НП 2022

ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор НУХТ
_____Олександр ШЕВЧЕНКО
«__» _____2022р.

Розглянуто та схвалено Вченою радою
протокол № ___ від «__» _____2022 р.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки бакалаврів
форма здобуття вищої освіти - 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								ПК	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	д	д	д	ес	ес/нс	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	ес	ес/нс	д	д	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
	3	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	д	д	ес	ес/нс	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	ес	ес/нс	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	п	п	п	п	ес	ес	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	А																													

ІІ. Зведений бюджет часу (в тижнях)

Курс	Теорет навчання	нс/ес	Практика	Виконання КР	Канікули	Всього
1	29	5			10	44
2	38	4			10	52
3	38	4			10	52
4	34	4	4		10	52
5	11	1	2	11		25
Разом	150	18	6	11	40	225

Позначення:

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

Види практики	Семестр	Тижні
Виробнича	8	4
Переддипломна	9	2

Форми атестації			
Атестаційний екзамен	Семестр	Кваліфікаційна робота	Семестр
-	-	захист кваліфікаційної роботи	9

III. План навчального процесу

№ п/п	Компоненти освітньої програми	Контрольні заходи та їх розподіл за семестрами:				Обсяг дисциплін		Аудиторні години				Індивідуальна робота	Самостійна робота студентів	Розподіл аудиторних годин за курсами і семестрами																										
		Екзамени	Диф. Заліки	Курсові проекти	Курсові роботи	Кредитів ECTS	Годин	Всього	у тому числі					1 курс						2 курс						3 курс						4 курс						5 курс		
														I семестр			II семестр			III семестр			IV семестр			V семестр			VI семестр			VII семестр			VIII семестр			IX семестр		
									Лекції	Практичні (семінарські)	Лабораторні (комп'ютерний практикум)			Лекції	Практич/Семін	Лабораторні	Лекції	Практич/Семін	Лабораторні	Лекції	Практич/Семін	Лабораторні	Лекції	Практич/Семін	Лабораторні	Лекції	Практич/Семін	Лабораторні	Лекції	Практич/Семін	Лабораторні	Лекції	Практич/Семін	Лабораторні	Лекції	Практич/Семін	Лабораторні	Лекції	Практич/Семін	Лабораторні
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	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
	1. Обов`язкові компоненти освітньої програми																																							
ОК 1	Історія державності і культура України	1				5	150	8	4	4			142	4	4																									
ОК 2	Іноземна мова для академічного і професійного спілкування	2 9	1			8	240	12		12			228		4			4																					4	
ОК 3	Інформатика та інформаційні технології	1				4	120	8	4		4		112	4		4																								
ОК 4	Інжиніринг харчових виробництв					0		0					0																											
	Модуль 1. Основи комп'ютерного проектування		3			3	90	4			4		86									4																		
	Модуль 2. Технологічне проектування	9				4	120	16	8		8		104																									8		8
ОК 5	Моніторинг виробничих процесів		7			4,5	135	10		10			125																				10							
ОК 6	Вища математика для харчових технологій	1				5	150	12	6	6			138	6	6																									
ОК 7	Комплексна дисципліна. Хімія в харчових технологіях					0		0					0																											
	Модуль 1. Загальна та неорганічна хімія	1				4	120	8	4		4		112	4		4																								
	Модуль 2. Основи органічної хімії	2				4	120	8	4		4		112				4		4																					
	Модуль 3. Основи біохімії	3				4	120	8	4		4		112							4		4																		
	Модуль 4. Основи аналітичної хімії		3			4	120	8	4		4		112							4		4																		
	Модуль 5. Фізична та колоїдна хімія	4				4	120	8	4		4		112										4		4															
	Модуль 6. Хімія харчових речовин	4				4	120	8	4		4		112										4		4															
ОК 8	Вступ до харчових технологій: практичні і теоретичні аспекти		1 2			8	240	60	20		40		180	8		16	12		24																					
ОК 9	Фізика для харчових технологій	3				5	150	8	4		4		142							4		4																		
ОК 10	Фізіологія харчування		2			3	90	4	2	2			86				2	2																						
ОК 11	Безпека життєдіяльності та охорона праці		7			3	90	4	2	2			86																			2	2							
ОК 12	Технологічна експертиза виробництва харчової продукції		7		7	8	240	22	10		12		218																			10		12						
ОК 13	Мікробіологія для харчових технологій					0		0					0																											
	Модуль 1. Загальна мікробіологія	4				3	90	14	6		8		76										6		8															
	Модуль 2. Мікробіологія харчових продуктів	5				4	120	14	6		8		106													6		8												
ОК 14	Процеси та апарати харчових виробництв	5				4,5	135	14	6		8		121													6		8												
ОК 15	Комплексна дисципліна. Харчові технології		5 6			17	510	80	40		40		430													20		20	20		20									
ОК 16	Крнтроль якості та безпечності харчових продуктів		5			4	120	20			20		100															20												
ОК 17	Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів					0		0					0																											
	Модуль 1. Законодавство в харчовій промисловості		4			2,5	75	12	6	6			63										6	6																
	Модуль 2. Системи управління безпечністю	8			9	5	150	24	10	14			126																						10	14				
	Модуль 3.Системи управління якістю	8			8	4	120	22	10	12			98																						10	12				
ОК 18	Обладнання харчових виробництв					0		0					0																											
	Модуль 1. Базове обладнання харчових виробництв	6				5	150	16	8		8		134																8		8									
	Модуль 2. Гігієнічний інжинірінг	8				3	90	16	8		8		74																						8		8			
ОК 19	Економіка і управління харчових виробництв		7			3	90	4	4				86																			4								
ОК 20	Автоматизація виробничих процесів	9				3	90	8	4		4		82																									4		4
ОК 21	Безпека харчової продукції		6		6	6	180	24	8	8	8		156																8	8	8									
ОК 22	Належні практики виробництва		7			4,5	135	20	8	12			115																			8	12							
ОК 23	Методи оцінки ризиків		5			3	90	12		12			78														12													
ОК 24	Виробнича практика		8			6	180	0					180																											
ОК 25	Переддипломна практика		9			3	90	0					90																											
ОК 26	Кваліфікаційна робота					12	360	0					360																											
						0		0					0																											
	Загальний обсяг обов`язкових компонент:					**177**	**5310**	**516**	**208**	**100**	**208**	**0**	**4794**																											

	Загальний обсяг обов`язкових компонент:					177	5310	516	208	100	208	0	4794
	2. Вибіркові компоненти освітньої програми												
ВП 1 Дисципліни із загальноуніверситетського каталогу													
ВК 1	Вибіркова дисципліна 1 з загальноуніверситетського каталогу		5			3	90	6	4	2			84
ВК 2	Вибіркова дисципліна 2 з загальноуніверситетського каталогу		9			3	90	6	4	2			84
ВК 3	Вибіркова дисципліна 3 з загальноуніверситетського каталогу		4			3	90	6	4	2			84
ВК 4	Вибіркова дисципліна 4 з загальноуніверситетського каталогу		4			3	90	6	4	2			84
ВП 2. Дисципліни з каталогу спеціальності 181 "Харчові технології"													
ВК 5	Вибіркова дисципліна 5 з переліку		4			3	90	14	6		8		76
						0		0					0
						0		0					0
ВП 3 Дисципліни із каталогу освітньої програми													
ВК 6	**Вибіркова дисципліна 6 з переліку**		5			4	120	16	6		10		104
ВК 7	**Вибіркова дисципліна 7 з переліку**		6			5	150	16	6		10		134
ВК 8	**Вибіркова дисципліна 8 з переліку**		6			5	150	18	6		12		132
ВК 9	**Вибіркова дисципліна 9 з переліку**		6			5	150	18	6		12		132
ВК 10	**Вибіркова дисципліна 10 з переліку**		6			3,5	105	10	4	6			95
ВК 11	**Вибіркова дисципліна 11 з переліку**		7			3,5	105	10	4	6			95
ВК 12	**Вибіркова дисципліна 12 з переліку**		7			4	120	18	8	10			102
ВК 13	**Вибіркова дисципліна 13 з переліку**		8			4	120	24	8		16		96
ВК 14	**Вибіркова дисципліна 14 з переліку**		8			3,5	105	12	4	8			93
ВК 15	**Вибіркова дисципліна 15 з переліку**		8			3,5	105	12	4	8			93
ВК 16	**Вибіркова дисципліна 16 з переліку**		9			3,5	105	12	4	8			93
ВК 17	**Вибіркова дисципліна 17 з переліку**		9			3,5	105	14	6		8		91
	Разом вибіркових компонент освітньої програми:					63	1890	218	88	54	76	0	1672
Всього за термін навчання:						240	7200	734	296	154	284	0	6466

ВК 1													4	2													
ВК 2																									4	2	
ВК 3										4	2																
ВК 4										4	2																
ВК 5										6		8															
ВК 6													6		10												
ВК 7																6		10									
ВК 8																6		12									
ВК 9																6		12									
ВК 10																4	6										
ВК 11																			4	6							
ВК 12																			8	10							
ВК 13																						8		16			
ВК 14																						4	8				
ВК 15																						4	8				
ВК 16																									4	8	
ВК 17																									6		8
Разом вибіркових компонент освітньої програми:	26	14	24	18	6	28	12	0	16	34	10	24	42	14	66	58	14	70	36	40	12	44	42	24	26	14	20

Кількість екзаменів	4	2	2	3	2	1	0	3	3
Кількість заліків	2	2	2	4	5	6	7	4	4
Кількість курсових проектів	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Кількість курсових робіт	0	0	2	0	0	1	1	1	1

Ухвалено Науково-методичною радою університету
протокол № 1 від 27.04 2022 року

Голова НМР НУХТ ________ (підпис) /Володимир ЯРОВИЙ/ (П.І.Б.)

Проректор з науково-педагогічної та виховної роботи ________ (підпис) /Лариса АРСЕНЬЄВА/ (П.І.Б.)

Начальник навчального відділу НМУ ________ (підпис) /Тетяна ЯНЮК/ (П.І.Б.)

Ухвалено на засіданні Вченої ради ННІХТ
протокол № 9 від 26.04 2022 р.

Директор ННІХТ ________ (підпис) /Оксана КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО / (П.І.Б.)

Завідувач кафедри ________ (підпис) / Лариса АРСЕНЬЄВА / (П.І.Б.)

Гарант ОП ________ (підпис) / Світлана УСАТЮК / (П.І.Б.)