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

Кваліфікація бакалавр з харчових технологій
(назва)

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

Термін навчання 1 рік 10 місяців
(роки і місяці)

спеціальність 181 Харчові технології
(шифр і назва спеціальності)

спеціалізація
(назва спеціалізації)

На основі молодшого спеціаліста
(зазначається освітній ступінь)

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

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	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	28	2	6	6	2	44
Разом	60	4	13	6	13	96

ІІІ. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Виробнича практика	2	2
Переддипломна практика	4	2

IV. КВАЛІФІКАЦІЙНА АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма підсумкової атестації (екзамен, кваліфікаційна робота)	Семестр
Технології харчових виробництв	Кваліфікаційна робота	4

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			
		екзамени	заліки	курсові			загальний обсяг	аудиторних				самостійна робота	I курс		II курс	
				проекти	роботи			всього	у тому числі:				семестри			
									лекції	лабора-торні	прак-тичні		1	2	3	4
													кількість тижнів в семестрі			
													16	16	16	12
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																
1.1. Нормативні навчальні дисципліни																
ОК 3	Українська мова за професійним спрямуванням	1				**3**	90	32	8		24	58	2,0			
ОК 4	Іноземна мова за професійним спрямуванням	4	2			**6**	180	96			96	84		3,0		4,0
ОК 8	Фізика для харчових технологій	1				**3**	90	48	32	16		42	3,0			
ОК 14	Інженерна комп'ютерна графіка		1			**4**	120	48	12	36		72	3,0			
ОК 10	**Харчова хімія,** у тому числі:															
ОК 10.2	основи органічної хімії та органічні складові харчових продуктів	1				**4**	120	48	24	24		72	3,0			
ОК 10.3	фізична та колоїдна хімія	1				**4**	120	64	34	30		56	4,0			
ОК 10.4	основи біохімії	2				**4**	120	48	18	30		72		3,0		
ОК 13	Основи фізіології та гігієни харчування		1			**3**	90	30	16	14		60	2,0			
ОК 15	Вступ до аюрведи		2			**3**	90	32	18	14		58		2,0		
ОК 16	Мікробіологія для харчових технологій	2				**4**	120	64	32	32		56		4,0		
ОК 17	Нутриціологія		2			**4**	120	48	24	24		72		3,0		
	Разом по нормативним дисциплінам циклу загальної підготовки					**42,0**	**1260,0**	**558,0**	**218,0**	**220,0**	**120,0**	**702,0**	**17,0**	**15,0**	**0,0**	**4,0**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1.2. Вибіркові навчальні дисципліни (дисципліни вільного вибору студента)																
ВБ 1	Основи політології та соціології		4			**3**	90	48	28		20	42				4,0
ВБ 2	Менеджмент та маркетинг у харчових технологіях															
ВБ 5	Матеріалознавство		3			**3**	90	32	12	20		58			2,0	
ВБ 6	Пакування харчових продуктів															
ВБ 7	Охорона навколишнього середовища		3			**4**	120	48	24	24		72			3,0	
ВБ 8	Кейтерінг															
	Разом по дисциплінах вільного вибору циклу загальної підготовки					**10,0**	**300,0**	**128,0**	**64,0**	**44,0**	**20,0**	**172,0**	**0,0**	**0,0**	**5,0**	**4,0**
	Усього за циклом загальної підготовки					**52,0**	**1560,0**	**686,0**	**282,0**	**264,0**	**140,0**	**874,0**	**17,0**	**15,0**	**5,0**	**8,0**
2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																
2.1. Нормативні навчальні дисципліни																
ОК 19	Контроль та управління якістю та безпечністю харчових продуктів		2			**3**	90	32	20	12		58		2,0		
ОК 20	Проєктування підприємств харчової промисловості з основами САПР	3				**3**	90	48	28		20	42			3,0	
ОК 21	**Технології харчових виробництв,** у тому числі:			3*												
ОК 21.1 ОК 21.7	технологія зберігання і переробки с/г сировини; технологія цукрового виробництва; технологія консервування	1				**6**	180	64	28	36		116	4,0			
ОК 21.2	технологія води і водопідготовки харчових виробництв; технологія бродильних	2				**4**	120	64	28	36		56		4,0		
ОК 21.3 ОК 21.6	технологія жирів і жирозамінників; технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	3				**4**	120	48	24	24		72			3,0	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОК 21.4	технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів; технологія	3				**4**	120	64	32	32		56			4,0	
ОК 21.5	технологія молока, та молочних продуктів	3				**4**	120	48	24	24		72			3,0	
ОК 22	Обладнання харчових виробництв	2		2		**3**	90	48	36		12	42		3,0		
ОК 23	Моніторинг виробничих процесів		1			**3**	90	48	28		20	42	3,0			
ОК 25	Виробнича практика		2			**2**	60					60				
ОК 26	Переддипломна практика		4			**3**	90					90				
ОК 27	Підготовка кваліфікаційної роботи					**9**	270					270				
	Разом по нормативним дисциплінам циклу професійної підготовки					**48,0**	**1440,0**	**464,0**	**248,0**	**164,0**	**52,0**	**976,0**	**7,0**	**9,0**	**13,0**	**0,0**
2.2. Вибіркові навчальні дисципліни (дисципліни вільного вибору студента)																
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				**3**	90	48	28	20		42				4,0
ВБ 20	Хімія смаку, запаху і кольору															
ВБ 23	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення (НДРС)		3			**5**	150	64	24	40		86			4,0	
ВБ 24	Технології функціональних продуктів в закладах харчування (НДРС)															
ВБ 25	Санітарія і гігієна підприємств харчового виробництва		4			**3**	90	48	28	20		42				4,0
ВБ 26	Біотехнологічні та фізико-хімічні основи харчових виробництв															
ВБ 27	Технології мінівиробництв		4			**3**	90	48	28	20		42				4,0
ВБ 28	Технології виробництва фасованих напоїв															

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ВБ 31	Автоматизація виробничих процесів		4			3	90	48	28		20	42				4,0
ВБ 32	Сучасні засоби контролю технологічних процесів харчових виробництв															
	Разом по дисциплінах вільного вибору циклу професійної підготовки					**20,0**	**600,0**	**288,0**	**156,0**	**112,0**	**20,0**	**312,0**	**0,0**	**0,0**	**6,0**	**16,0**
	Усього за циклом професійної підготовки					**68,0**	**2040,0**	**752,0**	**404,0**	**276,0**	**72,0**	**1288,0**	**7,0**	**9,0**	**19,0**	**16,0**
	Усього за вільним вибором студента					**30,0**	**900,0**	**416,0**	**220,0**	**156,0**	**40,0**	**484,0**	**0,0**	**0,0**	**11,0**	**20,0**
	Загальна кількість					**120,0**	**3600,0**	**1438,0**	**686,0**	**540,0**	**212,0**	**2162,0**				
	Кількість годин на тиждень												**24,0**	**24,0**	**24,0**	**24,0**
	Кількість кредитів ECTS												**30,0**	**30,0**	**30,0**	**30,0**
	Кількість екзаменів												**5**	**4**	**4**	**2**
	Кількість заліків												**3**	**4**	**4**	**5**
	Кількість курсових проектів													**1**	**1**	
	Кількість курсових робіт															
	Кількість навчальних дисциплін												**8**	**8**	**8**	**7**

*в 3 семестрі виконується один курсовий проєкт (дисципліна обирається студентами з кількох запропонованих: п.п. ОК 22.1 - ОК 22.8)

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

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

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