ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор НУХТ
_____ О.Ю. Шевченко
«31» 05 2021 р.

Розглянуто та схвалено Вченою радою НУХТ
протокол № 9 «26» 05 2021 р.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Н А В Ч А Л Ь Н И Й П Л А Н

підготовки бакалаврів
форма навчання - заочна
Галузь знань - 18 "Виробництво та технології"
Спеціальність - 181 "Харчові технології"
Освітньо-професійна програма - "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції"

Ступінь вищої освіти- бакалавр
Термін навчання - 4 роки 6 місяців
Освітня кваліфікація - бакалавр з харчових технологій

І. Графік навчального процесу

Місяць		Вересень					Жовтень				Листопад				Грудень					Січень				Лютий			Березень					Квітень				Травень				Червень					Липень				Серпень			
Тиждень		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
Курс	1			нс	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	ес	ес/нс	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	ес	ес/нс	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к
	2	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	ес	ес/нс	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	ес	ес/нс	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к
	3	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	ес	ес/нс	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	ес	ес/нс	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к
	4	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	ес	ес/нс	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	п	п	п	п	ес	ес/нс	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к
	5	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	п	п	ес	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр																												

Позначення:

- нс - настановна сесія
- ес - екзаменаційна сесія
- д - дистанційне навчання
- п - практика
- кр - виконання квал. роботи

Види практики	Семестр	Тижні
Виробнича	8	4
Переддипломна	9	2

Форми атестації		
Атестаційний екзамен	Кваліфікаційна робота	Семестр
	Кваліфікаційна робота	9

III. План навчального процесу

№ п/п	Компоненти освітньої програми	Контрольні заходи та їх розподіл за семестрами: Екзамени	Диф. заліки	Курсові проекти	Курсові роботи	Обсяг дисциплін: Кредитів ECTS	Годин	Аудиторні години: Всього	у тому числі: Лекції	Практичні (семінарські)	Лабораторні (комп'ютерні й практикум)	Індивідуальна робота	Самостійна робота студентів
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	1. Обов`язкові компоненти освітньої програми												
ОК 1	Історія державності та культури України	1				5	150	8	4	4	0		142
ОК 2	Іноземна мова для академічного і професійного спілкування	2 9	1			8	240	12	0	12	0		228
ОК 3	Інформатика та інформаційні технології	1				4	120	8	4	0	4		112
ОК 4	Інжиніринг харчових виробництв					0		0	0	0	0		0
	Модуль 1. Основи комп'ютерного проектування		3			3	90	4	0	0	4		86
	Модуль 2. Технологічне проектування	9				4	120	16	8	0	8		104
ОК 5	Моніторинг виробничих процесів		7			4,5	135	10	0	10	0		125
ОК 6	Вища математика для харчових технологій	1				5	150	12	6	6	0		138
ОК 7	Комплексна дисципліна. Хімія в харчових технологіях					0		0	0	0	0		0
	Модуль 1. Загальна та неорганічна хімія	1				4	120	8	4	0	4		112
	Модуль 2. Основи органічної хімії	2				4	120	8	4	0	4		112
	Модуль 3. Основи біохімії	3				4	120	8	4	0	4		112
	Модуль 4. Основи аналітичної хімії		3			4	120	8	4	0	4		112
	Модуль 5. Фізична та колоїдна хімія	4				4	120	8	4	0	4		112
	Модуль 6. Хімія харчових речовин	4				4	120	8	4	0	4		112
ОК 8	Вступ до харчових технологій: практичні і теоретичні аспекти		1 2			8	240	60	20	0	40		180
ОК 9	Фізика для харчових технологій	3				5	150	8	4	0	4		142
ОК 10	Фізіологія харчування		2			3	90	4	2	2	0		86
ОК 11	Безпека життєдіяльності та охорона праці		7			3	90	4	2	2	0		86
ОК 12	Технологічна експертиза виробництва харчової продукції	7			7	8	240	22	10	0	12		218
ОК 13	Мікробіологія для харчових технологій					0		0	0	0	0		0
	Модуль 1. Загальна мікробіологія	4				3	90	14	6	0	8		76
	Модуль 2. Мікробіологія харчових продуктів	5				4	120	14	6	0	8		106
ОК 14	Процеси та апарати харчових виробництв	5				4,5	135	14	6	0	8		121
ОК 15	Комплексна дисципліна. Харчові технології		5 6			23	690	120	40	0	80		570
ОК 16	Контроль якості та безпечності харчових продуктів		5			6	180	20	0	0	20		160
ОК 17	Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів					0		0	0	0	0		0
	Модуль 1. Законодавство у харчовій промисловості		7			2,5	75	8	4	4	0		67
	Модуль 2. Системи управління безпечністю	8			9	5	150	16	8	8	0		134
	Модуль 3. Системи управління якістю	8			8	3,5	105	12	6	6	0		93
ОК 18	Обладнання харчових виробництв					0		0	0	0	0		0
	Модуль 1. Базове обладнання харчових виробництв	7				5,5	165	16	8	0	8		149
	Модуль 2. Гігієнічний інжинірінг	8				2,5	75	16	8	0	8		59
ОК 19	Економіка і управління харчових виробництв		7			3	90	4	4	0	0		86
ОК 20	Безпека харчової продукції		6		6	5	150	20	8	8	4		130
ОК 21	Автоматизація виробничих процесів	9				3	90	8	4	0	4		82
ОК 22	Виробнича практика		8			6	180	0	0	0	0		180
ОК 23	Переддипломна практика		9			3	90	0	0	0	0		90
ОК 24	Кваліфікаційна робота					12	360	0	0	0	0		360
						0		0	0	0	0		0
						0		0	0	0	0		0
						0		0	0	0	0		0
	Разом за блоком обов`язкових компонент освітньої програми:					**176**	**5280**	**498**	**192**	**62**	**244**	**0**	**4782**
	2. Вибіркові компоненти освітньої програми												
ВБ 1. Дисципліни гуманітарної та економічного підготовки													
ВК 1	Вибіркова дисципліна 1 з загальноуніверситетського каталогу		4			3	90	8	6	2	0		82
ВК 2	Вибіркова дисципліна 2 з загальноуніверситетського каталогу		4			3	90	8	6	2	0		82
ВК 3	Вибіркова дисципліна 3 з загальноуніверситетського каталогу		7			3	90	8	6	2	0		82
						0		0	0	0	0		0
	Разом дисциплін гуманітарної та економічної підготовки					9,0	270,0	24,0	18,0	6,0	0,0	0	246

Розподіл аудиторних годин за курсами і семестрами

№ п/п	1 курс, I семестр: Лекції	Практичні/Семін	Лабораторні	1 курс, II семестр: Лекції	Практичні/Семін	Лабораторні	2 курс, III семестр: Лекції	Практичні/Семін	Лабораторні	2 курс, IV семестр: Лекції	Практичні/Семін	Лабораторні	3 курс, V семестр: Лекції	Практичні/Семін	Лабораторні	3 курс, VI семестр: Лекції	Практичні/Семін	Лабораторні	4 курс, VII семестр: Лекції	Практичні/Семін	Лабораторні	4 курс, VIII семестр: Лекції	Практичні/Семін	Лабораторні	5 курс, IX семестр: Лекції	Практичні/Семін	Лабораторні
1	15	13	6	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
1. Обов`язкові компоненти освітньої програми																											
ОК 1	4	4																									
ОК 2		4			4																					4	
ОК 3	4		4																								
ОК 4																											
Модуль 1. Основи комп'ютерного проектування									4																		
Модуль 2. Технологічне проектування																									8		8
ОК 5																				10							
ОК 6	6	6																									
ОК 7																											
Модуль 1. Загальна та неорганічна хімія	4		4																								
Модуль 2. Основи органічної хімії				4		4																					
Модуль 3. Основи біохімії							4		4																		
Модуль 4. Основи аналітичної хімії							4		4																		
Модуль 5. Фізична та колоїдна хімія										4		4															
Модуль 6. Хімія харчових речовин										4		4															
ОК 8	8		16	12		24																					
ОК 9							4		4																		
ОК 10				2	2																						
ОК 11																			2	2							
ОК 12																			10		12						
ОК 13																											
Модуль 1. Загальна мікробіологія										6		8															
Модуль 2. Мікробіологія харчових продуктів													6		8												
ОК 14													6		8												
ОК 15													20		40	20		40									
ОК 16															20												
ОК 17																											
Модуль 1. Законодавство у харчовій промисловості																			4	4							
Модуль 2. Системи управління безпечністю																						8	8				
Модуль 3. Системи управління якістю																						6	6				
ОК 18																											
Модуль 1. Базове обладнання харчових виробництв																			8		8						
Модуль 2. Гігієнічний інжинірінг																						8		8			
ОК 19																			4								
ОК 20																8	8	4									
ОК 21																									4		4
ОК 22																											
ОК 23																											
ОК 24																											
Разом за блоком обов`язкових компонент освітньої програми:																											
2. Вибіркові компоненти освітньої програми																											
ВБ 1. Дисципліни гуманітарної та економічного підготовки																											
ВК 1										6	2																
ВК 2										6	2																
ВК 3																			6	2							
Разом дисциплін гуманітарної та економічної підготовки																											

| | | |