



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Протокол №
від "___" _____ 2026 р.

засідання вченої ради НУБІП України

Ректор _____ Вадим ТКАЧУК

Освітня програма вводиться в дію
з _____ 2026 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«Харчові технології»

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю G13 «Харчові технології»

галузі знань Gнженерія, виробництво та будівництво

Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

*Стандарт вищої освіти затверджено
наказом МОН України від «18» жовтня 2018 р. №1125*

Київ – 2026

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми "Харчові технології"

**Проректор з науково-педагогічної
роботи та цифрової трансформації**

Олена ГЛАЗУНОВА

Керівник центру забезпечення якості освіти

Ярослав РУДИК

Начальник навчального відділу

**В.о. декана факультету харчових наук,
нутриціології управління якістю**

Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО

**Гарант освітньої програми, в.о. завідувача кафедри технології
м'ясних, рибних та морепродуктів**

Олександр САВЧЕНКО

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма (ОП) для підготовки здобувачів вищої освіти на першому (освітньому) рівні за спеціальністю «Харчові технології» містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Розроблено проектною групою у складі:

1. Савченко Олександр Аркадійович, к.т.н., доцент, в.о. завідувача кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів, гарант освітньої програми.
2. Слободянюк Наталія Михайлівна, к.с.-г.н., професор, професор кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів.
3. Штонда Оксана Анатоліївна, к.т.н., доцент, доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів.
4. Василів Володимир Павлович, к.т.н., доцент, завідувач кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК.
5. Леонова Богдана Ігорівна, к.т.н., директор з розвитку компанії Alma-Veko Food.
6. Революк Яна Петрівна, здобувач.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Косяк Олена Вікторівна, директор департаменту технологій, якості та безпечності харчової продукції ПАТ «Миронівський хлібопродукт».
2. Хомічак Любомир Михайлович, директор Інституту продовольчих ресурсів НААН України, доктор технічних наук, професор.

1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності G13 «Харчові технології»

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Національний університет біоресурсів і природокористування України Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців. Обсяг освітньої програми: - на базі повної загальної середньої освіти з терміном навчання 11 років становить 240 кредитів ЄКТС; - на базі повної загальної середньої освіти з терміном навчання 12 років становить 180-240 кредитів ЄКТС. Мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти. Для здобуття ступеня бакалавра на основі ступеня молодшого бакалавра ЗВО має право скорочувати обсяг освітньої програми. Мінімальний обсяг навчальних і виробничих практик повинен становити 4 кредити.
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію спеціальності УД 11011518, дійсний до 01.07.2029
Цикл/рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти/ шостий кваліфікаційний рівень Національної рамки кваліфікацій.
Передумови	Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Національного університету біоресурсів і природокористування України», затвердженими Вченою радою.
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	до 01.07.2029 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://nubip.edu.ua/node/12654
2 - Мета освітньо-професійної програми	
Забезпечити умови формування і розвитку бакалаврами програмних	

компетентностей, що дозволять їм оволодіти основними знаннями, вміннями, навичками, необхідними для подальшої професійної та професійно-наукової діяльності у галузях харчової та переробної промисловостей.

3 - Характеристика освітньо-професійної програми

<p>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</p>	<p>Об'єктами вивчення та діяльності бакалаврів є технологічні процеси і харчові продукти.</p> <p>Цілі навчання – формування загальних і професійних компетентностей, необхідних для організації діяльності підприємств харчової промисловості і ресторанного господарства та вирішення практичних завдань із забезпечення якості харчових продуктів.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, організація та контролювання відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, сутність і параметри технологічних процесів їхнього виробництва, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчо-нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.</p> <p>Методи, методики та технології (якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці): комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств, методики і методи контролю якості та безпеки харчових продуктів, планування і розрахунку потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових), розроблення плану діяльності підприємств харчової промисловості і ресторанного господарства.</p> <p>Інструменти та обладнання (об'єкти/предмети, пристрої та прилади, які здобувач вищої освіти вчиться застосовувати і використовувати): сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та інформаційні технології.</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Освітньо-професійна</p>
<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p>Освітньо-професійна програма спрямована на підготовку фахівців, які мають необхідні компетенції для професійної діяльності у сфері виробництва та технології, прийняття ефективних професійних рішень в області переробних і харчових виробництв; розв'язання актуальних задач і проблем в галузі харчових виробництв; управління їх якістю і безпечністю харчових продуктів, розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, здатних проектувати, модернізувати різнопрофільні</p>

	<p>підприємства харчової промисловості (м'ясопереробних, рибопереробних) та підприємств ресторанного господарства, підвищувати ефективність їх функціонування.</p> <p>Акцент робиться на здатність до виробничо-технологічної, організаційно-управлінської діяльності на підприємствах переробних, харчових виробництв та закладах ресторанного господарства усіх форм власності; конструкторської, технологічної, проектної та науково-дослідної роботи у проектно-технологічних та навчальних закладах.</p> <p>Ключові слова: харчові технології; технологія м'яса та м'ясних продуктів; технології риби та морепродуктів; харчові технології в ресторанній індустрії; якість та безпечність продукції.</p>
<p>Особливості освітньо-професійної програми</p>	<p>Освітньо-професійна програма включає теоретичну та практичну підготовку фахівців для підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства, а також в рамках формування індивідуальної освітньої траєкторії навчання передбачає можливість поглибленого вивчення або технологій м'яса та м'ясних продуктів, або технологій риби та морепродуктів або харчових технологій у ресторанній індустрії. Освітньо-професійна програма базується на значному досвіді університету з підготовки фахівців для харчової промисловості та ресторанного господарства і передбачає використання елементів дуальної освіти, залучення до освітнього процесу фахівців-практиків, проведення майстер-класів та семінарів на підприємствах галузі, практичну підготовку студентів на вітчизняних та закордонних підприємствах харчової промисловості</p> <p>Освітня складова програми реалізується упродовж 8-и семестрів, тривалістю 240 кредитів і має дисципліни у відповідних циклах, які забезпечують: мовні компетенції, загальну підготовку, знання за обраною спеціальністю, дисципліни вільного вибору студента.</p> <p><i>Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання враховано також досвід аналогічних іноземних програм у сфері харчової та переробної промисловості Food technology, зокрема підготовка бакалаврів у Польщі (Жешувський університет https://www.ur.edu.pl/ua/kolegia/kolegiumna-ukprzyrodniczych/instituttechnologiiizywieniaczlowieka/techzywizywczlo), у Франції (Вища школа сільського господарства та природничих наук (м. Ліль https://www.isa-lille.com/academics/master-programs/food-science), у США (Університет штату Пенсільванія nutrition-and-food-science.htm).</i></p>
<p>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до</p>	<p>Фахівець може займати первинні посади (за ДК</p>

<p>працевлаштування</p>	<p>003:2010): 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління 3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції 3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства 3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів 3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів 3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна 3570 Фахівці з технології харчування 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості <i>* з правом виконувати професійну роботу на посадах професійної групи після 2-х років виробничого стажу.</i></p>
<p>Подальше навчання</p>	<p>Випускники мають право продовжувати наукову та/або професійну освіту на другому рівні вищої освіти «Магістр» з харчових технологій за ОП відповідно до галузей харчової промисловості України.</p>
<p>5 - Викладання та оцінювання</p>	
<p>Викладання та навчання</p>	<p>Студентоцентроване навчання, технологія проблемного і диференційованого навчання, технологія інтенсифікації та індивідуалізації навчання, технологія програмованого навчання, інформаційна технологія, технологія розвивального навчання, кредитно-трансферна система організації навчання, електронне навчання в системі Moodle, самонавчання, навчання на основі досліджень. Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійної лекції, інтерактивної лекції, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання на основі підручників та конспектів, консультації з викладачами, підготовка кваліфікаційної роботи бакалавра (проекту). Освітній процес відповідає вимогам «Положення про організацію освітнього процесу в НУБіП України» (https://nubip.edu.ua/normatyvni-dokumenty-29).</p>
<p>Оцінювання</p>	<p>Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, підсумковий, самоконтроль. Екзамени, заліки та диференційовані заліки проводяться відповідно до вимог "Положення про екзамени та заліки в Національному університеті біоресурсів і природокористування України" (2025 р). У НУБіП України використовується рейтингова форма контролю після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практичних занять (модуля) з певної дисципліни. Її результати враховуються під час виставлення підсумкової оцінки. Рейтингове оцінювання знань студентів не скасовує</p>

	<p>традиційну систему оцінювання, а існує поряд із нею. Воно робить систему оцінювання більш гнучкою, об'єктивною і сприяє систематичній та активній самостійній роботі студентів протягом усього періоду навчання, забезпечує здорову конкуренцію між студентами у навчанні, сприяє виявленню і розвитку творчих здібностей студентів.</p> <p>Рейтингове оцінювання знань студентів із навчальних дисциплін, захисту курсових робіт (проектів), звітів за всі види практик (навчальної та виробничої), складання державних екзаменів, дипломне проектування (захист випускних бакалаврських, дипломних робіт (проектів) та магістерських робіт) здійснюється за 100-бальною шкалою.</p> <p>Рейтинг студента із засвоєння навчальної дисципліни складається з рейтингу з навчальної роботи – 70 балів та рейтингу з атестації – 30 балів. Таким чином, на оцінювання засвоєння змістових модулів, на які поділяється навчальний матеріал дисципліни, передбачається 70 балів. Рейтингові оцінки із змістових модулів, як і рейтинг з атестації, теж обчислюються за 100-бальною шкалою.</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.</p>
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 6. Здатністю оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність працювати автономно</p> <p>ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 13. Здатність реалізовувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності</p>

	<p>громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав свобод людини та громадянина в Україні.</p> <p>.ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p> <p>.ЗК15 Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.</p> <p>.ЗК16 Здатність захищати Батьківщину.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні)компетентності</p>	<p>СК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>СК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>СК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>СК6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>СК8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>СК9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>СК10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>СК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>СК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в</p>

	галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. СК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.
7 - Програмні результати навчання	
<p>ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПРН3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПРН4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПРН6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПРН7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПРН9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</p> <p>ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.</p> <p>ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або</p>	

експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

ПРН26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

ПРН28. Знати основи запобігання корупції, суспільної та академічної доброчесності на рівні, необхідному для формування нетерпимості до корупції та проявів не доброчесної поведінки серед здобувачів освіти та вміти застосовувати їх у професійній діяльності.

ПРН29. Опанувати базові загальношкільські знання та вміння, необхідні для виконання конституційного обов'язку щодо захисту Вітчизни, незалежності та територіальної цілісності України.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Основними вимогами до системи освіти та професійної підготовки є вимоги до науково-педагогічних працівників, які забезпечують навчання здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології».</p> <p>Доктори наук, професори – 18 осіб; кандидати наук, доценти – 40 осіб; кандидати наук, асистенти – 10 осіб.</p> <p>Випускаючою кафедрою із спеціальності є кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів, штат якої налічує доктори технічних наук, професори – 6 осіб; кандидатів наук, доцентів – 25 осіб; асистентів – 1 особа.</p> <p>Кадрове забезпечення освітньо-професійної програми відповідає ліцензійним вимогам (Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності» від 30 грудня 2015 р. № 1187 зі змінами, затвердженими Постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. № 365).</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Професійну підготовку фахівців із спеціальності «Харчові технології» забезпечує професорсько-викладацький склад факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК. Кафедри забезпечують навчальний процес методичними та інформаційними матеріалами в достатньому обсязі від нормативних потреб.</p>

	<p>Для забезпечення навчання фахівців створені сучасні лабораторії, зокрема 5 навчальних лабораторій та 4 навчально-науково-виробничих лабораторій, які обладнані сучасними лабораторними приладами та хімічним посудом і реактивами.</p> <p>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць у гуртожитках відповідає вимогам.</p> <p>Для проведення інформаційного пошуку та обробка результатів є спеціалізовані комп'ютерні класи, де наявне спеціалізоване програмне забезпечення та необмежений відкритий доступ до Інтернет-мережі.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Віртуальне освітнє середовище НУБіП України об'єднує веб-сайт університету (nubip.edu.ua), що містить інформацію про освітні програми, факультети, ННІ, кафедри, розклад занять, контакти викладачів та іншу інформацію; навчально-інформаційний портал (elearn.nubip.edu.ua), на якому розміщені електронні курси навчальних дисциплін; інформаційну систему «Е-деканат», особистий кабінет студента (my.nubip.edu.ua), а також наукову бібліотеку НУБіП України.</p> <p>Бібліотечний фонд – багатогалузевий, нараховує понад 900 тис. примірників видань, у т.ч. рідкісних, авторефератів та повнотестових дисертацій, більше 50 назв журналів та газет, які доступні в центральній бібліотеці та 5 філіях, 8 абонементів з видачі книг, 7 читальних залах на 527 місць з вільним доступом до мережі Інтернет. Електронні ресурси бібліотеки: електронний каталог, цифрова бібліотека (https://dglib.nubip.edu.ua) доступна з мережі Інтернет), яка містить понад 8000 повнотекстових видань; електронна бібліотека (доступна з локальної мережі університету), яка містить більше 9000 повнотекстових видань.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на освітньому порталі «Навчальна робота»: https://nubip.edu.ua/department/navchalnyy-viddil.</p>
<p>9 - Академічна мобільність</p>	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>НУБіП України творчо співпрацює з науково-дослідними установами України, НАН України та НААН України, підтримує тісні зв'язки із спорідненими навчальними закладами України, країн Європейського Союзу, на основі двосторонніх договорів.</p>
<p>Міжнародна кредитна мобільність</p>	<p>У НУБіП є програми подвійних дипломів, за якими ведеться навчання студентів посеместрово між ЗВО, відбувається перезарахування заліків і екзаменів. Інформація про програми академічної мобільності розміщені на сайті університету у розділі «Міжнародна діяльність» (https://nubip.edu.ua/iro).</p> <p>Найголовнішими університетами - партнерами факультету є: Пенсильванський державний університет (США); Вища інженерна школа ISA Lille (Франція); Університет Маніса</p>

	Целал Баяр (Туреччина); Ташкентський державний технічний університет (Узбекистан); Латвійський сільськогосподарський університет (Латвія); Варшавський університет наук про життя (Польща); Жешувський університет (Польща); Словацький аграрний університет (Словаччина).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою.

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП			
Цикл загальної підготовки			
OK 1	Вища математика	6,0	екзамен
OK 2	Хімічні основи харчових технологій, у тому числі:	21,0	
OK 2.1	Загальна та неорганічна хімія	5,0	екзамен
OK 2.2	Аналітична хімія	5,0	екзамен
OK 2.3	Органічна хімія	5,0	екзамен
OK 2.4	Фізична і колоїдна хімія	6,0	екзамен
OK 3	Інженерна і комп'ютерна графіка	5,0	екзамен
OK 4	Фізика	4,0	екзамен
OK 5	Біохімія	6,0	залік, екзамен
OK 6	Теплотехніка	3,0	екзамен
OK 7	Електротехніка	3,0	екзамен
OK 8	Університетська освіта	4,0	екзамен
OK 9	Етика та культура харчування	3,0	екзамен
OK 10	Історія Української державності	4,0	екзамен
OK 11	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	екзамен
OK 12	Етнокulturологія	4,0	екзамен
OK 13	Іноземна мова	4,0	залік, екзамен
OK 14	Правова культура особистості	3,0	екзамен
OK 15	Філософія та релігієзнавство	4,0	екзамен
OK 16	Основи психології	3,0	екзамен
OK 17	Фізичне виховання	4,0	залік
OK 18	Теоретична підготовка базової загальнонавчальної підготовки/ Основи національного спротиву	3,0	залік
Цикл спеціальної (фахової) підготовки			
OK 19	Процеси та апарати харчових виробництв	10,0	екзамен, КП
OK 20	Технічна мікробіологія	5,0	екзамен
OK 21	Загальні технології харчової промисловості	10,0	екзамен
OK 22	Інформаційні технології в інженерних розрахунках галузі	4,0	екзамен
OK 23	Технологія полісахаридів та їх застосування в харчовій промисловості	3,0	екзамен
OK 24	Автоматизація виробничих процесів	4,0	екзамен
OK 25	Безпека праці і життєдіяльності	3,0	екзамен
OK 26	Технологічне обладнання галузі	5,0	екзамен, КП
OK 27	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	4,0	екзамен
OK 28	Науково-дослідна робота студента	4,0	екзамен
OK 29	Економіка підприємств	3,0	екзамен

ОК 30	Теоретичні основи харчових технологій	4,0	екзамен
ОК 31	Надійність обладнання галузі	4,0	екзамен
ОК 32	Прикладна механіка	5,0	екзамен, КП
ОК 33	Інформатика та інформаційні технології	5,0	екзамен
ОК 34	Матеріалознавство	4,0	екзамен
ОК 35	Основи фізіології та гігієни харчування	4,0	екзамен
ОК 36	Навчальна практика	4,0	
ОК 37	Виробнича практика	4,0	
ОК38	Підготовка та захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	4,0	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		180,0	
2. Вибіркові компоненти ОПП			
Цикл загальної підготовки			
ВКУ 1	<i>Вибіркова дисципліна 1</i>	3	залік
ВКУ 2	<i>Вибіркова дисципліна 2</i>	3	залік
Всього		6	
Цикл спеціальної (фахової) підготовки			
<i>Вибірковий блок 1 "Технологія м'яса та м'ясних продуктів"</i>			
ВК 1.1	Основи тваринництва	4,0	екзамен, КР
ВК 1.2	Гігієна та санітарія м'ясопереробних підприємств	3,0	екзамен
ВК 1.3	Менеджмент підприємств м'ясопереробної галузі з основами підприємництва	5,0	екзамен
ВК 1.4	Основи промислового будівництва у м'ясопереробній галузі	3,0	екзамен
ВК 1.5	Фізико-хімічні і технічні основи холодильних процесів у м'ясопереробній галузі	4,0	екзамен
ВК 1.6	Технологічні розрахунки, облік і звітність у м'ясопереробній галузі	4,0	екзамен
ВК 1.7	Промислова екологія м'ясопереробних підприємств	4,0	екзамен
ВК 1.8	Контроль якості і безпеки продукції м'ясопереробної галузі	4,0	екзамен
ВК 1.9	Фізико-хімічні та біохімічні основи переробки м'яса	4,0	екзамен
ВК 1.10	Технологія м'яса та м'ясопродуктів	15,0	екзамен, КП
ВК 1.11	Проектування підприємств м'ясопереробної галузі	4,0	екзамен
Всього		54,0	
<i>Вибірковий блок 2 "Технологія риби та морепродуктів"</i>			
ВК 2.1	Основи рибництва	4,0	екзамен, КР
ВК 2.2	Гігієна та санітарія рибопереробних підприємств	3,0	екзамен
ВК 2.3	Менеджмент підприємств рибопереробної галузі з основами підприємництва	5,0	екзамен
ВК 2.4	Основи промислового будівництва у рибопереробній галузі	3,0	екзамен
ВК 2.5	Фізико-хімічні і технічні основи холодильних процесів у рибопереробній галузі	4,0	екзамен
ВК 2.6	Технологічні розрахунки, облік і звітність у рибопереробній галузі	4,0	екзамен

ВК 2.7	Промислова екологія рибопереробних підприємств	4,0	екзамен
ВК 2.8	Контроль якості і безпеки продукції рибопереробної галузі	4,0	екзамен
ВК 2.9	Фізико-хімічні та біохімічні основи переробки риби та морепродуктів	4,0	екзамен
ВК 2.10	Технологія риби та морепродуктів	15,0	екзамен, КП
ВК 2.11	Проектування підприємств рибопереробної галузі	4,0	екзамен
Всього		54,0	
<i>Вибірковий блок 3. Харчові технології в ресторанній індустрії</i>			
ВК 3.1	Хімія смаку, запаху, кольору	4,0	екзамен, КР
ВК 3.2	Методи контролю якості продукції	5,0	екзамен
ВК 3.3	Технологія харчування	15,0	екзамен, КП
ВК 3.4	Технологія продукції ресторанного господарства	4,0	екзамен
ВК 3.5	Гігієна та санітарія у закладах ресторанного господарства	3,0	екзамен
ВК 3.6	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації харчової продукції	3,0	екзамен
ВК 3.7	Менеджмент закладів ресторанного господарства	3,0	екзамен
ВК 3.8	Товарознавство в ресторанному господарстві	4,0	екзамен
ВК 3.9	Сенсорний аналіз	4,0	екзамен
ВК 3.10	Проектування закладів ресторанного господарства	5,0	екзамен
ВК 3.11	Кухні народів світу	4,0	екзамен
Всього		54,0	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		180,0	
Загальний обсяг вибірових компонентів		60,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		240,0	

2.2. Структурно-логічна схема

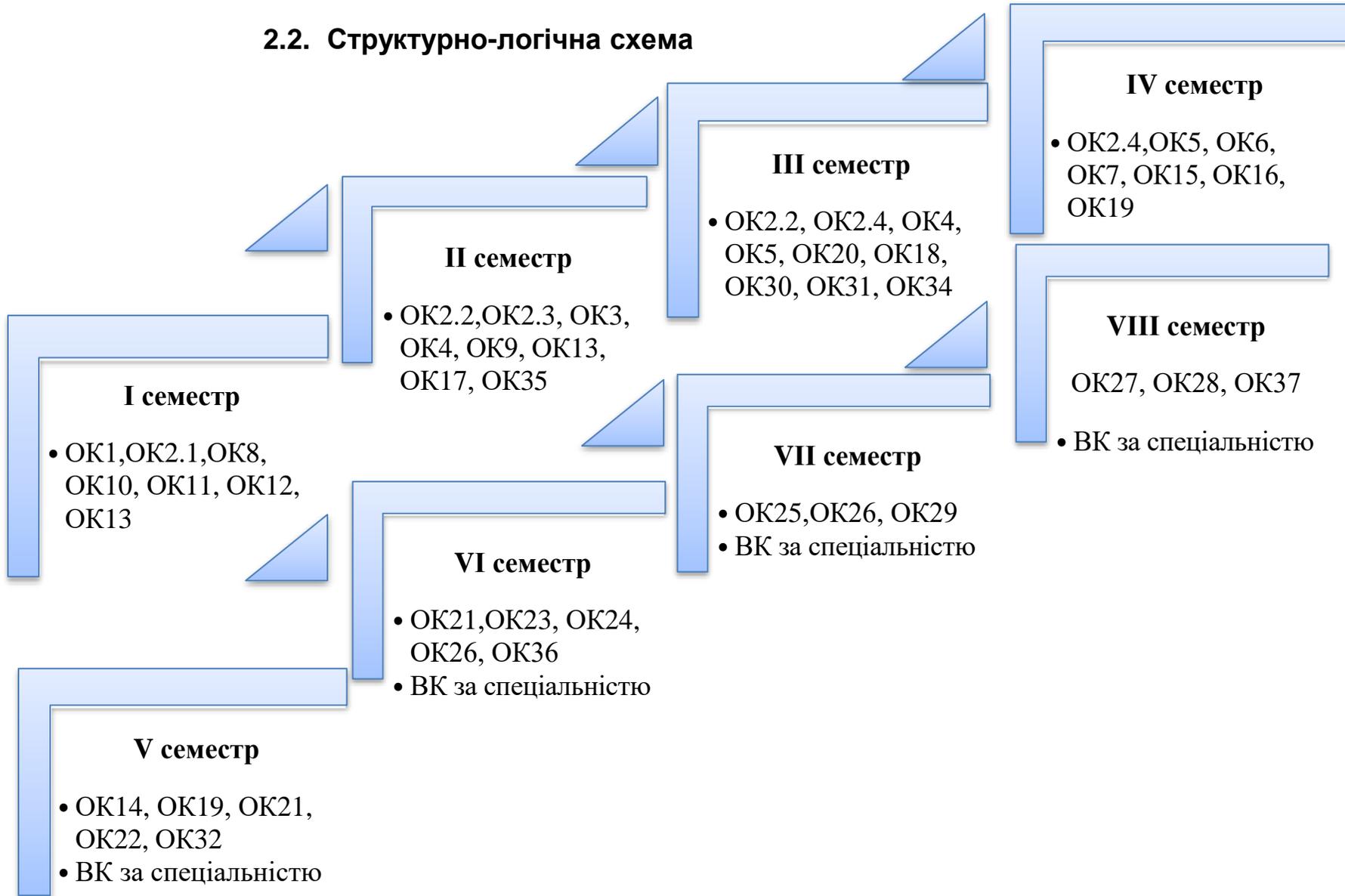


Рис.1. Послідовність вивчення компонент освітньо-професійної програми

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація осіб, які навчаються у закладах вищої освіти, проводиться на основі аналізу успішності навчання, оцінювання якості вирішення випускниками задач діяльності, що передбачені даною освітньо-професійною програмою та рівня сформованості здатностей і компетенцій вирішувати задачі діяльності, які можуть виникнути.

Нормативна форма атестації встановлюється стандартом та здійснюється у формі публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи.

У кваліфікаційній роботі проектного характеру мають бути наведені результати самостійно виконаної роботи відповідно до виданого завдання на проектування (реконструкцію, технічне переоснащення) з таких питань: загальна характеристика і структура підприємства (з виділенням цехів або відділень, або ділянок, які підлягають проектуванню або реконструкції), техніко-економічне обґрунтування вибору асортименту продукції та способів її виробництва, схема напрямку переробки сировини, розрахунки продуктів, характеристика основної сировини, допоміжних матеріалів, продукції, що проектується, принципова та апаратурно-технологічна схеми виробництва обраного асортименту продукції, вибір і обґрунтування способів і режимів її виробництва, опис технологічного процесу, розрахунки і підбір обладнання, розрахунки площ приміщень, компонування обладнання, технохімічний і мікробіологічний контроль, промислова санітарія, екологічна частина, охорона праці, економічна частина, висновки, список використаної літератури, додатки (за необхідності).

У кваліфікаційній роботі дослідницького характеру мають бути наведені результати самостійно і творчо виконаної науково-дослідної роботи прикладного характеру з реальними пропозиціями щодо їх впровадження в умовах діючих підприємств харчової промисловості, зокрема: аналіз існуючих розробок за темою роботи, обґрунтування мети і задач досліджень, вибір об'єктів і методів досліджень, результати досліджень з відповідним логічним аналізом і висновками, пропозиції щодо впровадження наукових результатів з характеристикою основної сировини, допоміжних матеріалів, продукції, що проектується принципова технологічна схема, обґрунтування вибору способів і режимів виробництва, опис апаратурно-технологічної схеми, заходи щодо охорони праці і навколишнього середовища, соціально-економічна ефективність від очікуваного впровадження наукових результатів, загальні висновки і рекомендації, список використаної літератури, додатки.

Обов'язковою складовою частиною кваліфікаційної роботи є графічна частина (схема напрямків переробки сировини, компонування обладнання, апаратурно-технологічна схема та ін.).

Атестація здійснюється відкрито та публічно.

Публічний захист кваліфікаційної роботи передбачає:

- представлення основних положень роботи у вигляді мультимедійної презентації та роздаткового матеріалу аналогічного змісту або графічних креслень, які є додатками до роботи;
- попереднє оголошення на веб-сайті випускової кафедри про дату і час публічного захисту;
- відкриту форму засідання екзаменаційної комісії.

Під час захисту кваліфікаційної роботи студенти повинні:

знати:

- основні технологічні поняття і визначення;
- сутність технологічних процесів харчових виробництв;
- схеми технохімічного і мікробіологічного контролю під час проведення технологічного процесу;
- правила безпечної експлуатації виробничого та лабораторного обладнання.

вміти:

- обґрунтовувати конкретні рекомендації щодо вдосконалення існуючих і розроблення нових технічних і технологічних рішень;
- обґрунтовувати вибір певного способу виробництва і технологічного обладнання (для кваліфікаційної роботи проектного характеру) або схеми проведення досліджень (для кваліфікаційної роботи наукового характеру);
- доводити економічну доцільність прийнятих у кваліфікаційній роботі рішень.

мати навички:

- самостійно визначати задачі технологічного і технічного спрямування, організації, планування та проведення виробничої і наукової діяльності;
- використання нормативної і технічної документації;
- проведення розрахунків продуктів;
- аналізу виробничих ситуацій з обґрунтуванням конкретних рекомендацій щодо вдосконалення технологічних процесів і технологій в цілому;
- оформлення кваліфікаційної роботи.

Студент, який не захистив кваліфікаційну роботу, допускається до повторного захисту впродовж трьох років після закінчення університету.

Кваліфікаційні роботи зберігаються в електронному вигляді на випусковій кафедрі та у паперовому вигляді в архіві ЗВО і можуть бути перевірені (з використанням відповідного програмного забезпечення) на ознаки плагіату.

Кваліфікаційні роботи можуть бути оприлюднені на офіційному сайті університету та факультету.

Екзаменаційна комісія повинна перевірити ступінь науково-теоретичної та практичної підготовки випускників, прийняти рішення про присвоєння їм освітнього ступеня «Бакалавр» із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з харчових технологій за результатами захисту випускної роботи, а також на основі аналізу успішності вирішення випускниками професійних завдань, передбачених освітньою програмою, видати диплом бакалавра державного зразка, внести пропозиції щодо поліпшення якості навчання.

Компетентності	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26	OK 27	OK 28	OK 29	OK 30	OK 31	OK 32
Інтегральна	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК1					+		+		+	+		+				+		
ЗК2																		
ЗК3			+				+								+			
ЗК4								+										
ЗК5														+				
ЗК6			+				+						+	+				+
ЗК7			+				+											
ЗК8			+															
ЗК9							+			+	+	+					+	
ЗК10							+				+							
ЗК11																		
ЗК12							+											+
ЗК13	+	+																
ЗК14							+					+					+	
ЗК15														+				
ЗК16				+														
СК1						+	+		+							+		
СК2					+					+		+					+	
СК3							+						+	+				
СК4													+					
СК5					+	+	+		+							+		
СК6								+							+			
СК7												+					+	+
СК8					+				+					+				
СК9																		
СК10													+					
СК11											+				+			
СК12							+											+
СК13							+								+			

Компетентності	OK 33	OK 34	OK 35	OK 36	OK 37	OK 38	BK 1.1	BK 1.2	BK 1.3	BK 1.4	BK 1.5	BK 1.6	BK 1.7	BK 1.8	BK 1.9	BK 1.1	BK 1.1
Інтегральна	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК1		+	+	+	+			+									
ЗК2		+		+	+												
ЗК3				+	+						+						
ЗК4	+			+	+								+				+
ЗК5				+	+	+											
ЗК6				+	+												
ЗК7				+	+												+
ЗК8				+	+	+											+
ЗК9				+	+							+	+				+
ЗК10			+	+	+			+		+					+		
ЗК11				+	+												
ЗК12				+	+												
ЗК13				+	+		+										
ЗК14				+	+												
ЗК15																	
ЗК16																	
СК1			+	+	+								+				+
СК2				+	+								+				
СК3				+	+					+						+	+
СК4				+	+											+	+
СК5				+	+			+									
СК6				+	+						+			+			
СК7		+		+	+								+				+
СК8			+	+	+												+
СК9		+		+	+								+				+
СК10			+	+	+												+
СК11				+	+						+						+
СК12				+	+	+					+						+
СК13				+	+						+						+

Компетентності	OK 33	OK 34	OK 35	OK 36	OK 37	OK 38	BK 2.1	BK 2.2	BK 2.3	BK 2.4	BK 2.5	BK 2.6	BK 2.7	BK 2.8	BK 2.9	BK 2.10	BK 2.11
3K1			+	+	+			+									
3K2				+	+												
3K3				+	+						+						
3K4	+			+	+								+				+
3K5				+	+	+											
3K6				+	+												
3K7				+	+												+
3K8				+	+	+											+
3K9				+	+							+	+				+
3K10			+	+	+			+		+					+		
3K11				+	+												
3K12				+	+												
3K13				+	+		+										
3K14				+	+												
3K15																	
3K16																	
CK1			+	+	+								+				+
CK2				+	+								+				
CK3				+	+					+						+	+
CK4				+	+											+	+
CK5				+	+				+								
CK6				+	+						+			+			
CK7				+	+								+				
CK8			+	+	+												+
CK9				+	+								+				+
CK10			+	+	+												+
CK11				+	+						+						+
CK12				+	+	+					+						
CK13				+	+						+						+

Компетентності	OK 33	OK 34	OK 35	OK 36	OK 37	OK 38	BK 3.1	BK 3.2	BK 3.3	BK 3.4	BK 3.5	BK 3.6	BK 3.7	BK 3.8	BK 3.9	BK 3.10	BK 3.11
3K1			+	+	+			+									
3K2				+	+												
3K3				+	+						+						
3K4	+			+	+								+				+
3K5				+	+	+											
3K6				+	+												
3K7				+	+												+
3K8				+	+	+											+
3K9				+	+							+	+				+
3K10			+	+	+			+		+					+		
3K11				+	+												
3K12				+	+												
3K13				+	+		+										
3K14				+	+												
3K15																	
3K16																	
CK1			+	+	+								+				+
CK2				+	+								+				
CK3				+	+					+						+	+
CK4				+	+											+	+
CK5				+	+				+								
CK6				+	+						+			+			
CK7				+	+								+				
CK8			+	+	+												+
CK9				+	+								+				+
CK10			+	+	+												+
CK11				+	+						+						+
CK12				+	+	+					+						+
CK13				+	+						+						+

6.ЛИСТ ОБЛІКУ ЗМІН ТА ОНОВЛЕННЯ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Предмет змін	2025 р.	2026 р.	2027 р.
У разі модернізації при зміні законодавства			
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	На вимогу Постанови КМУ від 30.08.2024 р. № 1021 «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» змінено назви галузі та спеціальності ОП.		
Основний фокус освітньої програми	Більш чітко розкрито, які саме технологічні напрями та галузі харчової промисловості є пріоритетними в межах програми		
Компетентності	ЗК16. Здатність захищати Батьківщину		
Програмні результати навчання	ПРН29. Опанувати базові загальновійськові знання та вміння, необхідні для виконання конституційного обов'язку щодо захисту Вітчизни, незалежності та територіальної цілісності України.		
При плановому оновленні			
Матриці відповідності ЗК, СК, ПРН	ЗК16, ПРН29.		
Характеристики інформаційного та навчально-методичного забезпечення			
Структурно-логічна схема			
Перелік освітніх компонентів (дисципліни, практики, курсові роботи/проекти, кваліфікаційні роботи)	На вимогу статті 101 Закону України «Про військовий обов'язок і військову службу» введено базову загальновійськову підготовку.	До навчального плану включена ОК18 Основи національного спротиву	

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки здобувачів вищої освіти 2026 року вступу**

Рівень вищої освіти

Галузь знань

Спеціальність

Освітня програма

Орієнтація освітньої програми

Форма здобуття вищої освіти

Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)

На основі

Освітній ступінь

Кваліфікація

Перший (бакалаврський)

G «Інженерія, виробництво та будівництво»

G13 «Харчові технології»

Харчові технології

освітньо-професійна програма

денна

3 роки 10 міс. (240 кредитів ЄКТС)

повної загальної середньої освіти

«Бакалавр»

бакалавр з харчових технологій

II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																					
№ п/п	Назва освітньої компоненти	Загальний обсяг		Форми контролю знань за семестрами			Аудиторні заняття				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл тижневих годин за курсами та семестрами							
		Годин	(1ЄСТС 30 год). Кредитів	Екзамен	Залік	Курсова робота	Всього	у тому числі				Навчальна практика	Виробнича практика	I курс	II курс	III курс	IV курс				
								лекції	лабораторні	практичні				Семестри							
										1с		2с	3с	4с	5с	6с	7с	8с			
																Кількість тижнів у семестрі					
														15	16	17	18	19	20	21	22
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП																					
Цикл загальної підготовки																					
OK1	Вища математика	180	6,0	2	1	-	120	60	-	60	60	-	-	4	4						
OK2	Хімічні основи харчових технологій, у тому числі:	630	21,0	1,2,4	2	-	375	165	210	-	255			7	9	6	3				
OK2.1	Загальна та неорганічна хімія	150	5,0	1	-	-	105	45	60	-	45	-	-	7							
OK2.2	Аналітична хімія	150	5,0	3	2	-	90	30	60	-	60				3	3					
OK2.3	Органічна хімія	150	5,0	2	-	-	90	45	45	-	60				6						
OK2.4	Фізична і колоїдна хімія	180	6,0	4	3	-	90	45	45	-	90					3	3				
OK3	Інженерна і комп'ютерна графіка	150	5,0	2		-	75	30	-	45	75										
OK4	Фізика	120	4,0	2		-	45	15	30	-	75					3					
OK5	Біохімія	180	6,0	4	3	-	90	30	60	-	90					3	3				
OK6	Теплотехніка	90	3,0	4		-	30	15	15	-	60							2			
OK7	Електротехніка	90	3,0	4		-	30	15	15	-	60							2			
OK8	Університетська освіта	120	4,0	1			45	15		30	75			3							
OK9	Етика та культура харчування	90	3,0	2			30	15		15	60					2					
OK10	Історія Української державності	120	4,0	1	-	-	45	15	-	30	75			3							
OK11	Українська мова (за професійним спрямуванням)	90	3,0	1	-	-	30			30	60			2							
OK12	Етнокультурологія	120	4,0	1	-	-	45	15		30	75			3							
OK13	Іноземна мова	120	4,0	2	1	-	75			75	45			2	3						

OK14	Правова культура особистості	90	3,0	5		-	30	15		15	60						2				
OK15	Філософія і релігієзнавство	120	4,0	3	-	-	75	30		45	45						5				
OK16	Основи психології	90	3,0	2		-	30	15		15	60			2							
OK17	Фізична культура	120	4,0	-	1,2,3,4	-	-	-		120			2	2	2	2					
OK18	Теоретична підготовка базової загальновійськової підготовки/ Основи національного спротиву	90	3,0	3			60	36		24	30					4					
	Всього	2610	87	19	10		1230	486	330	534	1260			26	30	15	17	2	-	-	-
ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ																					
OK19	Процеси та апарати харчових виробництв	300	10,0	5	4	4	150	60	90	-	150						5	5			
OK20	Технічна мікробіологія	150	5,0	4	-	-	45	15	30	-	105						3				
OK21	Загальні технології харчової промисловості	300	10,0	6	5	-	180	75	105	-	120							5	7		
OK22	Інформаційні технології в інженерних розрахунках галузі	120	4,0	5		-	45	15	-	30	75							3			
OK23	Технологія полісахаридів та їх застосування в харчовій промисловості	90	3,0	6		-	30	15	15	-	60								2		
OK24	Автоматизація виробничих процесів	120	4,0	6	-	-	45	15	30	-	75								3		
OK25	Безпека праці і життєдіяльності	90	3,0	7	-	-	30	15	15	-	60									2	
OK26	Технологічне обладнання галузі	150	5,0	7	6	6	90	45	45	-	60								3	3	
OK27	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	120	4,0	8		-	50	20	30	-	70										5
OK28	Науково-дослідна робота студента	120	4,0	8		-	40	20	20		80										4
OK29	Економіка підприємств	90	3,0	7		-	30	15		15	60									2	
OK30	Теоретичні основи харчових технологій	120	4,0	3		-	45	15		30	75					3					
OK31	Надійність обладнання галузі	120	4,0	3	-	-	60	30	30	-	60					4					
OK32	Прикладна механіка	150	5,0	5	-	5	45	15	30	-	105							3			
OK33	Інформатика та інформаційні технології	150	5,0	1		-	60	30		30	90		4								
OK34	Матеріалознавство	120	4,0	3		-	60	30	30		60					4					

ОК35	Основи фізіології та гігієни харчування	120	4,0	6			45	15		30	75							3			
ОК36	Навчальна практика	120	4,0								120										
ОК37	Виробнича практика	120	4,0								120										
ОК38	Підготовка та захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	120	4,0								120										
Всього		2790	93	17	3	3	995	430	460	105	1885			4	-	11	8	16	15	7	9
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		5400	180	36	13	3	2240	895	820	525	3160			30	30	26	25	18	15	7	9
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП																					
Цикл загальної підготовки																					
ВКУ1	Вибіркова дисципліна 1	90	3,0		7		20	10	10		70									2	
ВКУ2	Вибіркова дисципліна 1	90	3,0		7		20	10	10		70									2	
Всього		180	6,0		2		40	20	20		140									4	
Цикл спеціальної (фахової) підготовки																					
<i>Вибірковий блок 1 "Технологія м'яса та м'ясних продуктів"</i>																					
ВК1.1	Основи тваринництва	120	4,0	3		3	45	15	30	-	75					3					
ВК1.2	Гігієна та санітарія м'ясопереробних підприємств	90	3,0	6			30	15		15	60									2	
ВК1.3	Менеджмент підприємств м'ясопереробної галузі з основами підприємництва	120	4,0	6			60	30		30	60									4	
ВК1.4	Основи промислового будівництва у м'ясопереробній галузі	90	3,0	6			30	15		15	60					2					
ВК1.5	Фізико-хімічні і технічні основи холодильних процесів у м'ясопереробній галузі	120	4,0	7			45	15	30		90										3
ВК1.6	Технологічні розрахунки, облік і звітність у м'ясопереробній галузі	120	4,0	7			45			45	75										3
ВК1.7	Промислова екологія м'ясопереробних підприємств	150	5,0	8			50	20	30	-	100										5
ВК1.8	Контроль якості і безпеки продукції м'ясопереробної галузі	120	4,0	7			45	15	30		75										3
ВК1.9	Фізико-хімічні та біохімічні основи переробки м'яса	120	4,0	4			60	30	30		60					3					
ВК1.10	Технологія м'яса та	450	15,0	6,8	5,7	7	295	135	160		155							6	4	4	7

	господарства																				
ВК3.5	Гігієна та санітарія у закладах ресторанного господарства	90	3,0	6			30	15	15		60								2		
ВК3.6	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації харчової продукції	90	3,0	8			30	15	15		60									3	
ВК3.7	Менеджмент закладів ресторанного господарства	90	3,0	6			30	15	15		60								2		
ВК3.8	Товарознавство в ресторанному господарстві	120	4,0	7			45	15		30	75									3	
ВК3.9	Сенсорний аналіз	120	4,0	6			45	15	30		75								3		
ВК3.10	Проектування закладів ресторанного господарства	150	5,0	7			45	15	30		105									3	
ВК3.11	Кухні народів світу	120	4,0	8			50	20	30		70									5	
Всього		1620	54,0	12	4	2	710	305	340	120	910			-	-	3	3	8	11	13	15
Загальний обсяг вибіркового компонента		1800	60,0	12	4	2	750	360	355	105	1050			30	30	29	28	26	26	24	24
Кількість курсових робіт						5															
Кількість заліків					17																
Кількість екзаменів				48																	
Всього годин навчальних занять (без військової підготовки)		7200	240	48	17	5	3055	1250	1205	600	4145			30	30	29	28	26	26	24	24

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні освітні компоненти	Години	Кредити	%
Обов'язкові компоненти ОПП	5400	180	75,0
<i>Цикл загальної підготовки</i>	<i>2610</i>	<i>87</i>	<i>36,3</i>
<i>Цикл спеціальної (фахової) підготовки</i>	<i>2790</i>	<i>93</i>	<i>38,7</i>
Вибіркові компоненти ОПП	1800	60	25,0
<i>Цикл загальної підготовки</i>	<i>180</i>	<i>6</i>	<i>2,5</i>
<i>Цикл спеціальної (фахової) підготовки</i>	<i>1620</i>	<i>54</i>	<i>22,5</i>
Разом за ОПП	7200	240	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО КІЛЬКІСТЬ КРЕДИТІВ

Курс	Семестр	Кількість кредитів	Всього за навчальний рік
1	1	32	60
	2	28	
2	1	30	60
	2	27	
3	1	30	60
	2	30	
4	1	28	60
	2	32	
Разом			240

V. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка бакалаврської кваліфікаційної роботи	Атестація здобувачів	Канікули	Всього
1	30	4	4	-	-	14	52
2	30	4	4	-	-	14	52
3	30	4	6	-	-	12	52
4	25	4	-	7	2	5	43
Разом за ОПП	115	16	14	7	2	45	199

VI. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Навчальна практика	2,4	120	4,0	8
2	Виробнича практика	6	120	4,0	6

VII. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЕКТИ

№	Назва освітньої компоненти	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проект
1	Основи тваринництва/ Основи рибництва/ Хімія смаку, запаху, кольору	15		0,5	3
2	Процеси і апарати харчових виробництв	30	1		4
3	Прикладна механіка	15	0,5		5
4	Технологічне обладнання галузі	30	1		6
5	Технологія м'яса та м'ясних продуктів/ Технологія риби та морепродуктів/Технологія харчування	30	1		7

VIII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Підготовка і захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	120	4,0	9