

“ЗАТВЕРДЖЕНО”

Ректор Владислав ШЕБАНІН

“ 30 ” 03 2022 р.

Міністерство освіти і науки України
Міністерство внутрішніх справ України
Міністерство економіки України
Міністерство енергетики України
Міністерство фінансів України
Міністерство історії та культурної спадщини України
Міністерство юстиції України
Міністерство охорони здоров'я України
Міністерство регіонального розвитку України
Міністерство соціальної політики України
Міністерство транспортної інфраструктури України
Міністерство цифрової трансформації України
Міністерство освіти і науки України

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

харчових технологій

Термін навчання – 4 роки (3 роки 10 місяців*)

[illegible]

Теор. навчання

Екз.сесія

Навч.практика

Вир. практика

Підсум. атестація

Канікули

Код ид	Освітня компонента (навчальна дисципліна)	Загальний обсяг		Форми конт-рольних заходів		Аудиторні заняття (години)			Самостійна робота			Практика		Розподіл годин в тиждень за курсами і семестрами							
						всього	у тому числі							1-й курс	2-й курс	3-й курс	4-й курс				
		лекції	лабораторні заняття	практичні (семінарські) заняття	семестр																
					1		2	3	4	5	6	7	8								
																		Кількість тижнів у семестрі			
		15	22	15	22	15	19	15	14												

I. Обов'язкові компоненти																			
1.1. Цикл загальної підготовки																			
ОК1	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	Філософія	90	3,0		2	88	44		44	1	1					4							
OK4	Іноземна мова	210	7,0	2	1	46 66		46 66		29 20	29 20				3	3							
OK5	Політологія	90	3,0	3		32	16		16	29	29						2						
OK6	Фізичне виховання	270	9,0		1-7	230			30 44 30 44 30 38 14	20	20					2	2	2	2	2	2	1	
OK7	Вища математика	180	6,0	2	1	76 88	30 44		46 44	7 1	7 12				5	4							
OK8	Фізика	150	5,0	3	2	66 46	22 16	44 30		5 14	5 14					3	3						
OK9	Інженерна і комп'ютерна графіка	120	4,0	1		62	16	30	16	29	29				4								
OK10	Загальна та органічна хімія	150	5,0	1		88	22	44	22	31	31					4							
OK11	Аналітична хімія	90	3,0	3	2	44 46	22 16	22 30		-	-					2	3						
OK12	Фізична і колоїдна хімія	150	5,0	4	3	62 66	16 22	30 44	16	6 5	6 5						4	3					
OK13	Біохімія	150	5,0	4	3	62 88	16 22	30 44	16 22	-	-						4	4					
OK14	Екологія	90	3,0		8	42	14		28	24	24											3	
OK15	Інформатика та інформаційні технології	120	4,0	2	1	62 44	16 22	30 22	16 22	- 7	- 7				4	2							
OK16	Технічна мікробіологія	120	4,0	4		110	44	44	22	5	5							5					
OK17	Експертиза і контроль якості харчових продуктів	120	4,0		8 (8)	70	28	28	14	15	15	(-/20)										5	
Всього по циклу		2280	76,0	13	17 (1)	1662	480	562	620	299	299	(-/20)				20	24	21	14	2	2	1	8

1.2. Цикл професійної та практичної підготовки

OK18	Процеси і апарати харчових виробництв	180	6,0	5 (5/)	4	88 32	22 16	44	22 16	1 9	1 9	(40/-)		+				5	2			
OK19	Технологія цукрового виробництва	90	3,0		5	46	16	30		22	22			+					3			
OK20	Технологія зберігання і переробки зерна	90	3,0	5		46	16	30		22	22			+					3			
OK21	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	150	5,0	5		46	16	30		52	52			+					3			

OK22	Технологія молока та молочних продуктів	120	4,0	5		60	30	30		30	30			+					4			
OK23	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	120	4,0	6 (/6)		76	38	38		7	7	30		+					4			
OK24	Технологія бродильних виробництв	120	4,0	6		76	38	38		22	22			+					4			
OK25	Технологія жирів та жирозамінників	90	3,0	6		58	20	38		16	16			+					3			
OK26	Технологія консервування плодів та овочів	90	3,0	5		46	16	30		22	22			+				3				
OK27	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	90	3,0	8		42	14	14	14	24	24			+								3
OK28	Технологічне обладнання галузі	180	6,0	5	4 (5)	44 32	22 16		18 24	18 24	23 29	(-/20)		+				2	2			
OK29	Технологія оздоровчих харчових продуктів	90	3,0	7		60	30	30		15	15			+						4		
OK30	Харчова хімія	150	5,0	4		66	22	44		42	42			+				3				
OK31	Технологія виробництва кулінарної продукції	300	10,0	7	5, 6	32 78 90	16 20 30	38 30	16 20 30	34 11 5	34 11 5			+				2	4	6		
OK32	Автоматизація виробничих процесів	180	6,0	8		42	14	14	14	69	69											3
OK33	Науково-дослідна робота студентів	90	3,0		8	42	14	14	14	24	24			+								3
OK34	Менеджмент і маркетинг харчових продуктів	90	3,0		6	40	20		20	25	25			+					2			
OK35	Основи охорони праці	90	3,0	7		32	16		16	29	29			+						2		
OK36	Проектування підприємств харчової промисловості	180	6,0	3		78	20	38	30	51	51			+					4			
OK37	Економіка підприємств харчової промисловості	120	4,0	7 (7/)		32	16		16	24	24	(40/-)		+						2		
OK 38-40	Навчальні практики	120	4,0		2,2, 4								120									
OK41	Виробнича і (переддипломна) практика: Виробнича	150	5,0		6									150								
OK42	Виробнича і (переддипломна) практика: Переддипломна	120	4,0		8									120								
OK43	Кваліфікаційна робота	120	4,0	8						60	60											
Всього по циклу		3120	104,0	18 (2/1)	12 (1)	1284	498	530	256	658	658	30 (80/20)	120	270				10	22	21	14	9

Всього за нормативною частиною		5400	180,0	31 (2/1)	29 (2)	2946	978	1092	876	957	957	30 (80/40)	120	270	20	24	21	24	24	23	15	17
II. Вибіркові компоненти																						
2.1. Цикл загальної підготовки																						
BK1	Вибіркова дисципліна 1	90	3,0		2	44	22		22	23	23					2						
BK2	Вибіркова дисципліна 2	90	3,0		1	32	16		16	29	29				2							
Всього по циклу		180	6,0		2	76	38		38	52	52				2	2						
2.2. Цикл професійної та практичної підготовки																						
BK3	Вибіркова дисципліна 3	90	3,0		3	46	16	30		22	22					2						
BK4	Вибіркова дисципліна 4	150	5,0		5	46	16	30		52	52							2				
BK5	Вибіркова дисципліна 5	120	4,0		6	58	20		38	31	31								3			
BK6	Вибіркова дисципліна 6	120	4,0		8	42	14		28	39	39										3	
BK7	Вибіркова дисципліна 7	120	4,0		3	46	16	30		37	37					3						
BK8	Вибіркова дисципліна 8	150	5,0		9	46	16		30	52	52									3		
BK9	Вибіркова дисципліна 9	270	9,0		7, 8	32 42	16 14		16 28	52 46	52 46									2	3	
BK10	Вибіркова дисципліна 10	150	5,0		4	44	22		22	53	53						2					
BK11	Вибіркова дисципліна 11	150	5,0		1	60	30		30	45	45				4							
BK12	Вибіркова дисципліна 12	180	6,0		7, 8	32 42	16 14		16 28	29 24	29 24									2	3	
BK13	Вибіркова дисципліна 13	120	4,0		7	60	30		30	30	30									4		
Всього по циклу		1620	54,0		13	596	240	90	266	512	512				4		5	2	2	3	11	9
Всього за варіативною частиною		1800	60,0		15	672	278	90	304	564	564				6	2	5	2	2	3	11	9
Всього за навчальним планом		7200	240,0	31 (2/1)	44 (2)	3618	1256	1182	1180	1521	1521	30 (80/40)	12	270	29	31	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)

Складові бюджету часу	Кількість тижнів
1. Теоретичне навчання	137
2. Практика	13
3. Екзаменаційні сесії	16
4. Державна атестація	2
5. Канікули	31
Всього	199

Практики

Код ид	Освітня компонента (практика)	Семестр	Кількість тижнів
Назва навчальної практики			
OK38	Ознайомча	2	1
OK39	Загальноінженерна	2	1
OK40	Технологічна	4	2
Назва виробничої/переддипломної практики (дисципліна навчального плану)			
OK41	Виробнича (OK 18-38)	6	5
OK42	Переддипломна (OK 20-27, 30, 32, 33, 37, 38)	8	4

Курсові роботи, проекти та РГЗ

Код нд	Освітня компонента (навчальна дисципліна)	Вид		
		робота	проект	РГЗ
OK17	Експертиза і контроль якості харчових продуктів			1
OK18	Процеси і апарати харчових виробництв	-	1	-
OK23	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	1	-	-
OK28	Технологічне обладнання галузі			1
OK37	Економіка підприємств харчової промисловості	-	1	-
Всього		1	2	2

ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

OK43 : Публічний захист кваліфікаційної роботи

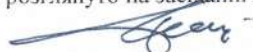
Робочий навчальний план розглянуто на засіданні вченої ради університету, протокол № 8 від "29" березня 2022 р.

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні науково-методичної ради університету, протокол № 7 від "23" березня 2022 р.

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні вченої ради факультету ТВППТСБ, протокол № 9 від "22" березня 2022 р.

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні науково-методичної комісії факультету ТВППТСБ, протокол № 9 від "21" березня 2022 р.

Перший проректор



Дмитро БАБЕНКО

Декан факультету ТВППТСБ

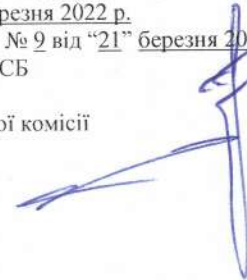
Михайло ГИЛЬ

Начальник навч.відділу



Любов СТЕПАНОВА

Голова науково-методичної комісії
факультету ТВППТСБ



Олексій СТАРОДУБЕЦЬ