		**360**	**1200**	**4**	**6**	**6**	**2,0**	**6,0**	**4**	**6**	**4**	
	Всього:	**25**	**35**	**3**	**240**	**7200**	**2674**	**1136**	**708**	**830**	**4526**									
	Всього обов'язкових компонентів				180	5400	2074	896	708	470	3326									
	Всього вибіркових компонентів				60	1800	600	240		360	1200									
	Разом	**25**	**35**	**3**	**240**	**7200**	**2674**	**1136**	**708**	**830**	**4526**									
	Кількість годин на тиждень											**21**	**22**	**24**	**28,5**	**26,0**	**21**	**27**	**17**	
	Кількість екзаменів											4	2	4	4	4	2	3	2	
	Кількість заліків											4	6	4	4	4	5	5	3	
	Кількість дисциплін у семестрі											8	8	8	8	8	7	8	5	

У тому числі:			
Обов'язкових - 180 кредиів; 75 %			
За вибором студента - 60 кредитів; 25 %			

ПОГОДЖЕНО:

Проректор з науково-педагогічної роботи _____ М.Л. Серік

Керівник навчального відділу _____ А.І.Кашперська

Декан факультету _____ М.А. Янчева

Гарант освітньої програми _____ А.Л. Фощан