ЗАТВЕРДЖЕНО
протокол засідання
вченої ради ЧНТУ
"25"березня 2019 року №3
зі змінами в редакції, затвердженій
вченою радою 27.04.2020
протокол № 3
наказ №64 від 27.04.2020

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Чернігівський національний технологічний університет

ПОГОДЖУЮ
Ректор
С.М. Шкарлет
"27" 04 2020 року
м.п.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

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 заочна
(денна, заочна (дистанційна))

Кваліфікація освітня бакалавр з харчових технологій
(назва)

Кваліфікація професійна
(назва)

Строк навчання 4 роки 10 місяців
(роки і місяці)

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

I . ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Вересень				Жовтень					Листопад				Грудень				Січень					Лютий				Березень				Квітень				Травень					Червень				Липень				Серпень				
	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
	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					У					У				У						Е	Е	К	К			У			У			У									Е	Е	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II					У					У				У						Е	Е	К	К			У			У			У									Е	Е	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III					У					У				У					Е	Е	Е	К	К			У			У			У								Е	Е	Е	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV					У					У				У					Е	Е	Е	К	К			У			У			У								Е	Е	Е	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
V					У					У				У					Е	Е	Е	К	К			У			У			У	Е	Е	Е	П	П	ПА	ПА	ПА	ПА	А										

ПОЗНАЧЕННЯ:
- (порожня клітинка) - Теоретичне навчання
- У - Установча сесія
- ЗТ - Заліковий тиждень
- Е - Екзаменаційна сесія
- П - Практика
- К - Канікули
- ПА - Підготовка до атестації
- А - Атестація

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Заліковий тиждень	Екзаменаційна сесія	Практика	Підготовка до атестації	Атестація	Канікули	Усього
I	36		4				12	**52**
II	36		4				12	**52**
III	34		6				12	**52**
V	34		6				12	**52**
IV	27		6	2	4	1	2	**42**
Разом	**167**		**26**	**2**	**4**	**1**	**50**	**250**

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити
Переддипломна практика	10	2	3

IV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації (кваліфікаційний іспит, кваліфікаційна робота)	Семестр
Випускова кваліфікаційна робота	10

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Розподіл за семестрами; Кількість годин

№ з/п	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ, ПРАКТИКИ, АТЕСТАЦІЇ	екзамени	заліки	курсові проекти	курсові роботи	розрахунково-графічні та ...	контрольні роботи, реферати	Кількість кредитів ЄКТС	загальний обсяг	аудиторних: всього	у тому числі: лекції	практичні, семінарські	лабораторні	самостійна робота
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	5.1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ													
	5.1.1 БЛОК ОБОВ'ЯЗКОВИХ ДИСЦИПЛІН													
ОК1	Іноземна мова		2,4,6,8					16	480	48		48		432
ОК 2	Вища математика	1				1		4	120	12	8	4		108
ОК3	Історія України	1						4	120	12	8	4		108
ОК5	Філософія	3						4	120	12	8	4		108
ОК6	Фахова українська мова та основи ділової комунікації		4					3	90	8		8		82
ОК7	Основи академічного письма		2					3	90	8	6	2		82
ОК8	Громадянська освіта		5					3	90	8	6	2		82
ОК 9	Інженерна та комп'ютерна графіка	2	1			2		8	240	24	14		10	216
ОК10	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці		3			3		3	90	8	6		2	82
ОК11	Охорона навколишнього середовища	2						4	120	12	6		6	108
ОК12	Інформатика, комп' ютерні мережі та телекомунікації		3					3	90	8	6		2	82
	Усього з обов'язкових дисциплін	5	10			3		55	1650	160	68	72	20	1490
	5.1.2 БЛОК НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН ЗА ВІЛЬНИМ ВИБОРОМ СТУДЕНТА													
ВБ1.1	Системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів		5				5	3	90	8	8			82
ВБ 1.2	Організація HACCP на підприємствах харчової промисловості													
ВБ 2.1	Економіка підприємств		6					3	90	8	6	2		82
ВБ2.2	Управління бізнесом													
ВБ2.3	Фінансова грамотність													
ВБ2.4	Фінансово-економічна безпека													
ВБ2.5	Маркетинг													
ВБ2.6	Тренінг курс «Start up creation»													
ВБ2.7	Сучасна економіка													
ВБ2.8	Дисципліна на вибір з іншої ОП, яка формує підприємницькі навички													
ВБ 3.1	Технічна мікробіологія	3						7	210	20	12		8	190
ВБ 3.2	Технохімічний та мікробіологічний контроль галузі													
ВБ 14.1	Історія української культури		2					3	90	8	6	2		82
ВБ14.2	Корпоративна культура													
ВБ14.3	Тренінг-курс «Психологія ділових відносин»													
ВБ14.4	Риторика													
ВБ14.5	Тренінг курс «Лідерство та «team-building»»													
ВБ14.6	Комунікаційний менеджмент													
ВБ14.7	Тренінг курс «Креативне мислення та інтелектуальна власність»													
ВБ14.8	Дисципліна на вибір з іншої ОП, яка формує соціальні навички (soft skills)													
	Усього з дисциплін за вільним вибором	1	3				1	16	480	44	32	4	8	436
	Усього з дисциплін загальної підготовки	6	13			3	1	71	2130	204	100	76	28	1926

Розподіл часу в годинах та кредитах за курсами і семестрами (I курс: семестри 1–2; II курс: 3–4; III курс: 5–6; IV курс: 7–8; V курс: 9–10)

№ з/п	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
1	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
ОК1		6		54	2		6		54	2		6		54	2		6		54	2		6		54	2
ОК 2	8	4		108	4																				
ОК3	8	4		108	4																				
ОК5											8	4		108	4										
ОК6																	8		82	3					
ОК7						6	2		82	3															
ОК8																					6	2		82	3
ОК 9	8		4	108	4	6		6	108	4															
ОК10											6		2	82	3										
ОК11						6		6	108	4															
ОК12											6		2	82	3										
Усього з обов'язкових дисциплін	24	14	4	378	14	18	8	12	352	13	20	10	4	326	12		14		136	5	6	8		136	5
ВБ1.1																					8			82	3
ВБ 1.2																									
ВБ 2.1																									
ВБ2.2																									
ВБ2.3																									
ВБ2.4																									
ВБ2.5																									
ВБ2.6																									
ВБ2.7																									
ВБ2.8																									
ВБ 3.1											12		8	190	7										
ВБ 3.2																									
ВБ 14.1						6	2		82	3															
ВБ14.2																									
ВБ14.3																									
ВБ14.4																									
ВБ14.5																									
ВБ14.6																									
ВБ14.7																									
ВБ14.8																									
Усього з дисциплін за вільним вибором						6	2		82	3	12		8	190	7						8			82	3
Усього з дисциплін загальної підготовки	24	14	4	378	14	24	10	12	434	16	32	10	12	516	19		14		136	5	14	8		218	8

№ з/п	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	9 лекції	9 практичні семінарські	9 лабораторні	9 самостійна робота	9 кредитів ЄКТС	10 лекції	10 практичні семінарські	10 лабораторні	10 самостійна робота	10 кредитів ЄКТС
1	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65
ОК1		6		54	2		6		54	2		6		54	2										
ОК 2																									
ОК3																									
ОК5																									
ОК6																									
ОК7																									
ОК8																									
ОК 9																									
ОК10																									
ОК11																									
ОК12																									
Усього з обов'язкових дисциплін		6		54	2		6		54	2		6		54	2										
ВБ1.1																									
ВБ 1.2																									
ВБ 2.1	6	2		82	3																				
ВБ2.2																									
ВБ2.3																									
ВБ2.4																									
ВБ2.5																									
ВБ2.6																									
ВБ2.7																									
ВБ2.8																									
ВБ 3.1																									
ВБ 3.2																									
ВБ 14.1																									
ВБ14.2																									
ВБ14.3																									
ВБ14.4																									
ВБ14.5																									
ВБ14.6																									
ВБ14.7																									
ВБ14.8																									
Усього з дисциплін за вільним вибором	6	2		82	3																				
Усього з дисциплін загальної підготовки	6	8		136	5		6		54	2		6		54	2										

№ з/п	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ, ПРАКТИКИ, АТЕСТАЦІЇ	Розподіл за семестрами: екзамени	заліки	курсові: проекти	курсові: роботи	розрахунково-графічні та розрахункові роботи	контрольні роботи, реферати	Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин: загальний обсяг	аудиторних: всього	у тому числі: лекції	практичні, семінарські	лабораторні	самостійна робота
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	5.2.ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ													
	5.2.1 БЛОК ОБОВ'ЯЗКОВИХ ДИСЦИПЛІН													
ОК14	Технологія жирів і жирозамінників		9					3	90	8	8			82
ОК15	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	4						4	120	12	12			108
ОК16	Технологія молока, та молочних продуктів	7		7				7	210	20	12		8	190
ОК17	Технологія консервування плодів та овочів	8						4	120	12	12			108
ОК18	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	7,8,9			8			19	570	58	36		22	512
ОК19	Технологія бродильних виробництв	9			9			8	240	24	14		10	216
ОК20	Основи фізіології і гігієни харчування		1				1	4	120	12	8		4	108
ОК21	Методи аналізу сировини та продукції харчових виробництв	2	1			1,2		11	330	32	18		14	298
ОК23	Харчова хімія	5,6					5,6	14	420	42	28		14	378
ОК 24	Менеджмент галузі з основами підприємництва	10						4	120	12	8	4		108
ОК25	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення		8				8	3	90	8	8			82
ОК 26	Безпечність продовольчої сировини та продуктів харчування	5					5	5	150	14	10		4	136
ОК27	Технологія цукрового виробництва та полісахаридів		9					3	90	8	8			82
ОК28	Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі	6				6		6	180	18	10	8		162
	Усього з обов'язкових дисциплін	13	5	1	2	3	5	95	2850	280	192	12	76	2570
	5.2.2 БЛОК НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН ЗА ВІЛЬНИМ ВИБОРОМ СТУДЕНТА													
ВБ 4.1	Автоматизація процесів харчових виробництв	8						4	120	12	8	4		108
ВБ 4.2	Роботизація виробництва													
ВБ5.1	Процеси і апарати харчових виробництв	4			4			8	240	24	14		10	216
ВБ 5.2	Тепломасообмін в харчовій промисловості													
ВБ 6.1	Технологія зберігання і переробки зерна	3						4	120	12	8		4	108
ВБ6.2	Переробка продукції рослинництва													
ВБ7.1	Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР	5				5		5	150	14	8		6	136
ВБ 7.2	Основи автоматизованого проектування													
ВБ8.1	Основи промислового будівництва та санітарної техніки	7				7		4	120	12	12			108
ВБ 8.2	Інжиніринг будівель													
ВБ9.1	Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості	8					8	4	120	12	8		4	108
ВБ 9.2	Безпека технологічних процесів та обладнання харчових виробництв													
ВБ10.1	Харчові добавки		9				9	3	90	8	8			82
ВБ 10.2	Хімія смаку, запаху та кольору													
ВБ 11.1	Стандартизація, метрологія та сертифікація	4					4	4	120	8	8			112
ВБ 11.2	Нормативно-технічна документація галузі													
ВБ12.1	Технології мінівиробництв	10					10	4	120	12	8		4	108
ВБ 12.2	Технології ресторанного господарства													
ВБ 13.1	Технологія води і водопідготовки харчових виробництв		7					4	120	12	8		4	108
ВБ 13.2	Технологія виробництва фасованих вод та напоїв													
	Усього з дисциплін за вільним вибором	8	2		1	2	4	44	1320	126	90	4	32	1194
	Усього з дисциплін професійної підготовки	21	7	1	3	5	9	139	4170	406	282	16	108	3764
	5.3. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА													
ОК31	Переддипломна практика		10					3	90					90
	Усього на практичну підготовку		1					3	90					90
	5.4. ПІДГОТОВКА ДО АТЕСТАЦІЇ													
ОК32	Виконання випускової кваліфікаційної роботи							6	180					180
	Усього на підготовку до атестації							6	180					180
	Загальна кількість	27	21	1	3	8	10	239	6570	616	352	92	136	[illegible]

Розподіл часу в годинах та кредитах за курсами і семестрами (I курс – III курс, семестри 1–5)

№ з/п	1 сем.: лекції	практичні семінарські	лабораторні	самостійна робота	кредитів ЄКТС	2 сем.: лекції	практичні семінарські	лабораторні	самостійна робота	кредитів ЄКТС	3 сем.: лекції	практичні семінарські	лабораторні	самостійна робота	кредитів ЄКТС	4 сем.: лекції	практичні семінарські	лабораторні	самостійна робота	кредитів ЄКТС	5 сем.: лекції	практичні семінарські	лабораторні	самостійна робота	кредитів ЄКТС
1	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
ОК14																									
ОК15																12			108	4					
ОК16																									
ОК17																									
ОК18																									
ОК19																									
ОК20	8		4	108	4																				
ОК21	10		6	134	5	8		8	164	6															
ОК23																					12		4	134	5
ОК 24																									
ОК25																									
ОК 26																					10		4	136	5
ОК27																									
ОК28																									
Усього з обов'язкових дисциплін	18		18	242	9	8		8	164	6						12			108	4	22		8	270	10
ВБ 4.1																									
ВБ 4.2																									
ВБ5.1																14		10	216	8					
ВБ 5.2																									
ВБ 6.1											8		4	108	4										
ВБ6.2																									
ВБ7.1																					8		6	136	5
ВБ 7.2																									
ВБ8.1																									
ВБ 8.2																									
ВБ9.1																									
ВБ 9.2																									
ВБ10.1																									
ВБ 10.2																									
ВБ 11.1																8			112	4					
ВБ 11.2																									
ВБ12.1																									
ВБ 12.2																									
ВБ 13.1																									
ВБ 13.2																									
Усього з дисциплін за вільним вибором											8		4	108	4	22		10	328	12	8		6	136	5
Усього з дисциплін професійної підготовки	18		10	242	9	8		8	164	6	8		4	108	4	34		10	436	16	30		14	406	15
ОК31																									
Усього на практичну підготовку																									
ОК32																									
Усього на підготовку до атестації																									
Загальна кількість	42	14	14	628	23	32	10	20	558	22	40	10	16	624	23	34	14	10	572	21	44	8	14	624	23

Розподіл часу в годинах та кредитах за курсами і семестрами (III курс – V курс, семестри 6–10)

№ з/п	6 сем.: лекції	практичні семінарські	лабораторні	самостійна робота	кредитів ЄКТС	7 сем.: лекції	практичні семінарські	лабораторні	самостійна робота	кредитів ЄКТС	8 сем.: лекції	практичні семінарські	лабораторні	самостійна робота	кредитів ЄКТС	9 сем.: лекції	практичні семінарські	лабораторні	самостійна робота	кредитів ЄКТС	10 сем.: лекції	практичні семінарські	лабораторні	самостійна робота	кредитів ЄКТС
1	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65
ОК14																8			82	3					
ОК15																									
ОК16						12		8	190	7															
ОК17											12			108	4										
ОК18						12		6	162	6	12		10	188	7	12		6	162	6					
ОК19																14		10	216	8					
ОК20																									
ОК21																									
ОК23	16		10	244	9																				
ОК 24																					8	4		108	4
ОК25											8			82	3										
ОК 26																									
ОК27																8			82	3					
ОК28	10	8		162	6																				
Усього з обов'язкових дисциплін	26	8	10	406	15	24		14	352	13	32		10	378	14	42		16	542	20	8	4		108	4
ВБ 4.1											8	4		108	4										
ВБ 4.2																									
ВБ5.1																									
ВБ 5.2																									
ВБ 6.1																									
ВБ6.2																									
ВБ7.1																									
ВБ 7.2																									
ВБ8.1						12			108	4															
ВБ 8.2																									
ВБ9.1											8		4	108	4										
ВБ 9.2																									
ВБ10.1																8			82	3					
ВБ 10.2																									
ВБ 11.1																									
ВБ 11.2																									
ВБ12.1																					8		4	108	4
ВБ 12.2																									
ВБ 13.1						8		4	108	4															
ВБ 13.2																									
Усього з дисциплін за вільним вибором						20		4	216	8	16	4	4	216	8	8			82	3	8		4	108	4
Усього з дисциплін професійної підготовки	26	8	10	406	15	44		18	568	21	48	4	14	594	22	50		16	624	23	16	4	4	216	8
ОК31																								90	3
Усього на практичну підготовку																								90	3
ОК32																								180	6
Усього на підготовку до атестації																								180	6
Загальна кількість	32	16	10	542	20	44	6	18	622	23	48	10	14	648	24	50		16	624	23	16	4	4	486	17

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Кількість аудиторних годин за семестр	70	62	66	58	66	58	68	72	66	24	610
Кількість екзаменів	2	3	3	1	3	2	3	4	2	2	27
Кількість заліків	3	3	2	2	2	2	1	2	3	1	21
Кількість курсових проектів							1				1
Кількість курсових робіт				1				1	1		3
Кількість розрахунково-графічних	2	2	1		1	1	1				8
Кількість контрольних робіт, рефератів	1	1		1	3			2	1	1	10

Перший проректор 11.03.2020 Новомлинець О.О.
(дата, підпис, прізвище та ініціали)
Директор ННІ МХТТ Тхаленко Н.В.
(дата, підпис, прізвище та ініціали)
Завідувач випускової кафедри Хребтань О.Б.
(дата, підпис, прізвище та ініціали)
Гарант освітньої програми Цибуля С.Д.

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.

11.03.2020