ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор НУХТ
_____ Олександр ШЕВЧЕНКО
«23» 05 2023р.

Розглянуто та схвалено Вченою радою
протокол № 10 від «25» 05 2023 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 - 3 роки 10 місяців
Освітня кваліфікація - бакалавр з харчових технологій

I. 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	д	ес	ес/нс	нс	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
	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
	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	А								

II. Зведений бюджет часу (в тижнях)

Курс	Теорет. навчання	нс/ес	Практика	Виконання КР	Канікули	Всього
1	33	7			10	50
2	36	6			10	52
3	36	6			10	52
4	24	4	6	8		42
						0
Разом	129	23	6	8	30	196

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

№ п/п	Компоненти освітньої програми	Контрольні заходи та їх розподіл за семестрами:				Обсяг дисциплін		Аудиторні години				Індивідуальна	Самостійна робота студентів	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'ютерний 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																																					
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		2			3	**90**	4			4		86						4																	
	Модуль 2. Технологічне проектування	7		7		6	**180**	16	8		8		164																			8		8			
ОК 5	Моніторинг виробничих процесів		7 8			4,5	**135**	16		16			119																				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	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. 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	2				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		6			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	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	4	3		4	7	**210**	14	6		8		196													6		8	6		8					
ОК 15	Комплексна дисципліна. Харчові технології		3 4			23	**690**	80	40		40		610							20		20	20		20											
ОК 16	Комплексна дисципліна. Крнтроль якості та безпечності харчових продуктів		3 4			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	6				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	6				5,5	**165**	16	8		8		149																8		8					
	Модуль 2. Обладнання технологічних ліній	7				2,5	**75**	16	8		8		59																			8		8			
ОК 19	Економіка і управління харчових виробництв		6			3	**90**	4	4				86																4							
ОК 20	Автоматизація виробничих процесів	8				3	**90**	8	4		4		82																					4		4
ОК 21	Виробнича (навчальна, виробнича) практика		7			6	**180**	0					180																							
ОК 22	Переддипломна практика		8			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		3			3	**90**	6	4	2			84							4	2															
ВК 2	Вибіркова дисципліна 2 з загальноуніверситетського каталогу		7			3	**90**	6	4	2			84																			4	2			
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										

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**	**30**	**14**	**28**	**34**	**10**	**40**	**38**	**2**	**54**	**40**	**0**	**62**	**22**	**0**	**36**	**40**	**6**	**44**	**20**	**10**	**16**	**4**	**16**	**4**
Всього за термін навчання:						**240**	**7200**	**556**	**222**	**58**	**276**	**0**	**6644**																								

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

Ухвалено Науково-методичною радою університету
протокол № 2 від 24.05.2023 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 № 10 від 23.05. 2023 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.)