НП 2023

**ЗАТВЕРДЖУЮ**
Ректор НУХТ
_____ Олександр ШЕВЧЕНКО
«25» ____05____ 2023 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 - 3 роки 10 місяців
Освітня кваліфікація - бакалавр з харчових технологій

Розглянуто та схвалено Вченою радою
протокол № 10 від «25» травня 2023 р.

## 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 | ес | ес/нс | нс | д | д | д | д | д | д | д | д | д | д | д | д | д | д | ес | ес/нс | 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 | ес | ес/нс | нс | д | д | д | д | д | д | д | д | д | д | д | д | д | д | д | ес | ес/нс | 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 | ес | ес/нс | нс | д | д | д | д | д | д | д | д | д | д | д | д | д | д | д | ес | ес/нс | нс | к | к | к | к | к | к | к | к | к | к |
| | 4 | д | д | д | д | д | д | д | д | д | п | п | п | п | ес | ес/нс | нс | д | д | д | д | д | д | д | д | д | д | д | д | д | д | д | п | п | ес | кр | кр | кр | кр | кр | кр | кр | кр | А | | | | | | | | |

## ІІ. Зведений бюджет часу (в тижнях)

| Курс | нс | ес | Практика | Виконання КР | Канікули | Всього |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 3 | 4 | 0 | 0 | 10 | 17 |
| 2 | 2 | 4 | 0 | 0 | 10 | 16 |
| 3 | 2 | 4 | 0 | 0 | 10 | 16 |
| 4 | 1 | 3 | 6 | 8 | | 18 |
| **Разом** | 8 | 15 | 6 | 8 | 30 | 67 |

**Позначення:**

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

| Види практики | Семестр | Тижні |
|---|---|---|
| Виробнича (навчальна, виробнича) | 7 | 4 |
| Переддипломна | 8 | 2 |

| Форми атестації | | | |
|---|---|---|---|
| Атестаційний екзамен | Семестр | Кваліфікаційна робота | Семестр |
| - | - | захист кваліфікаційної роботи | 8 |

| № 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'ютерний практикум) | Індивідуальна робота | Самостійна робота студентів | Розподіл аудиторних годин за курсами і семестрами: 1 курс I семестр Лекції | Практичні/Семін | Лабораторні | II семестр Лекції | Практичні/Семін | Лабораторні | 2 курс III семестр Лекції | Практичні/Семін | Лабораторні | IV семестр Лекції | Практичні/Семін | Лабораторні | 3 курс V семестр Лекції | Практичні/Семін | Лабораторні | VI семестр Лекції | Практичні/Семін | Лабораторні | 4 курс VII семестр Лекції | Практичні/Семін | Лабораторні | VIII семестр Лекції | Практичні/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 |
| *1. Обов'язкові компоненти освітньої програми* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 1 | Історія державності і культура України | 1 | | | | 5 | 150 | 8 | 4 | 4 | | | 142 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | |
| ОК 2 | Іноземна мова для академічного і професійного спілкування | 2 8 | 1 | | | 8 | 240 | 12 | | 12 | | | 228 | | 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 | | 2 | | | 3 | 90 | 4 | | | 4 | | 86 | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Модуль 2. Технологічне проектування | 7 | | | | 4 | 120 | 16 | 8 | | 8 | | 104 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 5 | Моніторинг виробничих процесів | | 6 | | | 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 | 1 | | | | 4 | 120 | 8 | 4 | | 4 | | 112 | 4 | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Модуль 3. Основи біохімії | 2 | | | | 4 | 120 | 8 | 4 | | 4 | | 112 | | | | 4 | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Модуль 4. Основи аналітичної хімії | | 2 | | | 4 | 120 | 8 | 4 | | 4 | | 112 | | | | 4 | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Модуль 5. Фізична та колоїдна хімія | 3 | | | | 4 | 120 | 8 | 4 | | 4 | | 112 | | | | | | | 4 | | 4 | | | | | | | | | | | | | | |
| | Модуль 6. Харчова хімія | 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 | 2 | | | | 5 | 150 | 8 | 4 | | 4 | | 142 | | | | 4 | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 10 | Фізіологія харчування | | 2 | | | 3 | 90 | 4 | 2 | 2 | | | 86 | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | 2 | 2 | | | | | | |
| ОК 11 | Безпека життєдіяльності та охорона праці | | 6 | | | 3 | 90 | 4 | 2 | 2 | | | 86 | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | | 12 | | | | | |
| ОК 12 | Технологічна експертиза виробництва харчової продукції | | 6 | | 6 | 8 | 240 | 22 | 10 | | 12 | | 218 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 13 | Мікробіологія для харчових технологій | | | | | 0 | | 0 | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Модуль 1. Загальна мікробіологія | 5 | | | | 3 | 90 | 14 | 6 | | 8 | | 76 | | | | | | | | | | | | | 6 | | 8 | | | | | | | | |
| | Модуль 2. Мікробіологія харчових продуктів | 6 | | | | 4 | 120 | 14 | 6 | | 8 | | 106 | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | 8 | | | | | |
| ОК 14 | Процеси та апарати харчових виробництв | 3 | | | | 4,5 | 135 | 14 | 6 | | 8 | | 121 | | | | | | | 6 | | 8 | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 15 | Комплексна дисципліна Харчові технології | | 3 4 | | | 17 | 510 | 80 | 40 | | 40 | | 430 | | | | | | | 20 | | 20 | 20 | | 20 | | | | | | | | | | |
| ОК 16 | Контроль якості та безпечності харчових продуктів | | 3 | | | 4 | 120 | 20 | | | 20 | | 100 | | | | | | | | | 20 | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 17 | Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів | | | | | 0 | | 0 | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Модуль 1. Законодавство в харчовій промисловості | | 3 | | | 2,5 | 75 | 12 | 6 | 6 | | | 63 | | | | | | | 6 | | 6 | | | | | | | | | | | | | |
| | Модуль 2. Системи управління безпечністю | 7 | | | 8 | 5 | 150 | 24 | 10 | 14 | | | 126 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 14 | | | |
| | Модуль 3 Системи управління якістю | 7 | | | 7 | 4 | 120 | 22 | 10 | 12 | | | 98 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 12 | | | |
| ОК 18 | Обладнання харчових виробництв | | | | | 0 | | 0 | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Модуль 1. Базове обладнання харчових виробництв | 4 | | | | 5 | 150 | 16 | 8 | | 8 | | 134 | | | | | | | | | | 8 | | 8 | | | | | | | | | | | |
| | Модуль 2. Гігієнічний інжиніринг | 7 | | | | 3 | 90 | 16 | 8 | | 8 | | 74 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 8 | | 8 | | | |
| ОК 19 | Економіка і управління харчових виробництв | | 6 | | | 3 | 90 | 8 | 4 | 4 | | | 82 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 4 | | | 4 |
| ОК 20 | Автоматизація виробничих процесів | 8 | | | | 3 | 90 | 8 | 4 | | 4 | | 82 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 |
| ОК 21 | Безпека харчової продукції | | 4 | | 4 | 6 | 180 | 24 | 8 | 8 | 8 | | 156 | | | | | | | | | | 8 | 8 | 8 | | | | | | | | | | | |
| ОК 22 | Належні практики виробництва | | 5 | | | 4,5 | 135 | 20 | 8 | 12 | | | 115 | | | | | | | | | | | | | 8 | 12 | | | | | | | | | |
| ОК 23 | Методи оцінки ризиків | | 3 | | | 3 | 90 | 12 | | 12 | | | 78 | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 24 | Виробнича (навчальна, виробнича) практика | | 7 | | | 6 | 180 | 0 | | | | | 180 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 25 | Переддипломна практика | | 8 | | | 3 | 90 | 0 | | | | | 90 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 26 | Кваліфікаційна робота | | | | | 12 | 360 | 0 | | | | | 360 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | 0 | | 0 | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Загальний обсяг обов'язкових компонент: | | | | | 177 | 5310 | 520 | 208 | 104 | 208 | 0 | 4790 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| *2. Вибіркові компоненти освітньої програми* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ВП 1 Дисципліни із загальноуніверситетського каталогу** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ВК 1 | Вибіркова дисципліна 1 з загальноуніверситетського каталогу | | 3 | | | 3 | 90 | 6 | 4 | 2 | | | 84 | | | | | | | 4 | 2 | | | | | | | | | | | 4 | 2 | | | |
| ВК 2 | Вибіркова дисципліна 2 з загальноуніверситетського каталогу | | 7 | | | 3 | 90 | 6 | 4 | 2 | | | 84 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ВК 3 | Вибіркова дисципліна 3 з загальноуніверситетського каталогу | | 2 | | | 3 | 90 | 6 | 4 | 2 | | | 84 | | | | 4 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ВК 4 | Вибіркова дисципліна 4 з загальноуніверситетського каталогу | | 2 | | | 3 | 90 | 6 | 4 | 2 | | | 84 | | | | 4 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ВП 2. Дисципліни з каталогу спеціальності 181 "Харчові технології"** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ВК 5 | Вибіркова дисципліна 5 з переліку | | 4 | | | 3 | 90 | 14 | 6 | | 8 | | 76 | | | | | | | | | | 6 | 8 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | 0 | | 0 | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | 0 | | 0 | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ВК 6 | Вибіркова дисципліна 6 з переліку | | 4 | | | 4 | 120 | 16 | 6 | | 10 | | 104 | | | | | | | | | | 6 | | 10 | | | | | | | | | | | | |
| ВК 7 | Вибіркова дисципліна 7 з переліку | | 5 | | | 5 | 150 | 16 | 6 | | 10 | | 134 | | | | | | | | | | | | | 6 | | 10 | | | | | | | | | |
| ВК 8 | Вибіркова дисципліна 8 з переліку | | 5 | | | 5 | 150 | 18 | 6 | | 12 | | 132 | | | | | | | | | | | | | 6 | | 12 | | | | | | | | | |
| ВК 9 | Вибіркова дисципліна 9 з переліку | | 5 | | | 5 | 150 | 18 | 6 | | 12 | | 132 | | | | | | | | | | | | | 6 | | 12 | | | | | | | | | |
| ВК 10 | Вибіркова дисципліна 10 з переліку | | 5 | | | 3,5 | 105 | 10 | 4 | 6 | | | 95 | | | | | | | | | | | | | 4 | | 6 | | | | | | | | | |
| ВК 11 | Вибіркова дисципліна 11 з переліку | | 5 | | | 3,5 | 105 | 10 | 4 | 6 | | | 95 | | | | | | | | | | | | | 4 | | 6 | | | | | | | | | |
| ВК 12 | Вибіркова дисципліна 12 з переліку | | 6 | | | 4 | 120 | 18 | 8 | 10 | | | 102 | | | | | | | | | | | | | | | | 8 | | 10 | | | | | | |
| ВК 13 | Вибіркова дисципліна 13 з переліку | | 6 | | | 4 | 120 | 24 | 8 | | 16 | | 96 | | | | | | | | | | | | | | | | 8 | | 16 | | | | | | |
| ВК 14 | Вибіркова дисципліна 14 з переліку | | 7 | | | 3,5 | 105 | 12 | 4 | 8 | | | 93 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 8 | | | | |
| ВК 15 | Вибіркова дисципліна 15 з переліку | | 8 | | | 3,5 | 105 | 12 | 4 | 8 | | | 93 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 8 | |
| ВК 16 | Вибіркова дисципліна 16 з переліку | | 8 | | | 3,5 | 105 | 12 | 4 | 8 | | | 93 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 8 | |
| ВК 17 | Вибіркова дисципліна 17 з переліку | | 8 | | | 3,5 | 105 | 14 | 6 | | 8 | | 91 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | 8 |
| | *Разом вибіркових компонент освітньої програми:* | | | | | **63** | **1890** | **218** | **88** | **54** | **76** | **0** | **1672** | **30** | **14** | **28** | **34** | **10** | **40** | **40** | **14** | **58** | **52** | **8** | **58** | **40** | **12** | **54** | **34** | **12** | **46** | **40** | **40** | **8** | **14** | **20** | **16** |
| **Всього за термін навчання:** | | | | | | **240** | **7200** | **738** | **296** | **158** | **284** | **0** | **6462** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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

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

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

**Ухвалено Науково-методичною радою університету**
**протокол №** 2 **від** 24.05 **2023 року**

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

**Ухвалено на засіданні Вченої ради ННІХТ**
протокол № 10 від 23 травня 2023 р

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

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

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