



Ректор: *Лариса ІВАНЧЕНКОВА*

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ступінь вищої освіти
спеціальність
освітньо-професійна програма
форма навчання
строк навчання

Бакалавр Галузь знань 18 "Виробництво та технології"
181 "Харчові технології"
Технологічна експертиза та безпека харчової продукції
денна
3 роки 10 місяців на основі ПЗСО, ОПС "Фаховий молодший бакалавр"
СВО "Молодший бакалавр", ОКР "Молодший спеціаліст"

1. 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	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
3	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
4	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; Е – підсумковий контроль; П – практика; ДМ – дистанційний модуль; К – канікули; А – атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Курс	Теоретичне навчання	Дистанційний модуль	Підсумковий контроль	Практика	Атестація		Канікули	Разом
					Підготовка кваліфікаційної роботи	Захист		
1	26,5*/30,5	4	5,5	4*/0	-	-	12	52
2	30,5	4	5,5	-	-	-	12	52
3	30,5	4	5,5	-	-	-	12	52
4	15,5		2,5	7	12	3	4	44

* - у разі вибору практики

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Ознайомча або ОК за вибором здобувача*	1	4
Технологічна	8	4
Переддипломна	8	3

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва освітнього компонента	Форма атестації	Семестр
Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра	Публічний захист	8

Шифр за ОП	НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	Контрольні заходи за семестрами		Кількість кредитів ECTS	Кількість годин					Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами								
		Екзамен	Диференційований залік		Загальний обсяг	Аудиторних				Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс	
						у тому числі:					Семестри							
						Всього	лекції	лабораторні	практичні		1	2	3	4	5	6	7	8
										Кількість тижнів у семестрі								
								18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0			
1	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	15	16
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																		
Загальної підготовки																		
OK 1	Історія України та української культури	1		3,0	90	30	16		14	60	5,00							
OK 2	Інформатика та інформаційні технології	1		4,0	120	40	12	28		80	6,67							
OK 3	Вища математика	2	1	7,0	210	90	34		56	120	6,67	4,09						
OK 4	Органічна хімія	2		6,0	180	70	30	40		110		8,18						
OK 5	Українська мова професійного спрямування		2	3,0	90	30	14		16	60		4,09						
OK 6	Аналітична хімія		2	5,0	150	62	14	48		88		6,82						
OK 7	Іноземна мова професійного спрямування	3	2	6,0	180	60			60	120		4,09	5,00					
OK 8	Філософія сталого розвитку та основи права	3		3,0	90	30	16		14	60			5,00					
OK 9	Біохімія з основами фізіології харчування	3		6,0	180	90	46	44		90			10,00					
OK 10	Технічна мікробіологія	4		3,5	105	52	18	34		53				4,77				
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами загальної підготовки	9	4	46,5	1395	554	200	194	160	841	18,33	27,27	20,00	4,77	0,00	0,00	0,00	0,00
Професійної підготовки																		
OK 11	Харчова хімія	4		3,0	90	36	18	18		54				4,09				
OK 12	Теоретичні основи харчових технологій		4	3,0	90	30	12		18	60				4,09				
OK 13	Основи наукових досліджень		4	3,0	90	30	16		14	60				4,09				
OK 14	Технології харчових виробництв		4,5	23,0	690	346	202	144		344				17,73	16,67			
	<i>Технології молока і молочних продуктів</i>			2,0	60	30	18	12		30				2,73				
	<i>Технології м'яса, м'ясопродуктів та риби</i>			2,0	60	30	18	12		30				2,73				
	<i>Технології бродильних виробництв</i>			2,0	60	30	18	12		30				2,73				
	<i>Технології цукрового виробництва</i>			1,0	30	16	6	10		14				1,36				
	<i>Технології води та водопідготовки харчових виробництв</i>			2,0	60	30	18	12		30				2,73				

	Технології харчування та ресторанного сервісу			2,0	60	30	18	12		30				2,73				
	Технології кормів та кормових добавок			2,0	60	30	18	12		30				2,73				
	Технології хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів			2,0	60	30	16	14		30				3,33				
	Технології консервування плодів та овочів			2,0	60	30	18	12		30				3,33				
	Технології жирів та жирозамінників			2,0	60	30	18	12		30				3,33				
	Технології зберігання та переробки зерна Зберігання			2,0	60	30	18	12		30				3,33				
	Технології зберігання та переробки зерна Переробка			2,0	60	30	18	12		30				3,33				
OK 15	Технологічне обладнання галузі	5		3,0	90	44	24	20		46				5,00				
OK 16	Мікробіологія галузі	5		3,0	90	40	12	28		50				5,00				
OK 17	Санітарія виробництва та управління відходами		5	5,0	150	52	20	16	16	98				8,33				
OK 18	Автоматизація виробничих процесів	6		3,0	90	38	18	20		52						4,09		
OK 19	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	6		3,0	90	40	20	10	10	50						4,09		
OK 20	Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості	6		6,0	180	60	30		30	120				8,18				
OK 21	Управління якістю та безпечністю харчової продукції з КР	6	6	7,0	210	60	24		36	150				9,55				
OK 22	Основи автоматизованого проєктування		6	3,0	90	36	16	20		54						4,09		
OK 23	Стандартизація, метрологія та сертифікація		6	3,0	90	36	14		22	54						4,09		
OK 24	Технологічна експертиза виробництва харчової продукції	7	6	9,5	285	100	36	64		185						6,82	7,50	
OK 25	Методологія визначення терміну придатності харчової продукції	7		3,5	105	48	16	32		57							5,83	
OK 26	Проектування підприємств галузі з КП		7,7	5,0	150	42	10		32	108							8,33	
OK 27	Науково-дослідна робота		7	3,0	90	36		36		54							5,00	
OK 28	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації харчової продукції		7	3,0	90	44	16	28		46							5,00	
OK 29	Технологічна практика		8	6,0	180	0				180								8,18
OK 30	Переддипломна практика		8	4,5	135	0				135								6,14
OK 31	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра			22,5	675	0				675								30,68
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами професійної підготовки	9	15	125,0	3750	1118	504	436	178	2632	0,00	0,00	0,00	30,00	35,00	40,91	31,67	45,00
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами	18	19	171,5	5 145	1 672	704	630	338	3 473	18,33	27,27	20,00	34,77	35,00	40,91	31,67	45,00
2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*																		
ВК 1	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру **			16,0	480					26,67								
ВК 2	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру *,**			13,0	390						17,73							
ВК 3	Вибіркові освітні компоненти 3 семестру *,**			15,0	450							25,00						

ВК 4	Вибіркові освітні компоненти 4 семестру **, **			7,5	225							10,23				
ВК 5	Вибіркові освітні компоненти 5 семестру **, **			6,0	180								10,00			
ВК 6	Вибіркові освітні компоненти 6 семестру **, **			3,0	90									4,09		
ВК 7	Вибіркові освітні компоненти 7 семестру **, **			8,0	240											13,33
Разом за вибіровими освітніми компонентами				68,5	2 055			26,67	17,73	25,00	10,23	10,00	4,09		13,33	
Загальна кількість				240,0	7 200			45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00
Кількість годин на тиждень								45,0	45,0	45,0	45,0	45,0	45,0	45,0	45,0	45,0
Кількість екзаменів																
Кількість диференційованих заліків																

* - передбачено вибір освітньої компоненти з іншої ОП

** - для здобувачів з числа іноземців та осіб без громадянства ОК «Українська мова як іноземна» є обов'язковою для вибору у можливому семестрі

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

Декан факультету ЕБХІПтаТ
(назва)

(підпис)

(підпис)

Федір ТРІШИН

(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Тетяна ШАРАХМАТОВА

(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)