

“ЗАТВЕРДЖЕНО”

Ректор Вячеслав ШЕБАНІН
“ 30 ” _____ 2022 р.

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

Кваліфікація – *молодший бакалавр з харчових технологій*
Термін навчання – *2 роки (1 рік 10 місяців)*

[illegible]

Умовні позначення:

Теор. навчання	Екз.сесія	Навч.практика	Вир. практика	Підсум.атестація	Канікули
	с	н п	в п	па	К

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	
		годин	кредитів ECTS	екзамен (КП/КР)	залік (РГЗ)		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	
														Кількість тижнів у семестрі				
		15	21	15	15													

I. Обов'язкові компоненти																	
1.1. Цикл загальної 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	Філософія	90	3,0		2	84	42		42	3	3				4		
OK4	Іноземна мова	120	4,0	2	1	46 64			46 64	5	5			3	3		

OK5	Політологія	90	3,0	3		32	16		16	29	29						2	
OK6	Фізичне виховання	150	5,0		1-4	132			30 42 30 30	9	9				2	2	2	2
OK7	Вища математика	150	5,0	2	1	76 74	30 42		46 32	-	-				5	4		
OK8	Фізика	150	5,0	3	2	64 46	22 16	42 30		5 15	5 15					3	3	
OK9	Загальна та неорганічна хімія	90	3,0	1		60	30	30		15	15				4			
OK10	Органічна хімія	90	3,0	2		44	22	22		23	23					2		
OK11	Аналітична хімія	120	4,0	3	2	44 46	22 16	22 30		8 7	8 7					2	3	
OK12	Фізична і колоїдна хімія	120	4,0	2		84	42	42		18	18					4		
OK13	Біохімія	120	4,0	4	3	60 60	16 16	30 30	14 14	-	-						4	4
OK14	Інформатика та інформаційні технології	120	4,0	2	1	62 44	16 22	30	16 22	- 7	- 7				4	2		
ВБ15	Технічна мікробіологія	120	4,0	4		62	16	30	16	29	29							5
Всього за циклом		1710	57,0	13	11	1262	418	338	506	224	224				20	26	17	13
1.2. Цикл професійної та практичної підготовки																		
OK16	Теплотехніка	120	4,0	4	(4)	46	16		30	27	27	(-/20)		+				3
OK17	Процеси і апарати харчових виробництв	150	5,0		4	92	16	46	30	9	9	40		+				5
OK18	Технологічне обладнання галузі	90	3,0		4	32	16		16	29	29			+				2
OK19	Харчова хімія	120	4,0	4		46	16	30		37	37			+				3
OK20	Проектування підприємств харчової промисловості	120	4,0	3		60	30		30	30	30			+			4	
OK21	Загальні технології харчової промисловості	150	5,0	4		48	16	16	16	51	51			+				3
OK 22-24	Навчальна практика	90	3,0		2,2, 2								90					
OK25	Виробнича (переддипломна) практика	120	4,0		4									120				
OK26	Атестаційний іспит	30	1,0	1						15	15							
Всього за циклом		990	33,0	5	6 (1)	324	110	92	122	188	188	40 (-/20)	90	120			4	16
Всього за обов'язковими компонентами		2700	90,0	18	17 (1)	1586	528	430	628	412	412	40 (-/20)	90	120	20	26	21	29
II. Вибіркові компоненти																		
2.1. Цикл загальної підготовки																		
ВК1	Вибіркова дисципліна 1	180	6,0		2	44	22		22	68	68					2		
ВК2	Вибіркова дисципліна 2	180	6,0		1	32	16		16	74	74				2			

ВК3	Вибіркова дисципліна 3	180	6,0		3	62	16	30	16	59	59						4	
Всього за циклом		540	18,0		3	138	54	30	54	201	201				2	2	4	
2.2. Цикл професійної та практичної підготовки																		
ВК4	Вибіркова дисципліна 4	180	6,0		3	32	16		16	74	74						2	
ВК5	Вибіркова дисципліна 5	180	6,0		1	90	30	30	30	-	-				4	2		
						32	16		16	29	29							
Всього за циклом		360	12,0		2	154	62	30	62	103	103				4	2	2	
Всього за варіативними компонентами		900	30,0		5	292	116	60	116	304	304				6	4	6	
Всього за навчальним планом		3600	120,0	18	22 (1)	1878	644	490	744	716	716	40 (-/20)	90	120	26	30	27	29

Примітка: * – термін з 2-х до 1-го року 10 місяців скорочено за рахунок бюджету часу – канікул.

Зведені дані бюджету часу (тижнів)

Складова бюджету часу		Кількість тижнів
1.	Теоретичне навчання	66
2.	Практика	7
3.	Екзаменаційні сесії	8
4.	Державна атестація	1
5.	Канікули	13
Всього		95

Курсові роботи, проєкти та РГЗ

Код нд	Освітня компонента (навчальна дисципліна)	Вид		
		робота	проєкт	РГЗ
ОК16	Теплотехніка	-	-	1
ОК17	Процеси і апарати харчових виробництв	-	1	-
Всього		-	1	1

Практики

Код нд	Освітня компонента (практика) : дисципліна	Семестр	Кількість тижнів
<i>Назва навчальної практики (дисципліна)</i>			
ОК22	Ознайомча	2	1
ОК23	Загальноінженерна	2	1
ОК24	Технологічна	2	1
<i>Назва виробничої/переддипломної практики</i>			
ОК25	Виробнича : ОК16-21	4	4

ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

ОК26 : Публічний атестаційний іспит

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
Начальник навч.відділу

Дмитро БАБЕНКО
Любов СТЕПАНОВА

Декан факультету ТВППТСБ
Голова науково-методичної комісії
факультету ТВППТСБ

Михайло ГИЛЬ

Олексій СТАРОДУБЕЦЬ