ЗАТВЕРДЖЕНО
протокол засідання
вченої ради НУ "Чернігівська політехніка"

"24" січня 2022 року № 2
зі змінами у редакції, затвердженій вченою радою НУ "Чернігівська політехніка"
03 07 2023р. протокол № 8

Наказ № 101/ВС від 03.07.2023

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ "ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА"

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)

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

форма навчання денна
(денна, заочна (дистанційна))

ПОГОДЖУЮ
Ректор
_____ О.О. Новоплинець
(підпис) (ПІБ)
"03" 07 2023 року
М.П.

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 ступінь вищої освіти)

I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО 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	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
- 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	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

III. ПРАКТИКА

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

IV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації (атестаційний іспит, кваліфікаційна робота, єдиний державний кваліфікаційний іспит)	Семестр
Кваліфікаційна робота	8

Шифр за ОП ГОН	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ, ПРАКТИКИ, АТЕСТАЦІЇ	екзамени	диф. заліки, залік	курсові: проекти	курсові: роботи	розрахунково-графічні розрахункові роботи	контрольні роботи, реферати	Кількість кредитів Є	загальний обсяг	всього	у тому числі: лекції	у тому числі: практичні, семінарські	у тому числі: лабораторні	самостійна робота	семестри 1 години: лекції	1: практичні семінарські	1: лабораторні	1: самостійна робота	1: кредитів ЄКТС	2 години: лекції	2: практичні семінарські	2: лабораторні	2: самостійна робота	2: кредитів ЄКТС	3 години: лекції	3: практичні семінарські	3: лабораторні	3: самостійна робота	3: кредитів ЄКТС	4 години: лекції	4: практичні семінарські	4: лабораторні	4: самостійна робота	4: кредитів ЄКТС	5 години: лекції	5: практичні семінарські	5: лабораторні	5: самостійна робота	5: кредитів ЄКТС	6 години: лекції	6: практичні семінарські	6: лабораторні	6: самостійна робота	6: кредитів ЄКТС	7 години: лекції	7: практичні семінарські	7: лабораторні	7: самостійна робота	7: кредитів ЄКТС	8 години: 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 ОБОВ'ЯЗКОВІ ДИСЦИПЛІНИ																																																						
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	Філософія	3						4	120	30	16	14		90											16	14		90	4																									
ОК5	Фахова українська мова та основи ділової комунікації		4					3	90	30	16	14		60																16	14		60	3																				
ОК6	Основи академічного письма		2					3	90	30	16	14		60						16	14		60	3																														
ОК7	Громадянська освіта		5					3	90	30	16	14		60																					16	14		60	3															
ОК8	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці		3					3	90	30	16		14	60											16		14	60	3																									
ОК9	Фізичне виховання		1,2, 3,4					12	360	248	16	232		112	8	56		26	3		56		34	3	8	56		26	3		64		26	3																				
ОК10	Інженерна та комп'ютерна графіка	2	1			2		8	240	70	36		34	170	16		14	60	3	20		20	110	5																														
ОК11	Інформатика, комп'ютерні мережі та телекомунікації		1					3	90	30	16		14	60	16		14	60	3																																			
	Усього з обов'язкових дисциплін	4	14			2		63	1890	718	180	476	62	1172	72	104	28	366	19	36	90	20	244	13	40	90	14	216	12	16	98		126	8	16	34		100	5		20		40	2		20		40	2		20		40	2
5.1.2 НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВІЛЬНИМ ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ																																																						
ВК 1.1	Історія української культури																																																					
ВК 1.2	Корпоративна культура																																																					
ВК 1.3	Тренінг-курс «Психологія ділових відносин»																																																					
ВК 1.4	Риторика																																																					
ВК 1.5	Тренінг-курс «Лідерство та «team-building»																																																					
ВК 1.6	Комунікаційний менеджмент																																																					
ВК 1.7	Тренінг-курс «Креативне мислення та інтелектуальна власність»		2					3	*90*	30	16	14		60						16	14		60	3																														
ВК 1.8	Психологія впливу																																																					
ВК 1.9	Психологія успіху																																																					
ВК 1.10	Тренінг-курс «Сучасні медіа»																																																					
ВК 1.11	Generalist-курс																																																					
ВК 1.12	Дисципліна на вибір з іншої ОП, яка формує соціальні навички (soft skills)																																																					
ВК 2.1	Сучасна економіка																																																					
ВК 2.2	Управління бізнесом																																																					
ВК 2.3	Фінансова грамотність																																																					
ВК 2.4	Фінансово-економічна безпека																																																					
ВК 2.5	Маркетинг		6					3	*90*	30	16	14		60																										16	14		60	3										
ВК 2.6	Тренінг-курс «Start up creation»																																																					
ВК 2.7	Дисципліна на вибір з іншої ОП, яка формує підприємницькі навички																																																					
	Усього з дисциплін за вільним вибором здобувача вищої освіти		2					6	180	60	32	28		120						16	14		60	3																16	14		60	3										
	Усього з дисциплін загальної підготовки	4	16			2		69	2070	778	212	504	62	1292	72	104	28	366	19	52	104	20	304	16	40	90	14	216	12	16	98		126	8	16	34		100	5	16	34		100	5		20		40	2		20		40	2
5.2.ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																																																						
5.2.1 ОБОВ'ЯЗКОВІ ДИСЦИПЛІНИ																																																						
ОК12	Основи фізіології і гігієни харчування	1					1	4	*120*	30	16		14	90	16		14	90	4																																			
ОК13	Охорона навколишнього середовища		1					3	*90*	30	16		14	60	16		14	60	3																																			
ОК14	Хімія в харчових технологіях (Модуль 1. Загальна хімія; Модуль 2. Аналітична хімія; Модуль 3. Фізична та колоїдна хімія; Модуль 4. Органічна хімія, Модуль 5. Біохімія)	2, 3	1			1,2		15	*450*	130	72		58	320	26		24	100	5	26		24	130	6	20		10	90	4																									
ОК15	Технологія води і водопідготовки харчових виробництв	2						4	*120*	30	16		14	90						16		14	90	4																														
ОК16	Технічна мікробіологія	3						7	*210*	60	30		30	150											30		30	150	7																									
ОК17	Комплексна дисципліна. Харчові технології (Модуль1. Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів. Модуль 2. Технології рослинних олій та жирових продуктів. Модуль 3. Технологія зберігання і переробки зерна. Модуль 4. Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів. Модуль 5. Технології цукру та полісахаридів. Модуль 6. Технологія бродильних виробництв)	5,6, 7,8	3	7				30	*900*	260	146	6	108	640											16		14	60	3						22		18	110	5	52	6	32	210	10	40		30	170	8	16		14	90	4
ОК18	Харчова хімія	4				4	4	10	*300*	90	46	12	32	210																46	12	32	210	10																				
ОК19	Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР	5				5		4	*120*	30	20	10		90																					20	10		90	4															
ОК20	Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі	5		5				7	*210*	60	32		28	150																					32		28	150	7															

Шифр за ОПП/ОНП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ, ПРАКТИКИ, АТЕСТАЦІЇ	Розподіл за семестрами: екзамени	диф. заліки, заліки	курсові: проєкти	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
ОК21	Технології переробки продуктів тваринництва (Модуль 1. Технологія молока, та молочних продуктів. Модуль 2. Технології зберігання, консервування та переробки м'яса)	6			6			9	270	80	42	8	30	190
ОК22	Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів (Модуль 1. Нормативні документи в харчовій промисловості. Модуль 2.Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості)		7				7	3	90	30	16	14		60
ОК23	Економіка та управління підприємств харчової промисловості		8			8		3	90	30	16	14		60
	Усього з обов'язкових дисциплін	13	5	2	1	5	3	99	2970	860	468	64	328	2110
	5.2.2 НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВІЛЬНИМ ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ													
ВК3	Стандартизація, метрологія та сертифікація	4						4	120	30	16		14	90
ВК4	Товарознавство та пакування харчових продуктів													
ВК5	Процеси і апарати харчових виробництв	3, 4						8	240	60	36		24	180
ВК6	Тепломасообмін в харчовій промисловості													
ВК7	Технологія жирів і жирозамінників	4						4	120	30	16		14	90
ВК8	Рафінування та модифікування рослинних олій													
ВК9	Основи технології борошномельного виробництва	5						4	120	30	16		14	90
ВК10	Основи технології круп'яного виробництва													
ВК11	Технологія консервування плодів та овочів	5						5	150	40	20		20	110
ВК12	Моніторинг виробничих процесів													
ВК13	Безпечність продовольчої сировини та продуктів харчування	7					7	6	180	50	30		20	130
ВК14	Екобезпека продовольчої сировини та харчових продуктів													
ВК15	Основи промислового будівництва та санітарної техніки	7				7		4	120	30	16	14		90
ВК16	Основи технологій продуктів тривалого зберігання													
ВК17	Санітарія і гігієна закладів ресторанного господарства	7					7	4	120	30	16		14	90
ВК18	Санітарно-гігієнічне проектування підприємств харчової промисловості													
ВК19	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби		7					3	90	30	24		6	60
ВК20	Технології ковбасного виробництва													
ВК21	Автоматизація процесів харчових виробництв	8						4	120	30	16	14		90
ВК22	Сучасні засоби контролю технологічних процесів харчових виробництв													
ВК23	Технології мінівиробництв	8					8	5	150	40	20		20	110
ВК24	Технології ресторанного господарства													
ВК25	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення		8				8	3	90	30	16		14	60
ВК26	Технології крохмалю та крохмалепродуктів													
	Усього з дисциплін за вільним вибором здобувача вищої освіти	11	2			1	4	54	1620	430	242	28	160	1190
	Усього з дисциплін професійної підготовки	24	7	2	1	6	8	153	4590	1290	710	92	488	3300
	5.3. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА													
ОК24	Ознайомча практика		2					3	90					90
ОК25	Технологічна практика		6					6	180					180
ОК26	Переддипломна практика		8					3	90					90
	Усього на практичну підготовку		3					12	360					360
	5.4. ПІДГОТОВКА ДО АТЕСТАЦІЇ													
ОК27	Підготовка кваліфікаційної роботи							6	180					180
	Усього на підготовку до атестації							6	180					180
	Загальна кількість	28	26	2	1	8	8	240	7200	2068	922	596	550	5132

Розподіл часу в годинах та кредитах за курсами і семестрами

Семестр	Лекції	Практичні, семінарські	Лабораторні	Самостійна робота	Кредити ЄКТС
I курс, 1 семестр	130	104	80	616	31
I курс, 2 семестр	94	104	58	614	29
II курс, 3 семестр	136	90	68	606	30
II курс, 4 семестр	100	110	84	606	30
III курс, 5 семестр	126	44	80	650	30
III курс, 6 семестр	110	48	62	680	30
IV курс, 7 семестр	142	48	70	640	30
IV курс, 8 семестр	84	48	48	720	30

	I курс		II курс		III курс		IV курс		
	1	2	3	4	5	6	7	8	
Кількість аудиторних годин за семестр	314	256	294	294	250	220	260	180	2068
Кількість екзаменів	3	3	4	4	5	2	4	3	28
Кількість диф.заліків, заліка	5	5	3	3	1	3	2	4	26
Кількість курсових проектів					1		1		2
Кількість курсових робіт						1			1
Кількість розрахунково-графічних та розрахункових робіт	2	2		1	1		1	1	8
Кількість контрольних робіт, рефератів	1			2			3	2	8

*При вступі на базі освітнього ступеня «молодший бакалавр» (ОКР «молодший спеціаліст») може бути визнано та перезараховано результати навчання обсягом не більше ніж 120 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста).
У разі вступу на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» може бути визнано та перезараховано не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою фахової передвищої освіти.

Директор ННІ _____ Н.В. Ткаленко _____
(дата, підпис, ПІБ)

Начальник навчально-методичного відділу _____ Н.М. Сіра _____
(дата, підпис, ПІБ)

Начальник навчального відділу _____ Л.В. Базилевич _____
(дата, підпис, ПІБ)

Завідувач випускової кафедри _____ О.Б. Хребтань _____
(дата, підпис, ПІБ)