ЗАТВЕРДЖЕНО
протокол засідання
вченої ради НУ "Чернігівська політехніка"

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ "ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА"

ПОГОДЖУЮ
Ректор
_____ О.О. Новомлинець
"22" 12 2023 року

"22" 12 2023 року № 14

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-ПРОФЕСИЙНА ПРОГРАМА "ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНЖЕНЕРІЯ"
(освітньо-професійна, освітньо-наукова) (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																	К	ЗТ	Е	Е	Е	К	К														ЗТ	Е	Е	Е	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																	К	ЗТ	Е	Е	Е	К	К																	ЗТ	Е	Е	Е	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III																	К	ЗТ	Е	Е	Е	К	К													ЗТ	Е	Е	Е	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К
IV																	К	ЗТ	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

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
Кваліфікаційна робота	8

Шифр за ОПП/ОНП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ, ПРАКТИКИ, АТЕСТАЦІЇ	Розподіл за семестрами						Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл часу в годинах та кредитах за курсами і семестрами																																							
				курсові						аудиторних					I курс										II курс										III курс										IV курс									
											у тому числі:				семестри																																							
															1					2					3					4					5					6					7					8				
															годин					годин					годин					годин					годин					годин					годин					годин				
		екзамени	диф. заліки, заліки	проекти	роботи	розрахунково-графічні та розрахункові роботи	контрольні роботи, реферати		загальний обсяг	всього	лекції	практичні, семінарські	лабораторні	самостійна робота	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
5.1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ 5.1.1 ОБОВ'ЯЗКОВІ ДИСЦИПЛІНИ																																																						
ОК1	Англійська мова професійного спрямування	8	2,4,6					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
ОК 2	Вища математика	1				1		4	120	30	16	14		90	16	14		90	4																																			
ОК3	Історія української державності і культури	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						4	120	30	16	14		90																16	14		90	4																				
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															
ОК 8	Інженерна та комп'ютерна графіка	2	1			2		7	210	60	32		28	150	16		14	60	3	16		14	90	4																														
ОК9	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці		3					3	90	30	16		14	60											16		14	60	3																									
ОК10	Охорона навколишнього середовища		2					3	90	30	16		14	60						16		14	60	3																														
ОК11	Інформаційні і комунікаційні технології	1						4	120	30	16	14		90	16	14		90	4																																			
ОК12	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																				
Усього з обов'язкових дисциплін загальної підготовки		7	12			2		67	2010	738	192	490	56	1272	72	118	14	396	20	48	90	28	284	15	40	90	14	216	12	16	98		156	9	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	Презентації: мистецтво ефективної комунікації		3					3	90	30	16	14		60											16	14		60	3																									
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»																																																					
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		6					3	90	30	16	14		60																										16	14		60	3										
ВК 2.2	Управління бізнесом																																																					
ВК 2.3	Фінансова грамотність																																																					
ВК 2.4	Фінансово-економічна безпека																																																					
ВК 2.5	Маркетинг																																																					
ВК 2.6	Тренінг курс «Start up creation»																																																					
ВК 2.7	Дисципліна на вибір з іншої ОП, яка формує підприємницькі навички																																																					
ВК 3	Органічна хімія	2					2	4	120	30	16		14	90						16		14	90	4																														
ВК 4	Фізична хімія	2					2	4	120	30	16		14	90						16		14	90	4																														
ВК 5	Матеріалознавство	2					2	4	120	30	16		14	90						16		14	90	4																														
ВК 6	Біохімія	2					2	4	120	30	16		14	90						16		14	90	4																														
Усього з дисциплін загальної підготовки за вільним вибором здобувача		2	2				2	14	420	120	64	28	28	300						32		28	180	8	16	14		60	3											16	14		60	3										
Усього з дисциплін загальної підготовки		9	14			2	2	81	2430	858	256	518	84	1572	72	118	14	396	20	80	90	56	464	23	56	104	14	276	15	16	98		156	9	16	34		100	5	16	34		100	5		20		40	2		20		40	2

Шифр за ОПП/ОНП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ, ПРАКТИКИ, АТЕСТАЦІЇ	Розподіл за семестрами						Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл часу в годинах та кредитах за курсами і семестрами																																						
				курсові						аудиторних					I курс										II курс										III курс										IV курс									
											у тому числі:				семестри																																							
															1					2					3					4					5					6					7					8				
															годин					годин					годин					годин					годин					годин					годин					годин				
		екзамени	диф заліки, заліки	проекти	роботи	розрахунково-графічні та розрахункові роботи	контрольні роботи, реферати		загальний обсяг	всього	лекції	практичні, семінарські	лабораторні	самостійна робота	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.ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ 5.2.1 ОБОВ'ЯЗКОВІ ДИСЦИПЛІНИ																																																						
ОК13	Технологія води і водопідготовки харчових виробництв		5					3	90	30	16		14	60																					16		14	60	3															
ОК14	Технологія консервування плодів та овочів		5					3	90	30	16		14	60																					16		14	60	3															
ОК15	Технологія жирів і олій		6					3	90	30	16		14	60																										16		14	60	3										
ОК16	Технологія молока та молочних продуктів	6			6			6	180	50	30		20	130																										30		20	130	6										
ОК17	Технологія зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	5,6			5			10	300	80	46		34	220																					30		20	130	6	16		14	90	4										
ОК18	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби		7					3	90	30	16		14	60																															16		14	60	3					
ОК19	Технологія бродильних виробництв	7						4	120	30	16		14	90																															16		14	90	4					
ОК20	Технологія цукрового виробництва та полісахаридів		7					3	90	30	20		10	60																															20		10	60	3					
ОК21	Курсовий проект (міждисциплінарний ОК13-ОК20)			7				3	90					90																																		90	3					
ОК22	Методи аналізу сировини та продукції харчових виробництв (з основами загальної та аналітичної хімії)	2	1			1,2		10	300	90	46		44	210	26		24	100	5	20		20	110	5																														
ОК23	Основи фізіології і гігієни харчування		1				1	4	120	40	24		16	80	24		16	80	4																																			
ОК24	Технічна мікробіологія	3						5	150	40	20		20	110											20		20	110	5																									
ОК25	Харчова хімія	3					3	5	150	40	20		20	110											20		20	110	5																									
ОК26	Процеси і апарати харчових виробництв	3			3			6	180	50	30		20	130											30		20	130	6																									
ОК27	Теоретичні основи харчових виробництв	4					4	4	120	30	30			90																30			90	4																				
ОК28	Безпечність продовольчої сировини та продуктів харчування		4				4	4	120	40	26		14	80																26		14	80	4																				
ОК29	Технологічне обладнання підприємств галузі	5				5		5	150	40	26	14		110																					26	14		110	5															
ОК30	Стандартизація, сертифікація та управління якістю	7					7	4	120	30	16	14		90																															16	14		90	4					
ОК31	Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР	7						4	120	30	16		14	90																															16		14	90	4					
ОК32	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення		7				7	3	90	30	16		14	60																															16		14	60	3					
ОК33	Економіка та управління підприємств галузі		8					3	90	30	16	14		60																																				16	14		60	3
Усього з обов'язкових дисциплін		**12**	**10**	**1**	**2**	**3**	**6**	**95**	**2850**	**800**	**462**	**42**	**296**	**2050**	**50**		**40**	**180**	**9**	**20**		**20**	**110**	**5**	**70**		**60**	**350**	**16**	**56**		**14**	**170**	**8**	**88**	**14**	**48**	**360**	**17**	**62**		**48**	**280**	**13**	**100**	**14**	**66**	**540**	**24**	**16**	**14**		**60**	**3**
5.2.2 НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВІЛЬНИМ ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ																																																						
ВК 7	Теплохладотехніка	4						4	120	30	16	14		90																16	14		90	4																				
ВК 8	Токсикологія харчових продуктів	4						4	120	30	16		14	90																16		14	90	4																				
ВК 9	Зберігання і переробка продукції рослинництва.	4						4	120	30	16		14	90																16		14	90	4																				
ВК 10	Зберігання і переробка продукції тваринництва	4						4	120	30	16		14	90																16		14	90	4																				
ВК 11	Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості	4						4	120	30	16		14	90																16		14	90	4																				
ВК 12	Науково-дослідна робота	4						4	120	30	16		14	90																16		14	90	4																				
ВК 13	Основи автоматизованого проектування AutoCad	5						5	150	40	20		20	110																					20		20	110	5															
ВК 14	Комп'ютерна інженерна графіка в SketchUP	5						5	150	40	20		20	110																					20		20	110	5															
ВК 15	Низькотемпературні та екструзійні технології	5						4	120	30	16		14	90																					16		14	90	4															
ВК 16	Технологія продукції дитячого харчування	5						4	120	30	16		14	90																					16		14	90	4															
ВК 17	Технологічні розрахунки в галузі	6						5	150	40	20	20		110																										20	20		110	5										
ВК 18	Climate adaptation and mitigation strategies and urban food systems	6						5	150	40	20	20		110																										20	20		110	5										
ВК 19	Автоматизація процесів харчових виробництв	7						4	120	30	16	14		90																															16	14		90	4					
ВК 20	Технологія пакування харчових продуктів	7						4	120	30	16	14		90																															16	14		90	4					
ВК 21	Основи промислового будівництва та санітарної техніки	8						4	120	30	16	14		90																																				16	14		90	4
ВК 22	Технології ресторанного господарства	8						4	120	30	16	14		90																																				16	14		90	4
ВК 23	Управління та поводження з відходами	8						4	120	30	16		14	90																																				16		14	90	4
ВК 24	Актуальні проблеми у харчовій промисловості	8						4	120	30	16		14	90																																				16		14	90	4
ВК 25	Організація HACCP на підприємствах харчової промисловості	8						4	120	30	16		14	90																																				16		14	90	4
ВК 26	Нормативно-технічна документація галузі	8						4	120	30	16		14	90																																				16		14	90	4
ВК 27	Диджитал менеджмент	8						4	120	30	16		14	90																																				16		14	90	4
ВК 28	Крафтові виробництва	8						4	120	30	16		14	90																																				16		14	90	4
Усього з дисциплін за вільним вибором студента		**11**						**46**	**1380**	**350**	**184**	**62**	**104**	**1030**																**48**	**14**	**28**	**270**	**12**	**36**		**34**	**200**	**9**	**20**	**20**		**110**	**5**	**16**	**14**		**90**	**4**	**64**	**14**	**42**	**360**	**16**
Усього з дисциплін професійної підготовки		**23**	**11**	**1**	**2**	**3**	**6**	**141**	**4230**	**1150**	**646**	**104**	**400**	**3080**	**50**		**40**	**180**	**9**	**20**		**20**	**110**	**5**	**70**		**60**	**350**	**16**	**104**	**14**	**42**	**440**	**20**	**124**	**14**	**82**	**560**	**26**	**82**	**20**	**48**	**390**	**18**	**116**	**28**	**66**	**630**	**28**	**80**	**28**	**42**	**420**	**19**

ОК36	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																																																						
ОК37	Підготовка кваліфікаційної роботи							6	180					180																																						180	6
Усього на підготовку до атестації								6	180					180																																						180	6
Загальна кількість		32	27	1	3	5	8	240	7200	2008	902	622	484	5192	122	118	54	576	29	100	90	76	664	31	126	104	74	626	31	120	112	42	596	29	140	48	82	660	31	98	54	48	670	29	116	48	66	670	30	80	48	42	730	30

Кількість аудиторних годин за семестр	294	266	304	274	270	200	230	170	2008
Кількість екзаменів	3	4	4	5	4	3	4	5	32
Кількість диф. заліків, заліка	4	5	3	3	3	4	3	2	27
Кількість курсових проектів							1		1
Кількість курсових робіт			1		1	1			3
Кількість розрахунково-графічних та розрахункових робіт	2	2			1				5
Кількість контрольних робіт, рефератів	1	2	1	2			2		8

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

Начальник навчально-методичного відділу Н.М. Сіра
(дата, підпис, прізвище та ініціали)

Начальник навчального відділу Л.В. Базилевич
(дата, підпис, прізвище та ініціали)

Завідувач випускової кафедри В.М. Челябієва
(дата, підпис, прізвище та ініціали)