ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор НУХТ
_____Олександр ШЕВЧЕНКО
«24» 04 2025р.

Розглянуто та схвалено Вченою радою
протокол № 9 від «24» 04 2025 р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки бакалаврів
форма здобуття вищої освіти - заочна
Галузь знань -G "Інженерія, виробництво та будівництво"
Спеціальність - G13 "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

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															к	к	ес	ес/нс	нс															ес	ес	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к
	2						нс															к	к	ес	ес/нс	нс															ес	ес	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к
	3						нс															к	к	ес	ес/нс	нс															ес	ес	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к
	4	п	п	п	п	нс																к	к	ес	ес/нс	нс															ес	ес	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к
																						к	к	ес	ес/нс									ес	п	п	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр								

ІІ. Зведений бюджет часу (в тижнях)

Курс	Теорет. навчання	нс/ес	Практика	Виконання КР	Канікули	Всього
1	33	6			13	52
2	33	6			13	52
3	33	6			13	52
4	24	4	6	8	2	44
Разом	123	22	6	8	41	200

Позначення:

нс - настановна сесія
п - практика
ес - екзаменаційна сесія
кр - виконання та захист кваліфікаційної роботи
[ ] - самостійне навчання

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

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

III. 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																							
		Екзамени	Диф. заліки	Курсові проекти	Курсові роботи	Кредитів ECTS	Годин	Всього	у тому числі					1 курс						2 курс						3 курс						4 курс					
									Лекції	Практичні (семінарські)	Лабораторні (комп'ютерний практикум)			I семестр			II семестр			III семестр			IV семестр			V семестр			VI семестр			VII семестр			VIII семестр		
														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
	1. Обов`язкові компоненти освітньої програми																																				
ОК 1	Історія державності і культури України	1				5	**150**	8	4	4			142	4	4																						
ОК 2	Іноземна мова для академічного і професійного спілкування					0		0					0																								
	Модуль 1. Іноземна мова для академічного спілкування	2	1			5	**150**	12		12			138		4			4																			
	Модуль 2. Іноземна мова для професійного спілкування	8				2,5	**75**	12		12			63																							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		8		6	**180**	16	8		8		164																			8		8			
ОК 5	Моніторинг виробничих процесів		7 8			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	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			10	**300**	60	20		40		240													10		20	10		20						
ОК 13	Мікробіологія для харчових технологій					0		0					0																								
	Модуль 1. Загальна мікробіологія	5				3,5	**105**	14	6		8		91													6		8									
	Модуль 2. Мікробіологія харчових продуктів	6				3,5	**105**	14	6		8		91																6		8						
ОК 14	Процеси та апарати харчових виробництв	4	3	4		7	**210**	28	12		16		182							6		8	6		8												
ОК 15	Комплексна дисципліна. Харчові технології		3 4			21	**630**	80	40		40		550							20		20	20		20												
ОК 16	Комплексна дисципліна. Крнтроль якості та безпечності харчових продуктів		3 4			8	**240**	40			40		200									20			20												
ОК 17	Академічна та професійна комунікація українською мовою		4			1,5	**45**	4		4			41											4													
ОК 18	Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів					0		0					0																								
	Модуль 1. Нормативні документи в контексті сталого розвитку харчової промисловості		6			2,5	**75**	8	4	4			67																4	4							
	Модуль 2. Основи НАССР		8			2	**60**	4		4			56																							4	
ОК 19	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 20	Економіка і управління харчових виробництв		6			3	**90**	6	4	2			84																4	2							
ОК 21	Автоматизація виробничих процесів	8				3,5	**105**	8	4		4		97																						4		4
ОК 22	Антикорупція та доброчесність		4			1,5	**45**	6	4	2			39										4	2													
ОК 23	Виробнича (навчальна, виробнича) практика		7			6	**180**	0					180																								
ОК 24	Переддипломна практика		8			3	**90**	0					90																								
ОК 25	Кваліфікаційна робота					12	**360**	0					360																						4		4
	Загальний обсяг обов`язкових компонент:					**174**	**5220**	**516**	**190**	**70**	**256**	**0**	**4704**	**30**	**14**	**28**	**26**	**6**	**40**	**30**	**0**	**52**	**34**	**6**	**52**	**16**	**0**	**28**	**34**	**8**	**36**	**16**	**8**	**16**	**8**	**16**	**8**

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 G13 "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																																				
ВБ 1-9	Вибірковий блок дисциплін за освітньою програмою		**3 4**			7	210	40	20		20		170							10		10	10		10												
						44	1320	0					1320																								
	Разом вибіркових компонент освітньої програми:					**66**	**1980**	**78**	**42**	**8**	**28**	**0**	**1902**	**0**	**0**	**0**	**8**	**4**	**0**	**14**	**2**	**10**	**16**	**0**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**
Всього за термін навчання:						**240**	**7200**	**594**	**232**	**78**	**284**	**0**	**6606**	**30**	**14**	**28**	**34**	**10**	**40**	**44**	**2**	**62**	**50**	**6**	**70**	**16**	**0**	**28**	**34**	**8**	**36**	**20**	**10**	**16**	**8**	**16**	**8**

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

Ухвалено Науково-методичною радою університету
протокол № 2 від 23.04.2025 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 ____________ /Тетяна ЯНЮК/
(підпис) (П.І.Б.)

Ухвалено на засіданні Вченої ради ННІХТ
протокол № 10 від 23.04. 2025 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.)