

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розглянуто і схвалено
Вченою радою НУБіП України
«24» квітня 2024 р.
(протокол № 11)

“ЗАТВЕРДЖУЮ”
Ректор НУБіП України
професор Станіслав НІКОЛАЄНКО
«24» квітня 2024р.



**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки здобувачів вищої освіти 2024 року вступу**

Рівень вищої освіти
Галузь знань
Спеціальність
Освітня програма
Орієнтація освітньої програми
Форма здобуття вищої освіти
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)
На основі
Освітній ступінь
Кваліфікація

Перший (бакалаврський)
18 «Виробництво та технології»
181 «Харчові технології»
Харчові технології
освітньо-професійна програма
денна
3 роки 10 міс. (240)
повної загальної середньої освіти
«Бакалавр»
бакалавр з харчових технологій

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ
підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2024 року вступу
спеціальності 181 «Харчові технології»
освітньо-професійної програми "Харчові технології"

Рік навчання	2024 рік																	2025 рік																																		
	Вересень				Жовтень				Листопад					Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень						
	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	1	8	15	22	28	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	31	7	14	21	28	4	11	18	25			
	IX	X	XI	XII	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII												
1																																																				
2																																																				
3																																																				
4																																																				

Умовні позначення:

- теоретичне навчання
- : - екзаменаційна сесія
- - канікули

- X - виробнича практика
- O - навчальна практика
- // - підготовка бакалаврської кваліфікаційної роботи
- II - атестація здобувачів вищої освіти (захист бакалаврської кваліфікаційної роботи)

Декан факультету



Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО

II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																								
№ п/п	Назва освітньої компоненти	Загальний обсяг		Форми контролю знань за семестрами			Аудиторні заняття				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл тижневих годин за курсами та семестрами										
		Годин	(1ЄСТС 30 год). Кредитів	Екзамен	Залік	Курсова робота	Всього	у тому числі				Навчальна практика	Виробнича практика	I курс	II курс	III курс	IV курс							
								лекції	лабораторні	практичні				1с	2с	3с	4с	5с	6с	7с	8с.			
		Кількість тижнів у семестрі														15	15	15	15	15	15	15	10	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9		10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																								
Обов'язкові компоненти ОПП																								
OK1	Вища математика	180	6,0	1	-	-	120	60	-	60	60	-	-	8										
OK2	Хімічні основи харчових технологій, у тому числі:	630	21,0	1,2,4	2	-	375	165	210	-	255			7	9	6	3							
OK2.1	Загальна та неорганічна хімія	150	5,0	1	-	-	105	45	60	-	45	-	-	7										
OK2.2	Аналітична хімія	150	5,0	3	2	-	90	30	60	-	60			3	3									
OK2.3	Органічна хімія	150	5,0	2	-	-	90	45	45	-	60			6										
OK2.4	Фізична і колоїдна хімія	180	6,0	4	3	-	90	45	45	-	90			3	3									
OK3	Інженерна і комп'ютерна графіка	150	5,0	2	-	-	75	30	-	45	75			5										
OK4	Фізика	150	5,0	3	2	-	90	30	60	-	60			3	3									
OK5	Біохімія	180	6,0	4	3	-	90	30	60	-	90			3	3									
OK6	Теплотехніка	120	4,0	4	-	-	30	15	15	-	90					2								
OK7	Електротехніка	120	4,0	4	-	-	30	15	15	-	90					2								
OK8	Університетська освіта	120	4,0	1	-	-	45	15	-	30	75			3										
OK9	Етика та культура харчування	120	4,0	2	-	-	60	15	-	45	60			2										
Всього		1770	59	12	4	-	915	375	360	180	855			18	19	12	10							
Обов'язкові компоненти ОПП за рекомендацією вченої ради університету																								
OKU10	Історія Української державності	120	4,0	1	-	-	45	15	-	30	75			3										
OKU11	Українська мова (за	120	4,0	1	-	-	30			30	90			2										

	професійним спрямуванням)																		
ОКУ12	Етнокультурологія	120	4,0	1	-	-	45	15		30	75			3					
ОКУ13	Іноземна мова	120	4,0	2	1	-	75			75	45			2	3				
ОКУ14	Правова культура особистості	120	4,0	5		-	30	15		15	90						2		
ОКУ15	Філософія і релігієзнавство	120	4,0	3	-	-	75	30		45	45					5			
ОКУ16	Основи психології	120	4,0	2		-	30	15		15	90			2					
ОКУ17	Фізична культура	120	4,0	-	1,2,3,4	-	-	-						2	2	2	2		
	Всього	840	28	7	5	-	330	90		240	510			12	7	2	7	2	
2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ																			
Обов'язкові компоненти ОПП																			
ОК19	Процеси та апарати харчових виробництв	240	8,0	5	4	4	150	60	90	-	90					5	5		
ОК20	Технічна мікробіологія	120	4,0	4	-	-	45	15	30	-	75					3			
ОК21	Загальні технології харчової промисловості	300	10,0	6	5	-	180	75	105	-	120						5	7	
ОК22	Інформаційні технології в інженерних розрахунках галузі	150	5,0	5		-	45	15	-	30	105						3		
ОК23	Технологія полісахаридів та їх застосування в харчовій промисловості	120	4,0	6		-	30	15	15	-	90							2	
ОК24	Автоматизація виробничих процесів	120	4,0	6	-	-	45	15	30	-	75							3	
ОК25	Безпека праці і життєдіяльності	120	4,0	7	-	-	30	15	15	-	90								2
ОК26	Технологічне обладнання галузі	150	5,0	7	6	6	90	45	45	-	60							3	3
ОК27	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	120	4,0	8		-	40	20	20	-	80								4
ОК28	Науково-дослідна робота студента	120	4,0	8		-	40	20	20		80								4
ОК29	Економіка підприємств	120	4,0	7		-	30	15		15	90								2
ОК30	Теоретичні основи харчових технологій	120	4,0	3		-	45	15		30	75				3				
ОК31	Надійність обладнання галузі	120	4,0	3	-	-	60	30	30	-	60				4				
ОК32	Прикладна механіка	120	4,0	5	-	5	45	15	30	-	75							3	
ОК33	Інформатика та інформаційні технології	120	4,0	2		-	60	30		30	60				4				

ОК34	Матеріалознавство	120	4,0	3		-	60	30	30		60					4					
ОК35	Основи фізіології та гігієни харчування	120	4,0	6			45	15		30	75								3		
ОК36	Навчальна практика	120	4,0								120										
ОК37	Виробнича практика	120	4,0								120										
ОК38	Підготовка та захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	120	4,0								120										
Всього		2640	88	17	2	3	995	430	460	105	1645				4	11	8	16	15	7	8
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		5370	179	37	11	3	2240	895	820	525	3130			30	30	25	25	18	15	7	8
Вибіркові компоненти ОПП																					
<i>Вибірковий блок 1 "Технологія м'яса та м'ясних продуктів"</i>																					
ВК1.1	Основи тваринництва	120	4,0	3		3	45	15	30	-	75					3					
ВК1.2	Гігієна та санітарія м'ясопереробних підприємств	120	4,0	6			30	15		15	90								2		
ВК1.3	Менеджмент підприємств м'ясопереробної галузі з основами підприємництва	120	4,0	6			60	30		30	60								4		
ВК1.4	Основи промислового будівництва у м'ясопереробній галузі	120	4,0	6			30	15		15	90							2			
ВК1.5	Фізико-хімічні і технічні основи холодильних процесів у м'ясопереробній галузі	120	4,0	7			45	15	30		75									3	
ВК1.6	Технологічні розрахунки, облік і звітність у м'ясопереробній галузі	120	4,0	7			45			45	75									3	
ВК1.7	Промислова екологія м'ясопереробних підприємств	120	4,0	8			50	20	30	-	70										5
ВК1.8	Контроль якості і безпеки продукції м'ясопереробної галузі	120	4,0	7			45	15	30		75									3	
ВК1.9	Фізико-хімічні та біохімічні основи переробки м'яса	120	4,0	4			60	30	30		60					3					
ВК1.10	Технологія м'яса та м'ясопродуктів	390	13,0	6,8	5,7	7	295	135	160		65						6	4	5	7	
ВК1.11	Проектування підприємств м'ясопереробної галузі	120	4,0	7			45	15	30		75									3	
Всього		1590	53,0	12	2	2	710	305	340	120	880			-	-	3	3	8	11	17	12

ВК3.6	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації харчової продукції	120	4,0	7			30	15	15		90									2	
ВК3.7	Менеджмент закладів ресторанного господарства	120	4,0	6			30	15	15		90									2	
ВК3.8	Товарознавство в ресторанному господарстві	120	4,0	7			45	15		30	75									3	
ВК3.9	Сенсорний аналіз	120	4,0	6			45	15	30		75									3	
ВК3.10	Проектування закладів ресторанного господарства	120	4,0	7			45	15	30		75									3	
ВК3.11	Кухні народів світу	120	4,0	8			40	20	20		80										5
Всього		1590	53,0	12	2	2	710	305	340	120	880			-	-	3	3	8	11	17	12
<i>Вибіркові дисципліни за уподобанням студента</i>																					
ВКУ1	Вибіркова дисципліна 1	120	4,0		8		20	10	10		100										2
ВКУ2	Вибіркова дисципліна 1	120	4,0		8		20	10	10		100										2
Всього		240	8,0		2		40	20	20		200										4
Загальний обсяг вибірових компонентів		1830	61,0	15	4	2	820	360	355	105	980			30	30	28	28	26	26	24	24
Кількість курсових робіт						5															
Кількість заліків					17																
Кількість екзаменів				42																	
Всього годин навчальних занять (без військової підготовки)		7200	240	42	17	5	3055	1250	1205	600	4145			30	30	28	28	26	26	24	24

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні освітні компоненти	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові компоненти ОПП	5370	179	74,6
2. Вибіркові компоненти ОПП	1830	61	25,4
<i>Вибіркові дисципліни за спеціальністю</i>	1590	53	22,1
<i>Вибіркові дисципліни за уподобанням студента</i>	240	8	3,3
Разом за ОПП	7200	240	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка бакалаврської кваліфікаційної роботи	Атестація здобувачів	Канікули	Всього
1	30	5	4	-	-	13	52
2	30	5	4	-	-	13	52
3	30	5	6	-	-	11	52
4	25	4	-	7	2	5	43
Разом за ОПП	115	19	14	7	2	42	199

V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Навчальна практика	2,4	120	4,0	8
2	Виробнича практика	6	120	4,0	6

VI. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЕКТИ

№	Назва освітньої компоненти	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проект
1	Основи тваринництва/ Основи рибництва	15	0,5		3
2	Процеси і апарати харчових виробництв	30	1		4
3	Прикладна механіка	15	0,5		5
4	Технологічне обладнання м'ясопереробної галузі/ Технологічне обладнання рибопереробної галузі	30	1		6
5	Технологія м'яса та м'ясних продуктів/ Технологія риби та морепродуктів	30	1		7

VII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Підготовка і захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	120	4,0	9

«ПОГОДЖЕНО»

Проректор з науково-педагогічної роботи
Начальник навчального відділу



Оксана ТОНХА
Ярослав РУДИК

«РОЗРОБЛЕНО»

Гарант програми



Олександр САВЧЕНКО

Декан факультету



Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО