

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Миколаївський національний аграрний університет

“ЗАТВЕРДЖЕНО”
Ректор
В.С. Шебанін
2020 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки здобувачів вищої освіти денної форми навчання
галузі знань - 18 – “Виробництво та технології”, першого рівня вищої освіти – бакалаврського,
освітньої спеціальності - 181 - “Харчові технології”

Кваліфікація фахівця – бакалавр з
харчових технологій
Термін навчання – 4 роки (3 роки 10 місяців*)

Курси	Кількість студентів	2020 р.																2021 р.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
		Вересень					Жовтень					Листопад					Грудень					Січень					Лютий					Березень					Квітень					Травень				Червень					Липень				Серпень																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
		31	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	29	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
I	50																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									

Умовні позначення: Теор. навчання ☐ Екз. сесія ☐ Навч. практика ☐ Вир. практика ☐ Держ. іспити ☐ Канікули ☐ Захист дипл. пр. ☐ Інд.-дист. навч. ☐

Код нд	Назва навчальної дисципліни	Загальний обсяг		Форми конт-рольних заходів		Аудиторні заняття (години)			Самостійна робота			Практика		Розподіл годин в тиждень за курсами і семестрами								
						у тому числі								1-й курс	2-й курс	3-й курс	4-й курс					
		годин	кредитів ECTS	екзамен (КП/КР)	залік (РГЗ)	всього	лекції	лабораторні заняття	практичні (семінарські) заняття	підготовка до занять	виконання індивід. завдання	у тому числі курсова робота (проект)	навчальна	виробнича	семестр							
															1	2	3	4	5	6	7	8
															Кількість тижнів у семестрі							
															15	22	15	22	15	20	15	15

І Нормативна частина (обов'язкові компоненти)																						
1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки																						
OK1	Історія України	90	3,0	1		32	16		16	29	29				2							

OK2	Українська мова (за проф. спрямуванням)	90	3,0	3		46	16		30	22	22					3					
OK3	Історія української культури та культурологія	60	2,0	1		60	30		30					4							
OK4	Філософія	90	3,0	2		84	42		42	3	3					4					
OK5	Іноземна мова	210	7,0	2	1	46 66		30	16 66	29,5 19,5	29,5 19,5				3	3					
OK6	Політологія	60	2,0	3		32	16		16	14	14						2				
OK7	Фізичне виховання	180	6,0	7	1-6	180			30 30 30 30 15 15	-	-				2	2	2	2	2	1	1
Всього по циклу		780	26,0	7	7	514	120	30	396	133	133				11	9	7	2	2	1	1
2. Цикл математичної та природничо-наукової підготовки																					
OK8	Вища математика	210	7,0	2	1	90 104	30 42		60 62	7,5 0,5	7,5 0,5				6	5					
OK9	Фізика	165	5,5	3	2	88 46	44 16	44 30		- 15,5	- 15,5					4	3				
OK10	Хімічні основи харчових технологій, в т.ч.	870	29,0	1-4	2,3	568	164	238	54	151	151		+								
OK 10.1	Загальна та неорганічна хімія	180	6,0	1		76	30	46		52	52				5						
OK 10.2	Органічна хімія	180	6,0	2		66	22	44		57	57					3					
OK 10.3	Аналitiчна хімія	150	5,0	3	2	88 60	44 30	44 30		- 1	- 1					4	4				
OK 10.4	Фізична і колоїдна хімія	180	6,0	4	3	62 66	16 22	30 44	16	14 12	14 12						4	3			
OK 10.5	Біохімія	180	6,0	4	3	62 88	16 22	30 44	16 22	14 1	14 1						4	4			
OK11	Інформатика та інформаційні технології	135	4,5	2	1	62 44	16 22	30	16 22	2,75 11,75	2,75 11,75				4	2					
OK12	Технічна мікробіологія	120	4,0	4		110	44	44	22	5	5							5			
OK13	Проблеми використання генетично-модифікованої сировини	60	2,0		7	46	16	30		7	7									3	
OK14	Харчові та дієтичні добавки	60	2,0	7		46	16		30	7	7									3	
Всього по циклу		1650	55,0	9	9	1204	410	416	266	223	223				15	18	15	12			6
3. Цикл професійної та практичної підготовки																					

OK15	Інженерна та комп'ютерна графіка	135	4,5	2	1 (1,2)	62 66	16 22	30	16 44	3,5 -	3,5 -	РГЗ	+	+	4	3				
OK16	Теплотехніка	90	3,0	4	(4)	60	22		38	15	15	РГЗ	+	+			3			
OK17	Електротехніка	90	3,0		4	60	22		38	15	15		+	+			3			
OK18	Загальні технології харчової промисловості	600	20,0	5-6 (5/6)	5	478	208	270		75	75	КР	+	+						
OK 18.1	Технологія цукрового виробництва	60	2,0		5	46	16	30		7	7			+				3		
OK 18.2	Технологія зберігання і переробки зерна	60	2,0	5		46	16	30		7	7			+				3		
OK 18.3	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	90	3,0	5		60	30	30		15	15			+				4		
OK 18.4	Технологія молока та молочних продуктів	90	3,0	5		60	30	30		15	15			+				4		
OK 18.5	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	90	3,0	6 (/6)		80	40	40		5	5	КР		+					4	
OK 18.6	Технологія бродильних виробництв	90	3,0	6		80	40	40		5	5			+					4	
OK 18.7	Технологія жирів та жирозамінників	60	2,0	6		60	20	40		-	-			+					3	
OK 18.8	Технологія консервування плодів та овочів	60	2,0	5		46	16	30		7	7			+					3	
OK19	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	120	4,0	8		48	16	16	16	36	36		+	+						3
OK20	Процеси і апарати харчових виробництв	300	10,0	5 (5/)	4	110 76	66 30	44 30	22 16	20 37	20 37	КП	+	+			6	5		
OK21	Автоматизація виробничих процесів	120	4,0	6	(6)	80	40	40		20	20	РГЗ	+	+					4	
OK22	Науково-дослідна робота студентів	90	3,0		8	46	16		30	22	22			+						3
OK23	Технологія оздоровчих харчових продуктів	75	2,5	7		60	30	30		7,5	7,5			+						4
OK24	Харчова хімія	90	3,0	4		60	22	38		15	15			+			3			
OK25	Безпека життєдіяльності	45	1,5	3		32	16		16	6,5	6,5			+			2			
OK26	Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості	45	1,5	6		40	20	20		2,5	2,5			+					2	
OK27	Основи охорони праці	45	1,5	7		32	16		16	6,5	6,5			+						2
OK28	Проектування закладів харчування	120	4,0		3	62	16	30	16	27	27		+				4			

БК 3.3.	Основи фізіології харчування/Культура харчування	105	3,5		3	62	16	30	16	21,5	21,5						4				
БК 3.4.	Основи тваринництва/Основи біотехнології	120	3,0		4	66	22		44	27	27						-3				
БК 3.5.	Технологія виробництва кулінарної продукції/Технологія спеціалізованого харчування	540	18,0	8 (8/)	5-7	308	96	130	82	116	116	КП	+								
БК 3.5.1	Технологія виробництва кулінарної продукції (ч. 1)/Технологія продуктів дієтичного та спортивного харчування	150	5,0		5	62	16	30	16	44	44							4			
БК 3.5.2	Технологія виробництва кулінарної продукції (ч. 2)/Технологія продуктів геронтологічного та дитячого харчування	120	4,0		6	80	20	40	20	20	20								4		
БК 3.5.3	Технологія виробництва кулінарної продукції (ч. 3)/Технологія фітнес-продуктів та продуктів спеціального призначення	150	5,0		7	90	30	30	30	30	30									6	
БК 3.5.4	Технологія виробництва кулінарної продукції (ч. 4)/Технологія функціонального харчування	120	4,0	8 (8/)		76	30	30	16	22	22	КП									5
БК 3.6.	Кухні країн Світу/Технологія приготування страв сучасної української кухні	180	6,0	8 (8/)	7	76 44	16 16	30 30	30	14 22	14 22	КП	+							4	3
БК 3.7.	Дизайн страв та кондитерських виробів/Етнічні кухні	180	6,0	8	7 (7,8)	76 62	16 16	30 16	30 30	14 14	14 14	РГЗ	+							4	4

ВК 3.8.	Мікробіологія та якість харчових продуктів/Експертиза і контроль якості харчових продуктів	150	5,0		8	76	30	30	16	37	37										5
ВК 3.9.	Економіка підприємств харчової промисловості/Облік і звітність на харчових підприємствах	120	4,0	7 (7/)		60	30		30	30	30	КП								4	
Всього по циклу		1530	51,0	4 (3/)	10 (1,1)	952	294	312	348	289	289					4	3	4	4	18	17
Всього за варіативною частиною		1875	62,5	6 (3/)	13 (1,1)	1150	826	382	394	362,5	362,5			2		4	3	8	7	18	20
Всього за нормативною та варіативною частиною		6720	224,0	35 (4/1)	41 (6)	4270	1934	1386	1654	1225	1225	+	120	210	30	30	30	30	25	30	26
Екзаменаційні сесії		480	16,0																		
Всього за навчальним планом		7200	240,0	35 (4/1)	41 (6)	4270	1934	1386	1654	1225	1225	+	120	210	30	30	30	30	30	30	30

Примітка: Військова підготовка офіцерів запасу передбачається у робочих навчальних планах понад нормативного обсягу годин та канікул і проводиться за навчальними планами та графіками освітнього процесу Міністерства оборони України; * – термін з 4-х до 3-х років 10 місяців скорочено за рахунок бюджету часу – канікул.

Зведені дані бюджету часу (тижнів)

Складова бюджету часу	Кількість тижнів
1. Теоретичне навчання	139
2. Практика	11
3. Екзаменаційні сесії	16
4. Дипломне проектування	3
5. Державна атестація	2
6. Канікули	29
Всього	200

Курсові роботи, проекти та РГЗ

Код нд	Назва навчальної дисципліни	Вид		
		робота	проект	РГЗ
ОК15	Інженерна та комп'ютерна графіка	-	-	2
ОК16	Теплотехніка	-	-	1
ОК18	Загальні технології харчової промисловості	1	-	-
ОК20	Процеси і апарати харчових виробництв	-	1	-
ОК21	Автоматизація виробничих процесів	-	-	1
ВК3.5.4	Технологія виробництва кулінарної продукції (ч. 4) або Технологія фітнес-продуктів та продуктів спеціального призначення	-	1	-
ВК3.6.	Кухні країн Світу або Технологія приготування страв сучасної української	-	1	-

Практики

Код нд	Назва практики	Семестр	Кількість тижнів
Назва навчальної практики (дисципліна)			
ОК29	Ознайомча (Хімічні основи харчових технологій; Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю; Організація виробництва в закладах харчування)	2	1
ОК30	Загальноінженерна (Інженерна та комп'ютерна графіка; Проектування закладів харчування; Теплотехніка; Електротехніка; Процеси і апарати харчових виробництв; Автоматизація виробничих процесів)	2	1
ОК31	Технологічна (Загальні технології харчової промисловості; Технологія виробництва кулінарної продукції; Кухні країн Світу; Дизайн страв та кондитерських виробів)	4	2
Назва виробничої/переддипломної практики (дисципліна навчального плану)			
ОК32	Виробнича (ОК 15-28)	6	5
ОК33	Переддипломна (ОК 15-28, ВК 3.1.-3.9.)	8	2

ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

Публічний захист кваліфікаційної роботи

	кухні			
ВКЗ.7.	Дизайн страв та кондитерських виробів або Етнічні кухні	-	-	2
ВКЗ.9.	Економіка підприємств харчової промисловості або Облік і звітність на харчових підприємствах	-	1	-
Всього		1	4	6

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні вченої ради університету, протокол № від "31" березня 2020 р.

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні науково-методичної ради університету, протокол №7 від "25" березня 2020 р.

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні вченої ради факультету ТВППТСБ, протокол №8 від "26" березня 2020 р.

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні науково-методичної комісії факультету ТВППТСБ, протокол №8 від "24" березня 2020 р.

Перший проректор
Начальник навч.відділу

Д.В. Бабенко
Л.Т. Степанова

Декан факультету ТВППТСБ
Голова науково-методичної комісії
факультету ТВППТСБ

М.І. Гиль

О.О. Стародубець