ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор НУХТ
_____Олександр ШЕВЧЕНКО
«_22_» ___04___ 2022р.

Розглянуто та схвалено Вченою радою
протокол № 9 від «_22_» ___04___ 2022 р.

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 - "Харчові технології та інженерія "

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	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
	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	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	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	ес	ес/нс	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														п	п	п	п	ес	ес	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к

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
- 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	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		9		6	180	16	8		8		164																									8		8
ОК 5	Моніторинг виробничих процесів		8 9			4,5	135	16		16			119																								8				8	
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	Біотехнологічні та фізико-хімічні основи харчових виробництв		5 6			12	360	60	20		40		300													10		20	10		20									
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		5		7	210	14	6		8		196													6		8												
ОК 15	Комплексна дисципліна. Харчові технології		5 6			23	690	80	40		40		610													20		20	20		20									
ОК 16	Комплексна дисципліна. Крнтроль якості та безпечності харчових продуктів		5 6			9	270	40			40		230															20			20									
ОК 17	Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів					0		0					0																											
	Модуль 1. Нормативні документи у харчовій промисловості	7				2,5	75	8	4	4			67																			4	4							
	Модуль 2. Основи HACCP		8			2	60	4		4			56																							4				
ОК 18	Обладнання харчових виробництв					0		0					0																											
	Модуль 1. Базове обладнання харчових виробництв	7				5,5	165	16	8		8		149																			8		8						
	Модуль 2. Обладнання технологічних ліній	8				2,5	75	16	8		8		59																						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	Виробнича практика		8			6	180	0					180																											
ОК 22	Переддипломна практика		9			3	90	0					90																											
ОК 23	Кваліфікаційна робота					12	360	0					360																											
	Загальний обсяг обов`язкових компонент:					**176**	**5280**	**478**	**180**	**50**	**248**	**0**	**4802**																											
	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													4	2													
ВК 2	Вибіркова дисципліна 2 з загальноуніверситетського каталогу		9			3	90	6	4	2			84																									4	2	
ВК 3	Вибіркова дисципліна 3 з загальноуніверситетського каталогу		4			3	90	6	4	2			84										4	2																
ВК 4	Вибіркова дисципліна 4 з загальноуніверситетського каталогу		4			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															
ВП 3 Дисципліни із каталогу освітньої програми																																								
ВК 6.	Вибіркова дисципліна 6 з переліку		3 4			7	210	40	20		20		170							10		10	10		10															
ВБ 1-9	Вибірковий блок дисциплін за освітньою програмою					42	1260	0					1260																											
	Разом вибіркових компонент освітньої програми:					**64**	**1920**	**78**	**42**	**8**	**28**	**0**	**1842**	**26**	**14**	**24**	**18**	**6**	**28**	**22**	**0**	**26**	**38**	**4**	**34**	**46**	**2**	**76**	**30**	**0**	**60**	**18**	**6**	**8**	**8**	**12**	**8**	**16**	**14**	**12**
Всього за термін навчання:						**240**	**7200**	**556**	**222**	**58**	**276**	**0**	**6644**																											

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

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

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

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

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

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

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

Заступник голови НМК ННІХТ ____________ / Олена БІЛИК /
(підпис) (П.І.Б.)

Гарант ОП ____________ / Оксана КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО /
(підпис) (П.І.Б.)