МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО
Постановою вченої ради університету
протокол № 12 від «28» травня 2026 р.

В.о. ректора
_____Олена МОСКАЛЕНКО

М.П.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2026року 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 здобуття освіти - денна
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС) - 3 роки 10 місяців (240 кредитів ЄКТС)
На основі - повної загальної середньої освіти
Кваліфікація - бакалавр з харчових технологій

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ здобувачів спеціальності G13 Харчові технології 2026 рік вступу

Курс	Вересень				Жовтень				Листопад					Грудень				Січень				Лютий					Березень				Квітень				Травень					Червень					Липень				Серпень			
	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	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	28	2	9	16	23
	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	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	8	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	ПП	ПП	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	А								
V																																																			
VI																																																				

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; П – практика (навчальна, виробнича); К – канікули; ПП - передатестаційна практика; А - атестація; Д - виконання та захист кваліфікаційної роботи

ІІ. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна атестація	Канікули	Усього
I	30	4	4			14	52
II	30	4	4			14	52
III	30	4	4			14	52
IV	24	3	2	9	1		39
Разом	**114**	**15**	**14**	**9**	**1**	**42**	**195**

ІІІ. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити
Навчальна	2	4	6
Навчальна	4	4	6
Виробнича	6	4	6
Переддипломна	8	2	3

ІV. КВАЛІФІКАЦІЙНА АТЕСТАЦІЯ

Назва атестації	Форма кваліфікаційної атестації (атестаційний екзамен, кваліфікаційна робота)	Семестр	Кредити
Підсумкова	Кваліфікаційна робота	8	12

ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ (2026-2030 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				Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс		
								у тому числі:				Семестри								
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи		Загальний обсяг	Всього	лекції	лабораторні	практичні		1	2	3	4	5	6	7	8	
												Кількість тижнів в семестрі								
												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				13	390														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					150	58	30	28		92		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 національнго спротиву		2ДЗ		5	150	110	46		64	40		7							
	Усього:	**7**	**6**		53	1590	690	260	124	306	900	17	23	6						
	Усього за циклом:	**7**	**6**		**53**	**1590**	**690**	**260**	**124**	**306**	**900**	**17**	**23**	**6**						
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		5		120	66	24	42		54				5					ТМ
ОК 1.15.2	Харчові технології. Розділ 2	4				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		Тракторів та автомобілів
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	12	360	190	88	102		170						7	6		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	44	16		28	76							5		ТоргГРСМит
ОК 1.27	Харчова безпечність у ресторанній індустрії	8			4	120	62	36		26	58								7	ХТРІ
ОК 1.28	Технологічне проєктування закладів ресторанної індустрії	7		7	4	120	76	44		32	44							5		ХТРІ
ОК 2.1	Навчальна практика				12															
ОК 2.1.1	Навчальна практика		2		6	180					180									ТМ, ТХКВ, ХТППОМ, ХТРІ
ОК 2.1.2	Навчальна практика		4		6	180					180									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**	**127**	**3810**	**1362**	**618**	**566**	**178**	**2448**			**12**	**21**	**20**	**17**	**18**	**13**	
	Усього за циклом:	**18**	**9**	**3**	**127**	**3810**	**1362**	**618**	**566**	**178**	**2448**			**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		3		3	90	30	12		18	60			2						
ВК 1.5	Дисципліна 5		3		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		4		3	90	30	12		18	60				2					
ВК 1.8	Дисципліна 8		4		3	90	30	12		18	60				2					
ВК 1.9	Дисципліна 9		5		3	90	30	12		18	60					2				
ВК 1.10	Дисципліна 10		5		3	90	30	12		18	60					2				
ВК 1.11	Дисципліна 11		5		3	90	30	12		18	60					2				
ВК 1.12	Дисципліна 12		6		3	90	30	12		18	60						2			

ВК 1.13	Дисципліна 13		6		3	90	30	12		18	60						2			
Дисципліни з каталогу освітньої програми																				
ВК 2.1	Дисципліна 14		7		3	90	30	12		18	60							2		
ВК 2.2	Дисципліна 15		7		3	90	30	12		18	60							2		
ВК 2.3	Дисципліна 16		7		3	90	30	12		18	60							2		
ВК 2.4	Дисципліна 17		7		3	90	30	12		18	60							2		
ВК 2.5	Дисципліна 18		7		3	90	30	12		18	60							2		
ВК 2.6	Дисципліна 19		8		3	90	30	12		18	60								2	
ВК 2.7	Дисципліна 20		8		3	90	30	12		18	60								2	
	Усього:		**20**		**60**	**1800**	**600**	**240**		**360**	**1200**	**4**	**2**	**6**	**4**	**6**	**4**	**10**	**4**	
	Усього за циклом:		**20**		**60**	**1800**	**600**	**240**		**360**	**1200**	**4**	**2**	**6**	**6**	**6**	**4**	**10**	**4**	
	Всього:	**25**	**35**	**3**	**240**	**7200**	**2652**	**1118**	**690**	**844**	**4548**									
	Всього обов'язкових компонентів				180	5400	2052	878	690	484	3348									
	Всього вибіркових компонентів				60	1800	600	240		360	1200									
	Разом	**25**	**35**	**3**	**240**	**7200**	**2652**	**1118**	**690**	**844**	**4548**									
	Кількість годин на тиждень											**21**	**25**	**24**	**25**	**26**	**21**	**28**	**17**	
	Кількість екзаменів											4	2	4	4	4	2	3	2	
	Кількість заліків											4	5	4	4	4	5	6	3	
	Кількість дисциплін у семестрі											8	7	8	8	8	7	9	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.О. Янчева

Гарант освітньої програми _____ А.Л. Фощан