ЗАТВЕРДЖЕНО
протокол засідання
вченої ради НУ "Чернігівська політехніка"
"24" січня 2022 року № 2

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ "ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА"

ПОГОДЖУЮ
Ректор
_____ О.О. Новомлинець
(підпис) (ПІБ)
"24" 01 2022 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)
освітньо-професійна 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 ступінь вищої освіти)

І. 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				У			У			У			У							Е	Е	К	К		У		У			У																					
II				У			У			У			У							Е	Е	К	К		У		У			У																					
III				У			У			У			У						Е	Е	Е	К	К		У		У			У																					
IV				У			У			У			У						Е	Е	Е	К	К		У		У			У																					
V				У			У			У			У						Е	Е	Е	К	К		У		У						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	36		4				12	**52**
II	36		4				12	**52**
III	34		6				12	**52**
IV	34		6				12	**52**
V	27		6	2	4	1	2	**42**
Разом	167		26	2	4	1	50	**250**

ІІІ. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити
Переддипломна	10	2	3

IV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації (атестаційний іспит, кваліфікаційна робота, єдиний державний кваліфікаційний іспит)	Семестр
Кваліфікаційна робота	10

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОП/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										V курс									
											у тому числі:				семестри																																																	
															1					2					3					4					5					6					7					8					9					10				
															годин					годин					годин					годин					годин					годин					годин					годин					годин					годин				
		екзамени	диф. заліки, залік	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	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	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65
5.1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																																																																
5.1.1 ОБОВ'ЯЗКОВІ ДИСЦИПЛІНИ																																																																
ОК1	Іноземна мова		2,4, 6,8					16	480	48		48		432		6		54	2		6		54	2		6		54	2		6		54	2		6		54	2		6		54	2		6		54	2		6		54	2										
ОК2	Вища математика	1				1		4	120	12	8	4		108	8	4		108	4																																													
ОК3	Історія України	1						4	120	12	8	4		108	8	4		108	4																																													
ОК4	Філософія	3						4	120	12	8	4		108											8	4		108	4																																			
ОК5	Фахова українська мова та основи ділової комунікації		4					3	90	8	4	4		82																4	4		82	3																															
ОК6	Основи академічного письма		2					3	90	8	6	2		82						6	2		82	3																																									
ОК7	Громадянська освіта		5					3	90	8	6	2		82																					6	2		82	3																									
ОК8	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці		3					3	90	8	6		2	82											6		2	82	3																																			
ОК10	Інженерна та комп'ютерна графіка	2	1			2		8	240	24	14		10	216	6		2	82	3	8		8	134	5																																									
ОК11	Інформатика, комп'ютерні мережі та телекомунікації		1					3	90	8	6		2	82	6		2	82	3																																													
Усього з обов'язкових дисциплін		4	10			2		51	1530	148	66	68	14	1382	28	14	4	434	16	14	8	8	270	10	14	10	2	244	9	4	10		136	5	6	8		136	5		6		54	2		6		54	2		6		54	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	8	6	2		82						6	2		82	3																																									
ВК 1.8	Психологія впливу																																																														
ВК 1.9	Психологія успіху																																																														
ВК 1.10	Тренінг-курс «Сучасні медіа»																																																														
ВК 1.11	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	8	6	2		82																										6	2		82	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	16	12	4		164						6	2		82	3																6	2		82	3																				
Усього з дисциплін загальної підготовки		4	12			2		57	1710	164	78	72	14	1546	28	14	4	434	16	20	10	8	352	13	14	10	2	244	9	4	10		136	5	6	8		136	5	6	8		136	5		6		54	2		6		54	2										
5.2.ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																																																																
5.2.1 ОБОВ'ЯЗКОВІ ДИСЦИПЛІНИ																																																																
ОК12	Основи фізіології і гігієни харчування	2					2	4	120	12	8		4	108						8		4	108	4																																									
ОК13	Охорона навколишнього середовища		1					3	90	8	6		2	82	6		2	82	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	44	26		18	406	10		6	134	5	8		8	164	6	8		4	108	4																																			
ОК15	Технологія води і водопідготовки харчових виробництв	3						4	120	12	8		4	108											8		4	108	4																																			
ОК16	Технічна мікробіологія	3						7	210	20	14		6	190											14		6	190	7																																			
ОК17	Технологія зберігання і переробки зерна		5					3	90	8	6		2	82																6		2	82	3																															
ОК18	Харчова хімія	5,6				4	4	10	300	30	22		8	270																					10		4	136	5	12		4	134	5																				
ОК19	Технологія хліба, макаронних та кондитерських виробів та харчоконцентратів	7,8,9		9				22	660	66	38		28	594																															10		8	162	6	14		10	216	8	14		10	216	8					
ОК20	Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР	6				6		4	120	12	8	4		108																										8	4		108	4																				
ОК21	Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі	5		5				7	210	20	14		6	190																					14		6	190	7																									
ОК22	Технологія молока, та молочних продуктів	8			8			7	210	20	14		6	190																																				14		6	190	7										
ОК23	Планування діяльності підприємств харчової галузі		7					3	90	8	6	2		82																															6	2		82	3															
ОК24	Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості		7				7	3	90	8	6	2		82																															6	2		82	3															
ОК25	Економіка підприємств харчової промисловості		9				9	3	90	8	6	2		82																																									6	2		82	3					
ОК26	Технологія бродильних виробництв	9						4	120	12	8		4	108																																									8		4	108	4					
Усього з обов'язкових дисциплін		14	6	2	1	5	3	99	2970	288	190	10	88	2682	16		8	216	8	16		12	272	10	30		14	406	15	6		2	82	3	24		10	326	12	20	4	4	242	9	22	4	8	326	12	28		16	406	15	28	2	14	406	15					
5.2.2 НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВІЛЬНИМ ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ																																																																
ВК3	Безпечність продовольчої сировини та продуктів харчування	10					10	6	180	18	12		6	162																																																		
ВК4	Екобезпека продовольчої сировини та харчових продуктів																																																											12		6	162	6
Мейджор «Особливості організації виробництва продуктів харчування на підприємствах харчової промисловості»																																																																
ВК5	Стандартизація, метрологія та сертифікація	4					4	4	120	12	8		4	108																8		4	108	4																															
ВК6	Процеси і апарати харчових виробництв	4						8	240	24	14		10	216																14		10	216	8																															
ВК7	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	6						4	120	12	8		4	108																										8		4	108	4																				
ВК8	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення	5					5	4	120	12	8		4	108																					8		4	108	4																									
ВК9	Технологія консервування плодів та овочів	7						5	150	14	10		4	136																															10		4	136	5															
ВК10	Основи промислового будівництва та санітарної техніки	7				7		4	120	12	8	4		108																															8	4		108	4															
ВК11	Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості	4					4	4	120	12	8		4	108																8		4	108	4																															
ВК12	Технологія жирів і жирозамінників		6					3	90	8	6		2	82																										6		2	82	3																				
ВК13	Автоматизація процесів харчових виробництв	9						4	120	12	8		4	108																																									8		4	108	4					
ВК14	Технології мінівиробництв	10					10	5	150	14	10		4	136																																														10		4	136	5

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										V курс									
											у тому числі:				семестри: 1					2					3					4					5					6					7					8					9					10				
															годин					годин					годин					годин					годин					годин					годин					годин					годин					годин				
		екзамени	диф. заліки, залік	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	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	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65
ВК15	Технологія цукрового виробництва та полісахаридів		8					3	*90*	8	6		2	82																																				6		2	82	3										
Усього з дисциплін мейджору «Особливості організації продуктів харчування на підприємствах харчової промисловості»"		9	2			1	4	48	*1440*	140	94	4	42	1300																30		18	432	16	8		4	108	4	14		6	190	7	18	4	4	244	9	6		2	82	3	8		4	108	4	10		4	136	5
Мейджор «Особливості організації виробництва продуктів харчування у закладах ресторанного господарства»																																																																
ВК16	Нормативно-технічна документація ресторанного господарства	4					4	4	*120*	12	8		4	108																8		4	108	4																														
ВК17	Технології ресторанної продукції	4						8	*240*	24	14		10	216																14		10	216	8																														
ВК18	Товарознавство	6						4	*120*	12	8		4	108																										8		4	108	4																				
ВК19	Конкурентоспроможність харчових продуктів	5					5	4	*120*	12	8		4	108																					8		4	108	4																									
ВК20	Концепції і ресторанний креатив	7						5	*150*	14	10		4	136																															10		4	136	5															
ВК21	Устаткування закладів ресторанного господарства	7				7		4	*120*	12	8	4		108																															8	4		108	4															
ВК22	Санітарія і гігієна закладів ресторанного господарства	4					4	4	*120*	12	8		4	108																8		4	108	4																														
ВК23	Кухня народів світу		6					3	*90*	8	6		2	82																										6		2	82	3																				
ВК24	HR в ресторанному бізнесі	9						4	*120*	12	8		4	108																																									8		4	108	4					
ВК25	Крафтові технології	10					10	5	*150*	14	10		4	136																																														10		4	136	5
ВК26	Енологія		8					3	*90*	8	6		2	82																																				6		2	82	3										
Усього з дисциплін мейджору «Особливості організації продуктів харчування у закладах ресторанного господарства»		9	2			1	4	48	*1440*	140	94	4	42	1300																30		18	432	16	8		4	108	4	14		6	190	7	18	4	4	244	9	6		2	82	3	8		4	108	4	10		4	136	5
Усього з дисциплін за вільним вибором здобувача вищої освіти		10	2			1	4	54	1620	158	106	4	48	1462																30		18	432	16	8		4	108	4	14		6	190	7	18	4	4	244	9	6		2	82	3	8		4	108	4	22		10	298	11
Усього з дисциплін професійної підготовки		24	8	2	1	6	8	153	4590	446	296	14	136	4144	16		8	216	8	16		12	272	10	30		14	406	15	36		20	514	19	32		14	434	16	34	4	10	432	16	40	8	12	570	21	34		18	488	18	36	2	18	514	19	22		10	298	11
5.3. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА																																																																
ОК29	Переддипломна практика		10					3	90					90																																																	90	3
Усього на практичну підготовку			1					3	90					90																																																	90	3
5.4. ПІДГОТОВКА ДО АТЕСТАЦІЇ																																																																
ОК30	Підготовка кваліфікаційної роботи							6	*180*					180																																																	180	6
Усього на підготовку до атестації								6	180					180																																																	180	6
Загальна кількість		28	21	2	1	8	8	219	6570	610	374	86	150	5960	44	14	12	650	24	36	10	20	624	23	44	10	16	650	24	40	10	20	650	24	38	8	14	570	21	40	12	10	568	21	40	14	12	624	23	34	6	18	542	20	36	2	18	514	19	22		10	568	20

Кількість аудиторних годин за семестр	70	66	70	70	60	62	66	58	56	32	610
Кількість екзаменів	2	3	4	3	3	3	3	2	3	2	28
Кількість диф.заліків, заліка	4	3	1	2	2	3	2	2	1	1	21
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		3	1		1			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 24.01.2022 Н.В. Ткаленко
(дата, підпис, ПІБ)

Начальник відділу МРАЛ 24.01.2022 Н.М. Сіра
(дата, підпис, ПІБ)

Начальник навчального відділу 24.01.2022 Л.В. Базилевич
(дата, підпис, ПІБ)

Завідувач випускової кафедри 24.01.2022 О.Б.Хребтань
(дата, підпис, ПІБ)