НП 2024

Ректор НУХТ
_____ Олександр ШЕВЧЕНКО
«25» 04 2024р.

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 № 8 від «25» 04 2024 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	ес	ес/нс	нс	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	ес	ес	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к
	2	д	д	д	д	д	нс	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	ес	ес	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к
	3	д	д	д	д	д	нс	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	ес	ес	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к
	4	д	д	д	д	д	нс	д	д	д	д	д	д	д	п	п	п	п	д	д	ес	ес/	нс	д	д	д	д	д	д	д	д	д	п	п	ес	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр								

ІІ. Зведений бюджет часу (в тижнях)

Курс	Теорет. навчання	нс/ес	Практика	Виконання КР	Канікули	Всього
1	30	6			11	47
2	35	6			11	52
3	35	6			11	52
4	23	5	6	8		42
Разом	123	23	6	8	33	193

Позначення:

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

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

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

ІІІ. План навчального процесу

Шифр за ОП	Компоненти освітньої програми	Контрольні заходи та їх розподіл за семестрами:				Обсяг дисциплін		Аудиторні години				Індивідуальна робота	Самостійна робота здобувачів	Розподіл аудиторних годин за курсами і семестрами																							
									у тому числі					1 курс						2 курс						3 курс						4 курс					
														I семестр			II семестр			III семестр			IV семестр			V семестр			VI семестр			VII семестр			VIII семестр		
		Екзамени	Диф. Заліки	Курсові проекти	Курсові роботи	Кредитів ECTS	Годин	Всього	Лекції	Практичні (семінарські)	Лабораторні (комп'ютерни й практикум)			Лекції	Практичні/Семін	Лабораторні	Лекції	Практичні/Семін	Лабораторні	Лекції	Практичні/Семін	Лабораторні	Лекції	Практичні/Семін	Лабораторні	Лекції	Практичні/Семін	Лабораторні	Лекції	Практичні/Семін	Лабораторні	Лекції	Практичні/Семін	Лабораторні	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																																				
						5	150	8	4	4			142	4	4																				4		
ОК 1	Історія державності та культури України	1				8	240	12		12			228		4			4																		
ОК 2	Іноземна мова для академічного і професійного спілкування	2 8	1			4	120	8	4		4		112	4		4																				
ОК 3	Інформатика та інформаційні технології	1				0		0					0																								
ОК 4	Інжиніринг харчових виробництв					3	90	4			4		86						4																		
	Модуль 1. Основи комп'ютерного проектування		2			4	120	16	8		8		104																								
	Модуль 2. Технологічне проектування	7																												10							
			6			4,5	135	10		10			125																								
ОК 5	Моніторинг виробничих процесів					5	150	12	6	6			138	6	6																						
ОК 6	Вища математика для харчових технологій	1				0		0					0																								
ОК 7	Комплексна дисципліна. Хімія в харчових технологіях					4	120	8	4		4		112	4		4																				
	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				8	240	60	20		40		180	8		16	12		24																	
ОК 8	Вступ до харчових технологій: практичні і теоретичні аспекти		1 2			5	150	8	4		4		142				4		4																	
ОК 9	Фізика для харчових технологій	2				3	90	4	2	2			86				2	2											2	2						
ОК 10	Фізіологія харчування		2			3	90	4	2	2			86																10		12					
ОК 11	Безпека життєдіяльності та охорона праці		6			8	240	22	10		12		218																							
ОК 12	Технологічна експертиза виробництва харчової продукції		6		6	0		0					0													6		8							
ОК 13	Мікробіологія для харчових технологій					3	90	14	6		8		76																6		8					
	Модуль 1. Загальна мікробіологія	5				4	120	14	6		8		106																							
	Модуль 2. Мікробіологія харчових продуктів	6				5,5	165	16	6		10		149							6		10														
ОК 14	Процеси та апарати харчових виробництв	3		3		16	480	72	36		36		408							18		18	18		18										
ОК 15	Комплексна дисципліна. Харчові технології		3 4			3,5	105	20			20		85									20													
ОК 16	Контроль якості та безпечності харчових продуктів		3			0		0					0																						
ОК 17	Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів					2,5	75	12	6	6			63							6		6										10	14			
	Модуль 1. Законодавство в харчовій промисловості		3		8	5	150	24	10	14			126																			10	12			
	Модуль 2. Системи управління безпечністю	7			7	4	120	22	10	12			98																							
	Модуль 3.Системи управління якістю	7				0		0					0																							
ОК 18	Обладнання харчових виробництв					5	150	16	8		8		134										8		8							8		8		
	Модуль 1. Базове обладнання харчових виробництв	4				3	90	16	8		8		74																			4	4			4
	Модуль 2. Гігієнічний інжиніринг	7				3	90	8	4	4			82																							4
ОК 19	Економіка і управління харчових виробництв		6			3	90	8	4		4		82																							
ОК 20	Автоматизація виробничих процесів	8			4	5	150	12	4	4	4		138										4	4	4											
ОК 21	Безпека харчової продукції		4			4	120	20	8	12			100													8	12								
ОК 22	Належні практики виробництва		5																																	
			3			2,5	75	12		12			63								12															
ОК 23	Методи оцінки ризиків		4			3	90			8											8														
ОК 24	Академічна та професійна комунікація українською мовою			7		6	180	0					180																							
ОК 25	Виробнича (навчальна, виробнича) практика			8		3	90	0					90																							
ОК 26	Переддипломна практика					12	360	0					360																							
ОК 27	Кваліфікаційна робота					0		0					0																							
	Загальний обсяг обов`язкових компонент:					**177,5**	**5325**	**502**	**200**	**108**	**202**	**0**	**4733**																								

2. Вибіркові компоненти освітньої програми																																		
1 Дисципліни із загальноуніверситетського каталогу																																		
ВК 1	Вибіркова дисципліна 1 з загальноуніверситетського каталогу	3	3	90	4	2	2			86							2	2																
ВК 2	Вибіркова дисципліна 2 з загальноуніверситетського каталогу	7	3	90	4	2	2			86																			2	2				
ВК 3	Вибіркова дисципліна 3 з загальноуніверситетського каталогу	2	3	90	4	2	2			86				2	2																			
ВК 4	Вибіркова дисципліна 4 з загальноуніверситетського каталогу	2	3	90	4	2	2			86				2	2																			
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																								
3 Дисципліни із каталогу освітньої програми																																		
ВК 6	Вибіркова дисципліна 6 з переліку	4	3	90	12	6		6		78										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	4,5	135	18	8	10			117																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	1875	206	80	54	72	0	1669	30	14	28	30	10	40	36	22	58	46	4	52	40	12	54	34	12	46	38	40	8	14	20	16
Всього за термін навчання:			240	7200	708	280	162	274	0	6402																								

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

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

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

Ухвалено Науково-методичною радою університету протокол № 2 від 24.04 2024 року

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

Ухвалено на засіданні Вченої ради ННІХТ протокол № 10 від 22.04 2024 р.

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

В.о **Завідувач кафедри** (підпис) /Оксана ВАШЕКА / (П.І.Б.)

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