ЗАТВЕРДЖЕНО
протокол засідання
вченої ради
"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

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 (освітньо-професійна, освітньо-наукова): "ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНЖЕНЕРІЯ" (назва освітньої програми)
форма навчання: ДЕННА (денна, заочна (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	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																	ЗТ	К	Е	Е	Е	К	К															ЗТ	Е	Е	Е	П	П	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
III																	ЗТ	К	Е	Е	Е	К	К														ЗТ	Е	Е	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К
IV																	ЗТ	К	Е	Е	Е	К	К											З	Е	Е	Е	П	П	ПА	ПА	ПА	А							

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

№ з/п	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ, ПРАКТИКИ, АТЕСТАЦІЇ	Розподіл за семестрами: екзамени	залікі	курсові: проекти	курсові: роботи	розрахунково-графічні та розрахункові роботи	контрольні роботи, реферати	Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин: загальний обсяг	аудиторних: вього	у тому числі: лекції	практичні, семінарські	лабораторні	самостійна робота
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ОК1	Іноземна мова		2,4,6,8					16	480	160		160		320
ОК2	Вища математика	1				1		4	120	30	16	14		90
ОК3	Історія України	1						4	120	30	16	14		90
ОК5	Філософія	3						4	120	30	16	14		90
ОК6	Фахова українська мова та основи ділової комунікації		4					3	90	30		30		60
ОК7	Основи академічного письма		2					3	90	30	16	14		60
ОК8	Громадянська освіта		5					3	90	30	16	14		60
ОК 9	Інженерна та комп'ютерна графіка	2	1			2		8	240	70	36		34	170
ОК10	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці		3			3		3	90	30	16		14	60
ОК11	Охорона навколишнього середовища	2						4	120	30	16		14	90
ОК12	Інформатика, комп' ютерні мережі та телекомунікації		1					3	90	30	16		14	60
ОК13	Фізичне виховання		2,3,4					12	360	248		248		112
	Усього з обов'язкових дисциплін	5	14			3		67	2010	748	164	508	76	1262
	5.1.2 БЛОК НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН ЗА ВІЛЬНИМ ВИБОРОМ СТУДЕНТА													
ВБ1.1	Системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів		2				2	3	90	30	16	14		60
ВБ1.2	Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості													
ВБ2.1	Економіка підприємств		6					3	90	30	16	14		60
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													
ВБ3.1	Технічна мікробіологія	3						7	210	60	30		30	150
ВБ3.2	Технохімічний та мікробіологічний контроль галузі													
ВБ4.1	Історія української культури		2					3	90	30	16	14		60
ВБ4.2	Корпоративна культура													
ВБ4.3	Тренінг-курс «Психологія ділових відносин»													
ВБ4.4	Риторика													
ВБ4.5	Тренінг курс «Лідерство та «team-building»»													
ВБ4.6	Комунікаційний менеджмент													
ВБ4.7	Тренінг курс «Креативне мислення та інтелектуальна власність»													
ВБ4.8	Дисципліна на вибір з іншої ОП, яка формує соціальні навички (soft skills)													

№ з/п	Розподіл часу в годинах та кредитах за курсами і семестрами	I курс								II курс								III курс								IV курс							
	семестри	1					2				3				4				5				6				7				8			
		годин					годин				годин				годин				годин				годин				годин				годин			
		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	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		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	16	14		90	4																																		
ОК3	Історія України	16	14		90	4																																		
ОК5	Філософія											16	14		90	4																								
ОК6	Фахова українська мова та основи ділової комунікації																	30		60	3																				
ОК7	Основи академічного письма						16	14		60	3																														
ОК8	Громадянська освіта																					16	14		60	3															
ОК 9	Інженерна та комп'ютерна графіка	20		20	80	4	16		14	90	4																													
ОК10	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці											16		14	60	3																								
ОК11	Охорона навколишнього середовища						16		14	90	4																														
ОК12	Інформатика, комп' ютерні мережі та телекомунікації	16		14	60	3																																		
ОК13	Фізичне виховання		64		26	3		56		34	3		64		26	3		64		26	3																			
	Усього з обов'язкових дисциплін	68	112	34	386	20	48	90	28	314	16	32	98	14	216	12		114		126	8	16	34		100	5		20		40	2		20		40	2		20		40	2
	5.1.2 БЛОК НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН ЗА ВІЛЬНИМ ВИБОРОМ СТУДЕНТА																																							
ВБ1.1	Системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів						16	14		60	3																														
ВБ1.2	Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості																																							
ВБ2.1	Економіка підприємств																										16	14		60	3										
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																																								
ВБ3.1	Технічна мікробіологія																30		30	150	7																				
ВБ3.2	Технохімічний та мікробіологічний контроль галузі																																								
ВБ4.1	Історія української культури						16	14		60	3																														
ВБ4.2	Корпоративна культура																																								
ВБ4.3	Тренінг-курс «Психологія ділових відносин»																																								
ВБ4.4	Риторика																																								
ВБ4.5	Тренінг курс «Лідерство та «team-building»»																																								
ВБ4.6	Комунікаційний менеджмент																																								
ВБ4.7	Тренінг курс «Креативне мислення та інтелектуальна власність»																																								
ВБ4.8	Дисципліна на вибір з іншої ОП, яка формує соціальні навички (soft skills)																																								

№ 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
	Усього з дисциплін за вільним вибором студента	1	3				1	16	480	150	78	42	30	330
	Усього з дисциплін загальної підготовки	6	17			3	1	83	2490	898	242	550	106	1592
	5.2.ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ 5.2.1 БЛОК ОБОВ'ЯЗКОВИХ ДИСЦИПЛІН													
ОК14	Технологія жирів і жирозамінників		7					3	90	30	16		14	60
ОК15	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	4						4	120	30	24		6	90
ОК16	Технологія молока та молочних продуктів	6		6				7	210	60	30		30	150
ОК17	Технологія консервування плодів та овочів	6						4	120	30	16		14	90
ОК18	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	5,6,7			5			19	570	160	90		70	410
ОК19	Технологія бродильних виробництв	7			7			8	240	70	38		32	170
ОК20	Основи фізіології і гігієни харчування		1				1	4	120	40	24		16	80
ОК21	Методи аналізу сировини та продукції харчових виробництв	2	1			1,2		11	330	100	50		50	230
ОК23	Харчова хімія	3,4					3,4	14	420	120	68		52	300
ОК24	Менеджмент галузі з основами підприємництва	8						4	120	30	16	14		90
ОК25	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення		7				7	3	90	30	16		14	60
ОК26	Безпечність продовольчої сировини та продуктів харчування	5					5	5	150	40	26		14	110
ОК27	Технологія цукрового виробництва та полісахаридів		8					3	90	30	20		10	60
ОК28	Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі	5				5		6	180	50	30	20		130
	Усього з обов'язкових дисциплін	13	5	1	2	3	5	95	2850	820	464	34	322	2030
	5.2.2 БЛОК НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН ЗА ВІЛЬНИМ ВИБОРОМ СТУДЕНТА													
ВБ4.1	Автоматизація процесів харчових виробництв	8						4	120	30	16	14		90
ВБ4.2	Роботизація виробництва													
ВБ5.1	Процеси і апарати харчових виробництв	4			4			8	240	70	40		30	170
ВБ5.2	Тепломасообмін в харчовій промисловості													
ВБ6.1	Технологія зберігання і переробки зерна	3						4	120	30	16		14	90
ВБ6.2	Переробка продукції рослинництва													
ВБ7.1	Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР	5				5		5	150	40	24		16	110
ВБ7.2	Основи автоматизованого проектування													
ВБ8.1	Основи промислового будівництва та санітарної техніки	7				7		4	120	30	30			90
ВБ8.2	Інжиніринг будівель													
ВБ9.1	Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості	8					8	4	120	30	16		14	90
ВБ9.2	Безпека технологічних процесів та обладнання харчових виробництв													
ВБ10.1	Харчові добавки		3				3	3	90	30	16	14		60
ВБ10.2	Хімія смаку, запаху та кольору													
ВБ 11.1	Стандартизація, метрологія та сертифікація	7					7	4	120	30	16		14	90
ВБ 11.2	Нормативно-технічна документація галузі													
ВБ12.1	Технології мінівиробництв	8					8	4	120	30	16		14	90
ВБ12.2	Технології ресторанного господарства													
ВБ13.1	Технологія води і водопідготовки харчових виробництв		5					4	120	40	24		16	80
ВБ13.2	Технологія виробництва фасованих вод та напоїв													
	Усього з дисциплін за вільним вибором студента	8	2		1	2	4	44	1320	360	214	28	118	960
	Усього з дисциплін професійної підготовки	21	7	1	3	5	9	139	4170	1180	678	62	440	2990
	5.3. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА													
ОК29	Ознайомча практика		2					3	90					90
ОК30	Технологічна практика		6					6	180					180
ОК31	Переддипломна практика		8					3	90					90
	Усього на практичну підготовку		3					12	360					360
	5.4. ПІДГОТОВКА ДО АТЕСТАЦІЇ													
ОК32	Виконання випускової кваліфікаційної роботи							6	180					180
	Усього на підготовку до атестації							6	180					180
	Загальна кількість	27	27	1	3	8	10	240	7200	2078	920	612	546	5122

Розподіл часу в годинах та кредитах за курсами і семестрами (I–II курс, семестри 1–4)

№ з/п / назва	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
	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
Усього з дисциплін за вільним вибором студента						32	28		120	6	30		30	150	7					
Усього з дисциплін загальної підготовки	68	112	34	386	20	80	118	28	434	22	62	98	44	366	19		114		126	8
ОК15																24		6	90	4
ОК20	24		16	80	4															
ОК21	30		20	100	5	20		30	130	6										
ОК23											20		20	110	5	48		32	190	9
Усього з обов'язкових дисциплін	54		36	180	9	20		30	130	6	20		20	110	5	72		38	280	13
ВБ5.1																40		30	170	8
ВБ6.1											16		14	90	4					
ВБ10.1											16	14		60	3					
Усього з дисциплін за вільним вибором студента											32	14	14	150	7	40		30	170	8
Усього з дисциплін професійної підготовки	54		36	180	9	20		30	130	6	52	14	34	260	12	112		68	450	21
ОК29									90	3										
Усього на практичну підготовку									90	3										
Загальна кількість	122	112	70	566	29	100	118	58	654	31	114	112	78	626	31	112	114	68	576	29

Розподіл часу в годинах та кредитах за курсами і семестрами (III–IV курс, семестри 5–8)

№ з/п / назва	5 сем.: лекції	практичні семінарські	лабораторні	самостійна робота	кредитів ЄКТС	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
	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55
Усього з дисциплін за вільним вибором студента						16	14		60	3										
Усього з дисциплін загальної підготовки	16	34		100	5	16	34		100	5		20		40	2		20		40	2
ОК14											16		14	60	3					
ОК16						30		30	150	7										
ОК17						16		14	90	4										
ОК18	30		20	130	6	30		30	150	7	30		20	130	6					
ОК19											38		32	170	8					
ОК24																16	14		90	4
ОК25											16		14	60	3					
ОК26	26		14	110	5															
ОК27																20		10	60	3
ОК28	30	20		130	6															
Усього з обов'язкових дисциплін	86	20	34	370	17	76		74	390	18	100		80	420	20	36	14	10	150	7
ВБ4.1																16	14		90	4
ВБ7.1	24		16	110	5															
ВБ8.1											30			90	4					
ВБ9.1																16		14	90	4
ВБ 11.1											16		14	90	4					
ВБ12.1																16		14	90	4
ВБ13.1	24		16	80	4															
Усього з дисциплін за вільним вибором студента	48		32	190	9						46		14	180	8	48	14	28	270	12
Усього з дисциплін професійної підготовки	134	20	66	560	26	76		74	390	18	146		94	600	28	84	28	38	420	19
ОК30									180	6										
ОК31																			90	3
Усього на практичну підготовку									180	6									90	3
ОК32																			180	6
Усього на підготовку до атестації																			180	6
Загальна кількість	150	54	66	660	31	92	34	74	670	29	146	20	94	640	30	84	48	38	730	30

	1	2	3	4	5	6	7	8	
Кількість аудиторних годин за семестр	304	276	304	294	270	200	260	170	2078
Кількість екзаменів	2	3	4	3	4	3	4	4	27
Кількість заліків	5	6	3	3	2	3	2	3	27
Кількість курсових проектів						1			1
Кількість курсових робіт				1	1		1		3
Кількість розрахунково-графічних та розрахункових робіт	1	3	1		2		1		8
Кількість контрольних робіт, рефератів	1	1	1	1	2		2	2	10

Перший проректор 11.03.2020 ________ Новомлинець О.О.
(дата, підпис, прізвище та ініціали)

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

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

Гарант освітньої програ ________ Цибуля С.Д.
(дата, підпис, прізвище та ініціали)

*/ 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