Затверджено вченою радою
Національного університету
"Чернігівський колегіум" імені Т.Г.Шевченка
Протокол № 10 від 30 червня 2021 р.

Микола НОСКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

"30" червня 2021 року

М.П.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
(найменування центрального органу виконавчої влади, власника)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ "ЧЕРНІГІВСЬКИЙ КОЛЕГІУМ" імені Т.Г.ШЕВЧЕНКА
(повне найменування закладу вищої освіти)

Н А В Ч А Л Ь Н И Й П Л А Н

підготовки бакаліврів **з галузі знань** 18 Виробництво та технології
(шифр і назва галузі)

спеціальність 181 Харчові технології
(шифр і назва спеціальності)

спеціалізація
(назва спеціалізації)

форма навчання денна
(денна, вечірня, заочна (дистанційна), екстернат)

Кваліфікація бакалавр з харчових технологій
(назва)

Термін навчання 3 роки 10 місяців
(роки і місяці)

На основі повної загальної середньої освіти
(зазначається освітній ступінь)

І. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Вересень				Жовтень					Листопад				Грудень					Січень				Лютий				Березень					Квітень				Травень				Червень					Липень				Серпень			
Тиждень	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
I																	С	С	С	С	К	К																	С	С	С	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																	С	С	С	С	К	К																	С	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III																	С	С	С	С	К	К																	С	С	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К
IV																	С	С	С	С	К	К													С	С	П	П	КР	КР	КР	КР	КР	КР	-	-	-	-	-	-	-	-

ПОЗНАЧЕННЯ: ☐ – теоретичне навчання; С – сесія; П – практика; К – канікули; КЕ – складання кваліфікаційного екзамену; КР – підготовка та захист кваліфікаційної роботи

ІІ. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Аудиторне навчання та самопідготовка	Практика	Заліково-екзаменаційна сесія	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Канікули	Усього
I	32	2	7		11	52
II	32		7		13	52
III	32	4	6		10	52
IV	28	2	6	6	2	44
Разом	124	8	26	6	36	200

ІІІ. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна практика:		
Ознайомча практика	2	2
Виробнича практика	6	4
Переддипломна практика	8	2

IV. КВАЛІФІКАЦІЙНА АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма підсумкової атестації (екзамен, кваліфікаційна робота)	Семестр
Технології харчових виробництв	Кваліфікаційна робота	8

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами							
				курсові			загальний обсяг	аудиторних				самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс	
								всього	у тому числі:				семестри							
		екзамени	заліки	проекти	роботи				лекції	лабора-торні	прак-тичні		1	2	3	4	5	6	7	8
													кількість тижнів в семестрі							
													16	16	16	16	16	16	16	12
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																				
1.1. Нормативні навчальні дисципліни																				
ОК 1	Історія України	1				**3**	90	32	18		14	58	2,0							
ОК 2	Філософія та культурологія	4				**4**	120	50	20		30	70				3,0				
ОК 3	Українська мова за професійним спрямуванням	5				**3**	90	32	8		24	58					2,0			
ОК 4	Іноземна мова за професійним	1, 8	7			**12**	360	192			192	168	3,0						3,0	8,0
ОК 5	Економіка і управління харчових		7			**3**	90	32	12		20	58							2,0	
ОК 6	БЖД та основи охорони праці	1				**3**	90	32	12		20	58	2,0							
ОК 7	Вища математика для харчових технологій	1				**3**	90	32	12		20	58	2,0							
ОК 8	Фізика для харчових технологій	2				**4**	120	48	20	28		72		3,0						
ОК 9	Інформатика та комп'ютерна хімія біологічно-активних речовин		1			**3**	90	48	18	30		42	3,0							
ОК 10	**Харчова хімія,** у тому числі:																			
ОК 10.1	загальна хімія; хімія неорганічних складових харчових продуктів	1				**6**	180	80	44	36		100	5,0							
ОК 10.2	основи органічної хімії та органічні складові харчових продуктів	2				**8**	240	112	62	50		128		7,0						
ОК 10.3	фізична та колоїдна хімія	3				**6**	180	80	44	36		100			5,0					
ОК 10.4	основи біохімії	3				**6**	180	80	44	36		100			5,0					
ОК 11	Аналітична хімія		2			**3**	90	48	16	32		42		3,0						
ОК 12	Вступ до харчових технологій: практичні і теоретичні аспекти		1			**7**	210	80	40	40		130	5,0							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОК 13	Основи фізіології та гігієни харчування		1			**3**	90	30	16	14		60	2,0							
ОК 14	Інженерна та комп'ютерна графіка	2				**4**	120	64	24	40		56		4,0						
ОК 15	Вступ до аюрведи		2			**3**	90	48	24	24		42		3,0						
ОК 16	Мікробіологія для харчових технологій	5				**6**	180	64	32	32		116					4,0			
ОК 17	Нутриціологія		2			**4**	120	64	32	32		56		4,0						
	Разом по нормативним дисциплінам циклу загальної підготовки					**94,0**	**2820,0**	**1248,0**	**498,0**	**430,0**	**320,0**	**1572,0**	**24,0**	**24,0**	**10,0**	**3,0**	**6,0**	**0,0**	**5,0**	**8,0**
1.2. Вибіркові навчальні дисципліни (дисципліни вільного вибору студента)																				
ВБ 1	Основи політології та соціології		8			**3**	90	48	18		30	42								4,0
ВБ 2	Менеджмент та маркетинг у харчових технологіях																			
ВБ 3	Тренінг-курс «Психологія ділових відносин»		5			**3**	90	48	10		38	42					3,0			
ВБ 4	Тренінг-курс «Лідерство та «team-building»																			
ВБ 5	Матеріалознавство		3			**4**	120	48	32	16		72			3,0					
ВБ 6	Пакування харчових продуктів																			
ВБ 7	Охорона навколишнього середовища		4			**4**	120	48	20	28		72				3,0				
ВБ 8	Кейтерінг																			
ВБ 9	Стандартизація, метрологія та сертифікація		4			**3**	90	48	28		20	42				3,0				
ВБ 10	Хімічні методи дослідження матеріалів																			
ВБ 11	Правознавство		8			**3**	90	48	28		20	42								4,0
ВБ 12	Основи підприємництва та організації виробництва																			
	Разом по дисциплінах вільного вибору циклу загальної підготовки					**20,0**	**600,0**	**288,0**	**136,0**	**44,0**	**108,0**	**312,0**	**0,0**	**0,0**	**3,0**	**6,0**	**3,0**	**0,0**	**0,0**	**8,0**
	Усього за циклом загальної підготовки					**114,0**	**3420,0**	**1536,0**	**634,0**	**474,0**	**428,0**	**1884,0**	**24,0**	**24,0**	**13,0**	**9,0**	**9,0**	**0,0**	**5,0**	**16,0**
2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																				
2.1. Нормативні навчальні дисципліни																				
ОК 18	Процеси і апарати харчових виробництв	4	3		4	**6**	180	80	46	34		100			3,0	2,0				
ОК 19	Контроль та управління якістю та беспечністю харчових продуктів		5			**5**	150	64	34	30		86					4,0			
ОК 20	Проєктування підприємств харчової промисловості з основами САПР	7	6			**8**	240	112	64	48		128						4,0	3,0	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОК 21	**Технології харчових виробництв,** у тому числі:			7*																
ОК 21.1	технологія зберігання і переробки с/г сирови	4				**3**	90	48	24	24		42				3,0				
ОК 21.2	технологія води і водопідготовки харчових виробництв; технологія бродильних	4				**4**	120	64	32	32		56				4,0				
ОК 21.3	технологія жирів і жирозамінників	4				**4**	120	48	24	24		72				3,0				
ОК 21.4	технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів	5, 6				**9**	270	144	72	72		126					4,0	5,0		
ОК 21.5	технологія молока, та молочних продуктів	6				**6**	180	96	50	46		84						6,0		
ОК 21.6	технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	6				**3**	90	48	24	24		42						3,0		
ОК 21.7	технологія цукрового виробництва; технологія консервування плодів та овочів	7				**3**	90	48	28	20		42							3,0	
ОК 21.8	технологія харчоконцентратів	7				**3**	90	32	20	12		58							2,0	
ОК 22	Обладнання харчових виробництв	7	6	6		**7**	210	96	50	46		114						3,0	3,0	
ОК 23	Моніторинг виробничих процесів		7			**4**	120	64	34		30	56							4,0	
ОК 24	Ознайомча практика		2			**3**	90					90								
ОК 25	Виробнича практика		6			**6**	180					180								
ОК 26	Переддипломна практика		8			**3**	90					90								
ОК 27	Підготовка кваліфікаційної роботи					**9**	270					270								
	Разом по нормативним дисциплінам циклу професійної підготовки					**86,0**	**2580**	**944**	**502,0**	**412,0**	**30,0**	**1636,0**	**0,0**	**0,0**	**3,0**	**12,0**	**8,0**	**21,0**	**15,0**	**0,0**
2.2. Вибіркові навчальні дисципліни (дисципліни вільного вибору студента)																				
ВБ 13	Основи кулінарної майстерності		3			**5**	150	64	32	32		86			4,0					
ВБ 14	Етнічні кухні																			
ВБ 15	Товарознавство та захист прав споживачів		3			**3**	90	32	20	12		58			2,0					
ВБ 16	Холодильна технологія																			
ВБ 17	Молекулярні технології		3			**3**	90	32	20	12		58			2,0					
ВБ 18	Технології полісахаридів та їх застосування в харчовій промисловості																			
ВБ 19	Харчові добавки		4			**5**	150	50	30	20		100				3,0				
ВБ 20	Хімія смаку, запаху і кольору																			
ВБ 21	Охорона праці в галузі		5			**3**	90	30	16	14		60					2,0			
ВБ 22	Програма безпеки харчування та НАССР																			
ВБ 23	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення (НДРС)		5			**6**	180	80	24	56		100					5,0			
ВБ 24	Технології функціональних продуктів в закладах харчування (НДРС)																			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ВБ 25	Санітарія і гігієна підприємств харчового виробництва		6			3	90	48	26	22		42						3,0		
ВБ 26	Біотехнологічні та фізико-хімічні основи харчових виробництв																			
ВБ 27	Технології мінівиробництв		7			6	180	64	36	28		116							4,0	
ВБ 28	Технологія виробництва фасованих напоїв																			
ВБ 29	Технологія продукціії ресторанного господарства		8			3	90	48	28	20		42								4,0
ВБ 30	Технологія консервованих молочних продуктів харчування																			
ВБ 31	Автоматизація виробничих процесів		8			3	90	48	28		20	42								4,0
ВБ 32	Сучасні засоби контроля технолгічних процесів харчових виробництв																			
	Разом по дисциплінах вільного вибору циклу професійної підготовки					**40,0**	**1200,0**	**496,0**	**260,0**	**216,0**	**20,0**	**704,0**	**0,0**	**0,0**	**8,0**	**3,0**	**7,0**	**3,0**	**4,0**	**8,0**
	Усього за циклом професійної підготовки					**126,0**	**3780,0**	**1440,0**	**762,0**	**628,0**	**50,0**	**2340,0**	**0,0**	**0,0**	**11,0**	**15,0**	**15,0**	**24,0**	**19,0**	**8,0**
	Усього за вільним вибором студента					**60,0**	**1800,0**	**784,0**	**396,0**	**260,0**	**128,0**	**1016,0**	**0,0**	**0,0**	**11,0**	**9,0**	**10,0**	**3,0**	**4,0**	**16,0**
	Загальна кількість					**240,0**	**7200,0**	**2976,0**	**1396,0**	**1102,0**	**478,0**	**4224,0**								
	Кількість годин на тиждень												**24,0**	**24,0**	**24,0**	**24,0**	**24,0**	**24,0**	**24,0**	**24,0**
	Кількість кредитів ECTS												**31,0**	**29,0**	**30,0**	**30,0**	**30,0**	**30,0**	**30,0**	**30,0**
	Кількість екзаменів												**5**	**3**	**2**	**5**	**3**	**3**	**4**	**1**
	Кількість заліків												**3**	**4**	**5**	**4**	**4**	**5**	**5**	**5**
	Кількість курсових проектів																	**1**	**1**	
	Кількість курсових робіт															**1**				
	Кількість навчальних дисциплін												**8**	**7**	**7**	**8**	**7**	**7**	**8**	**6**

*в 7 семестрі виконується один курсовий проект (дисципліна обирається студентами з кількох запропонованих: п.п. ОК 22.1 - ОК 22.8)

VI. ФАКУЛЬТАТИВНІ ДИСЦИПЛІНИ

1	2	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Ф.01.	Фізичне виховання			192			192		4	4	2	2				

Гарант освітньої програми _____ Олена ГОРОДИСЬКА
(підпис) (ім'я, прізвище)

Декан факультету _____ Олександр ТРЕТЯК
(підпис) (ім'я, прізвище)

Завідувач випускової кафедри _____ Ірина КУРМАКОВА
(підпис) (ім'я, прізвище)