ЗАТВЕРДЖЕНО
протокол засідання
вченої ради ЧНТУ
„25" 03 2019 року № 3

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Чернігівський національний технологічний університет

ПОГОДЖУЮ
Ректор
С.М. Шкарлет
„ " 03 2019 року
м.п.

Н А В Ч А Л Ь Н И Й П Л А Н

підготовки бакалавра
(назва ступеню вищої освіти)

галузь знань 18 - ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ
(шифр і назва галузі)

спеціальність 181 - ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
(шифр і назва спеціальності)

спеціалізація
(назва спеціалізації)

освітня програма "ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНЖЕНЕРІЯ
(освітньо-професійна, освітньо-наукова) (назва освітньої програми)

форма навчання ДЕННА
(денна, заочне (дистанційна))

Кваліфікація освітня бакалавр з харчових технологій
(назва)

Кваліфікація професійна
(назва)

Строк навчання 3 роки 10 місяців
(роки і місяці)

на основі повної загальної освіти*
(зазначається освітній рівень або ступень вищої освіти)

І . ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Курс	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
	Вересень				Жовтень					Листопад				Грудень				Січень					Лютий				Березень				Квітень				Травень					Червень				Липень				Серпень				
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
I																	ЗТ	К	Е	Е	Е	К	К															ЗТ	Е	Е	Е	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																	ЗТ	К	Е	Е	Е	К	К																	ЗТ	Е	Е	Е	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III																	ЗТ	К	Е	Е	Е	К	К													ЗТ	Е	Е	Е	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV																	ЗТ	К	Е	Е	Е	К	К										ЗТ	Е	Е	Е	П	П	ПА	ПА	ПА	ПА	А									

ПОЗНАЧЕННЯ: [ ] - Теоретичне навчання; ЗТ - Заліковий тиждень; П - Практика; ПА - Підготовка до атестації;
У - Установча сесія; Е - Екзаменаційна сесія; К - Канікули; А - Атестація

ІІ. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Заліковий тиждень	Екзаменаційна сесія	Практика	Підготовка до атестації	Атестація	Канікули	Усього
I	30	2	6	2			12	**52**
II	32	2	6				12	**52**
III	28	2	6	4			12	**52**
IV	25	2	6	2	4	1	12	**43**
Разом	**115**	**8**	**24**	**8**	**4**	**1**	**48**	**199**

ІІІ. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити
Ознайомча практика	2	2	3
Технологічна практика	6	4	6
Переддипломна практика	8	2	3

IV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації (кваліфікаційний іспит, кваліфікаційна робота)	Семестр
Випускова кваліфікаційна робота	8

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Розподіл за семестрами: екзамени (3), заліки (4), курсові проекти (5), курсові роботи (6), розрахунково-графічні та розрахункові роботи (7), контрольні роботи, реферати (8); Кількість кредитів ЄКТС (9); Кількість годин: загальний обсяг (10), аудиторних всього (11), у тому числі лекції (12), практичні, семінарські (13), лабораторні (14); самостійна робота (15). Розподіл часу в годинах та кредитах за курсами і семестрами: І курс — семестри 1 (16–20), 2 (21–25); ІІ курс — 3 (26–30), 4 (31–35); ІІІ курс — 5 (36–40), 6 (41–45); IV курс — 7 (46–50), 8 (51–55); у кожному семестрі: години — лекції, практичні семінарські, лабораторні, самостійна робота; кредитів ЄКТС.

№ з/п	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ, ПРАКТИКИ, АТЕСТАЦІЇ	екзамени	заліки	проекти	роботи	розрахунково-графічні та розрахункові роботи	контрольні роботи, реферати	Кількість кредитів ЄКТС	загальний обсяг	всього	лекції	практичні, семінарські	лабораторні	самостійна робота	1 лекції	1 практичні семінарські	1 лабораторні	1 самостійна робота	1 кредитів ЄКТС	2 лекції	2 практичні семінарські	2 лабораторні	2 самостійна робота	2 кредитів ЄКТС	3 лекції	3 практичні семінарські	3 лабораторні	3 самостійна робота	3 кредитів ЄКТС	4 лекції	4 практичні семінарські	4 лабораторні	4 самостійна робота	4 кредитів ЄКТС	5 лекції	5 практичні семінарські	5 лабораторні	5 самостійна робота	5 кредитів ЄКТС	6 лекції	6 практичні семінарські	6 лабораторні	6 самостійна робота	6 кредитів ЄКТС	7 лекції	7 практичні семінарські	7 лабораторні	7 самостійна робота	7 кредитів ЄКТС	8 лекції	8 практичні семінарські	8 лабораторні	8 самостійна робота	8 кредитів ЄКТС
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	53	54	55
	5.1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																																																					
	5.1.1 БЛОК ОБОВ'ЯЗКОВИХ ДИСЦИПЛІН																																																					
ОК1	Іноземна мова		2,4,6,8					16	480	160		160		320		20		40	2		20		40	2		20		40	2		20		40	2		20		40	2		20		40	2		20		40	2		20		40	2
ОК2	Вища математика	1				1		4	120	30	16	14		90	16	14		90	4																																			
ОК3	Історія України	1						4	120	30	16	14		90	16	14		90	4																																			
ОК4	Історія української культури		2					3	90	30	16	14		60						16	14		60	3																														
ОК5	Філософія	3						4	120	30	16	14		90											16	14		90	4																									
ОК6	Фахова українська мова та основи ділової комунікації		4					3	90	30		30		60																	30		60	3																				
ОК7	Основи академічного письма		2					3	90	30	16	14		60						16	14		60	3																														
ОК8	Громадянська освіта		5					3	90	30	16	14		60																					16	14		60	3															
ОК9	Економіка підприємств		6					3	90	30	16	14		60																										16	14		60	3										
ОК10	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці		3			3		3	90	30	16		14	60											16		14	60	3																									
ОК11	Охорона навколишнього середовища	1						4	120	30	16		14	90	16		14	90	4																																			
ОК12	Інформатика, комп' ютерні мережі та телекомунікації		1					3	90	30	16		14	60	16		14	60	3																																			
ОК13	Фізичне виховання		1,2,3,4					12	360	248		248		112		64		26	3		56		34	3		64		26	3		64		26	3																				
	Усього з обов'язкових дисциплін	4	15			2		65	1950	738	160	536	42	1212	64	112	28	396	20	32	104		194	11	32	98	14	216	12		114		126	8	16	34		100	5	16	34		100	5		20		40	2		20		40	2
	5.1.2 БЛОК НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН ЗА ВІЛЬНИМ ВИБОРОМ СТУДЕНТА																																																					
ВБ1	Системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів		2				2	3	90	30	16	14		60						16	14		60	3																														
	Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості																																																					
ВБ2	Інженерна та комп'ютерна графіка	2				2		8	240	70	38		32	170						38		32	170	8																														
	Комп'ютерна графіка																																																					
ВБ3	Технічна мікробіологія	3						7	210	60	30		30	150											30		30	150	7																									
	Мікробіологія галузі																																																					
	Усього з дисциплін за вільним вибором студента	2	1			1	1	18	540	160	84	14	62	380						54	14	32	230	11	30		30	150	7																									
	Усього з дисциплін загальної підготовки	6	16			3	1	83	2490	898	244	550	104	1592	64	112	28	396	20	86	118	32	424	22	62	98	44	360	19		114		126	8	16	34		100	5	16	34		100	5		20		40	2		20		40	2
	5.2.ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																																																					
	5.2.1 БЛОК ОБОВ'ЯЗКОВИХ ДИСЦИПЛІН																																																					
ОК14	Технологія жирів і жирозамінників	7						4	120	30	16		14	90																															16		14	90	4					
ОК15	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	4						4	120	30	24		6	90																24		6	90	4																				
ОК16	Технологія молока, та молочних продуктів	5		5				6	180	50	30		20	130																					30		20	130	6															
ОК17	Технологія консервування плодів та овочів	6						4	120	30	16		14	90																										16		14	90	4										
ОК18	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	5,6,7			7			23	690	200	106		94	490																					30		20	130	6	30		30	150	7	46		44	210	10					
ОК19	Технологія бродильних виробництв	7						4	120	30	16		14	90																															16		14	90	4					
ОК20	Основи фізіології і гігієни харчування		1				1	4	120	40	24		16	80	24		16	80	4																																			
ОК21	Методи аналізу сировини та продукції харчових виробництв	2	1			1,2		11	330	100	50		50	230	30		20	100	5	20		30	130	6																														
ОК22	Стандартизація, метрологія та сертифікація		7				7	3	90	30	16		14	60																															16		14	60	3					
ОК23	Харчова хімія	3,4					3,4	14	420	120	68		52	300											20		20	110	5	48		32	190	9																				
ОК24	Технологія зберігання і переробки зерна	3						4	120	30	16		14	90											16		14	90	4																									
ОК25	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення		7				7	3	90	30	16		14	60																															16		14	60	3					
ОК26	Технологія води і водопідготовки харчових виробництв		3					3	90	30	16		14	60											16		14	60	3																									
ОК27	Технологія цукрового виробництва та полісахаридів		8					3	90	30	20		10	60																																				20		10	60	3
ОК28	Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі	6		6				7	210	60	30	30		150																										30	30		150	7										
	Усього з обов'язкових дисциплін	13	6	2	1	2	5	97	2910	840	464	30	346	2070	54		36	180	9	20		30	130	6	52		48	260	12	72		38	280	13	60		40	260	12	76	30	44	390	18	110		100	510	24	20		10	60	3

№ з/п	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ, ПРАКТИКИ, АТЕСТАЦІЇ	Розподіл за семестрами						Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл часу в годинах та кредитах за курсами і семестрами																																							
		екзамени	заліки	курсові		розрахунково-графічні та розрахункові роботи	контрольні роботи, реферати		загальний обсяг	аудиторних	у тому числі:			самостійна робота	I курс, семестр 1, годин					I курс, семестр 2, годин					II курс, семестр 3, годин					II курс, семестр 4, годин					III курс, семестр 5, годин					III курс, семестр 6, годин					IV курс, семестр 7, годин					IV курс, семестр 8, годин				
				проекти	роботи					всього	лекції	практичні, семінарські	лабораторні		лекції	практичні семінарські	лабораторні	самостійна робота	кредитів ЄКТС	лекції	практичні семінарські	лабораторні	самостійна робота	кредитів ЄКТС	лекції	практичні семінарські	лабораторні	самостійна робота	кредитів ЄКТС	лекції	практичні семінарські	лабораторні	самостійна робота	кредитів ЄКТС	лекції	практичні семінарські	лабораторні	самостійна робота	кредитів ЄКТС	лекції	практичні семінарські	лабораторні	самостійна робота	кредитів ЄКТС	лекції	практичні семінарські	лабораторні	самостійна робота	кредитів ЄКТС	лекції	практичні семінарські	лабораторні	самостійна робота	кредитів ЄКТС
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	53	54	55
	5.2.2 БЛОК НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН ЗА ВІЛЬНИМ ВИБОРОМ СТУДЕНТА																																																					
ВБ4	Автоматизація процесів харчових виробництв	8						4	120	30	16	14		90																																				16	14		90	4
	Роботизація виробництва																																																					
ВБ5	Процеси і апарати харчових виробництв	4			4			8	240	70	40		30	170																40		30	170	8																				
	Тепломасообмін в харчовій промисловості																																																					
ВБ6	Безпечність продовольчої сировини та продуктів харчування	5					5	6	180	50	30		20	130																					30		20	130	6															
	Екобезпека продовольчої сировини та харчових продуктів																																																					
ВБ7	Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР	5				5		5	150	40	24		16	110																					24		16	110	5															
	Основи автоматизованого проектування																																																					
ВБ8	Основи промислового будівництва та санітарної техніки	7				7		4	120	30	30			90																															30			90	4					
	Інжиніринг будівель																																																					
ВБ9	Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості	8					8	4	120	30	16		14	90																																				16		14	90	4
	Санітарно-гігієнічне проектування підприємств харчової промисловості																																																					
ВБ10	Харчові добавки		5				5	3	90	30	16	14		60																					16	14		60	3															
	Хімія смаку, запаху та кольору																																																					
ВБ11	Основи менеджменту і маркетингу.Основи підприємництва та організація виробництва	8						4	120	30	16	14		90																																				16	14		90	4
	Менеджмент і маркетинг харчових виробництв																																																					
ВБ12	Технології мінівиробництв	8					8	4	120	30	16		14	90																																				16		14	90	4
	Технології ресторанного господарства																																																					
	Усього з дисциплін за вільним вибором студента	8	1		1	2	4	42	1260	340	204	42	94	920																40		30	170	8	70	14	36	300	14						30			90	4	64	28	28	360	16
	Усього з дисциплін професійної підготовки	21	7	2	2	4	9	139	4170	1180	668	72	440	2990	54		36	180	9	20		30	130	6	52		48	260	12	112		68	450	21	130	14	76	560	26	76	30	44	390	18	140		100	600	28	84	28	38	420	19
	5.3. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА																																																					
ОК29	Ознайомча практика		2					3	90					90									90	3																														
ОК30	Технологічна практика		6					6	180					180																													180	6										
ОК31	Переддипломна практика		8					3	90					90																																							90	3
	Усього на практичну підготовку		3					12	360					360									90	3																			180	6									90	3
	5.4. ПІДГОТОВКА ДО АТЕСТАЦІЇ																																																					
ОК32	Виконання випускової кваліфікаційної роботи							6	180					180																																							180	6
	Усього на підготовку до атестації							6	180					180																																							180	6
	Загальна кількість	27	26	2	2	7	10	240	7200	2078	912	622	544	5122	118	112	64	576	29	106	118	62	644	31	114	98	92	626	31	112	114	68	576	29	146	48	76	660	31	92	64	44	670	29	140	20	100	640	30	84	48	38	730	30

Кількість аудиторних годин за семестр	294	286	304	294	270	200	260	170	2078
Кількість екзаменів	3	2	4	3	4	3	4	4	27
Кількість заліків	4	6	3	3	2	3	2	3	26
Кількість курсових проектів						1	1		2
Кількість курсових робіт				1	1				2
Кількість розрахунково-графічних та розрахункових робіт	2	2	1		1		1		7
Кількість контрольних робіт, рефератів	1	1	1	1	2		2	2	10

Перший проректор 11.03.19р (дата, підпис, прізвище та ініціали) Новомлинець О.О.

Директор ННІ МХТТ (дата, підпис, прізвище та ініціали) Ткаленко Н.В.

Завідувач випускової кафедри 01.03.19р. (дата, підпис, прізвище та ініціали) Хребтань О.Б.

11.03.19р.

*/ При вступі на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») може бути визнано та перезараховано результати навчання обсягом не більше ніж 120 кредитів ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста).
При вступі на базі ступеня «бакалавр» за іншими спеціальностями може бути визнано та перезараховано результати навчання, отримані в межах попередньої освітньої програми обсягом не більше ніж 90 кредитів ЄКТС.