

“Затверджую”
Проректор Олександр ГОЛОВКО



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки за освітньо-професійною програмою "КРАФТОВІ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ"

(освітньо-професійна/освітньо-наукова назва програми)

за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

(назва рівня вищої освіти)

(шифр і найменування галузі знань)

спеціальності G13 Харчові технології

(код і найменування спеціальності)

Форма здобуття освіти ДЕННА

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ на 2026-2030 рр.

Рік навчання	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень							
	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
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К
3	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К
4	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	

II. ЗВЕДЕНІ ДНІ З БЮДЖЕТУ ЧАСУ, тижні

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзамени та заліки	Практики	Атестація (атестаційний екзамєн)	Дипломне проектування	Канікули	Разом
1	32	6	3			11	52
2	32	6	3			11	52
3	31	6	3			12	52
4	25	6	3		11 (8 без відриву та 3 з відривом)	4	42
Разом	120	24	12		3	38	198

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ

Т - теоретичне навчання
С - екзаменаційна сесія
П - практика
К - канікули
// - атестаційний екзамєн
Д - дипломне проектування та захист
МС - міжсесійний період*

ПРАКТИКИ

Назва практики	Семестр	Тижні
Ознайомча практика	2	3
Навчально-виробнича практика	4	3
Виробнича практика	6	3
Переддипломна практика	8	3

АТЕСТАЦІЯ

Атестаційний екзамєн	Кваліфікаційна робота	Семестр
	Захист кваліфікаційної роботи	8

III. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																														
Код о/к	Освітні компоненти	Розподіл за семестрами						Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл аудиторних годин на тиждень за роками навчання і семестрами															
		Чотирирічна шкала оцінювання (екзамени)	Дворічна шкала оцінювання (залік)	Контрольні роботи	Індивідуальні завдання				Загальний обсяг	Аудиторних				Самостійна робота	1 рік навчання	2 рік навчання	3 рік навчання	4 рік навчання	5 рік навчання	6 рік навчання										
										у тому числі:					Семестри															
										Всього	Лекції	Лабораторні	Практичні		Семінари	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
																Кількість тижнів в семестрі														
																16	16	16	16	16	15	16	9							
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ																														
OK1	Історія України: цивілізаційний вимір	1					3	90	48	32			16	42	3															
OK2	Основи математичних методів в сервісному бізнесі	2		1			4	120	48	16		32		72		3														
OK3	Загальна та неорганічна хімія	1					5	150	80	32	48			70	5															
OK4	Кулінарна фізика		1				4	120	48	16		32		72	3															
OK5	Основи підприємництва	1					4	120	64	32		32		56	4															
OK6	Інформаційні технології та інженерна графіка	2	1	1 (1 сем)			8	240	128	64	64			112	4	4														
OK7	Англійська мова	4	1,2,3				14	420	272			272		148	3	4	5	5												
OK8	Харчова хімія	2					5	150	64	32	32			86		4														
OK9	Українська мова за професійним спрямуванням		1				3	90	48	16			32	42	3															
OK	Основи національного спротиву		2*				5	150	110	46		64		40	3	4														
OK10	Органічна хімія	2					4	120	64	32	32			56		4														
OK11	Гігієна та санітарія в галузі		2				4	120	64	32	32			56		4														
OK12	Теоретичні основи харчових виробництв	3		1			5	150	64	32		32		86			4													
OK13	Біохімія		3				4	120	48	16	16	16		72			3													
OK14	Філософія	4					3	90	48	32			16	42				3												
OK15	Процеси і апарати харчових виробництв	4		1			3	90	48	32		16		42				3												
OK16	Крафтові технології хлібобулочних та кондитерських виробів	7		1 (5 сем)			8	240	96	32	64			144						6										
OK17	Аналітична хімія та методи контролю харчових виробництв	3					4	120	64	32	32			56			4													
OK18	Економіка підприємства готельно-ресторанної та харчової індустрії	3		1			4	120	64	32		32		56			4													
OK19	Крафтові технології переробки рослинної сировини	5	4			1 (5 сем)	6	180	96	32	64			84				3	3											
OK20	Крафтові технології переробки тваринної сировини	6	5			1 (6 сем)	9	270	124	62	62			146					4	4										
OK21	Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві	5		1			4	120	48	32		16		72				3												
OK22	Громадське будівництво	5					3	90	48	32		16		42				3												
OK23	Харчова мікробіологія	5					4	120	48	32		16		72				3												

OK24	Крафтові технології напоїв та продуктів бродіння	6		1			5	150	75	30		45		75					5						
OK25	Інженерне обладнання будівель	6					3	90	45	30		15		45					3						
OK26	Технологічне устаткування харчових виробництв	7					6	180	64	32		32		116					4						
OK27	Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості	7					4	120	48	32		16		72					3						
OK	Пакувальні матеріали та обладнання		7				3	90	48	32		16		42					3						
OK28	Проектування підприємств з основами системи автоматизованого проектування і розрахунку	8		1			4	120	45	27		18		75					5						
OK29	Безпека та якість товарів	8		1			4	120	45	18	27		75						5						
OK30	Бізнес-планування в готельно-ресторанній та харчовій індустрії	8					4	120	45	27		18		75					5						
OK30	Ознайомча практика		2				5	150					150												
OK31	Навчально-виробнича практика		4				5	150					150												
OK32	Виробнича практика		6				5	150					150												
OK33	Переддипломна практика		8				5	150					150												
OK34	Підготовка кваліфікаційної роботи						7	210					270												
	Захист кваліфікаційної роботи	8																							
Усього за обов'язковою частиною		27	16	10			2	180	5400	2249	976	473	736	64	3211	28	27	20	14	16	12	16	15		

2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ

2.1. Вибіркові загальноуніверситетські освітні компоненти

BB1	Вибіркова загальноуніверситетська дисципліна 1		3				3	90	30	30			60			2									
BB2	Вибіркова загальноуніверситетська дисципліна 2		4				3	90	30	30			60			2									
BB3	Вибіркова загальноуніверситетська дисципліна 3		5				3	90	30	30			60				2								
BB4	Вибіркова загальноуніверситетська дисципліна 4		6				3	90	30	30			60					2							
Всього за циклом 2.1			4				12	360	120	120		0	240			2	2	2	2						

2.2. Вибіркові фахові (спеціальні, предметні) освітні компоненти

BB5	Вибіркова дисципліна 1		3				3	90	32	16		16		58		2									
BB6	Вибіркова дисципліна 2		3				3	90	32	16		16		58		2									
BB7	Вибіркова дисципліна 3		4				3	90	32	16		16		58		2									
BB8	Вибіркова дисципліна 4		4				3	90	32	16		16		58		2									
BB9	Вибіркова дисципліна 5		4				3	90	32	16		16		58		2									
BB10	Вибіркова дисципліна 6		5				3	90	32	16		16		58			2								
BB11	Вибіркова дисципліна 7		5				3	90	32	16		16		58			2								

ВБ12	Вибіркова дисципліна 8		5					3	90	32	16		16		58				2							
ВБ13	Вибіркова дисципліна 9		6					3	90	30	15		15		60				2							
ВБ14	Вибіркова дисципліна 10		6					3	90	30	15		15		60				2							
ВБ15	Вибіркова дисципліна 11		6					3	90	30	15		15		60				2							
ВБ16	Вибіркова дисципліна 12		7					3	90	32	16		16		58					2						
ВБ17	Вибіркова дисципліна 13		7					3	90	32	16		16		58					2						
ВБ18	Вибіркова дисципліна 14		7					3	90	32	16		16		58					2						
ВБ19	Вибіркова дисципліна 15		8					3	90	36	18		18		54						4					
ВБ20	Вибіркова дисципліна 16		8					3	90	36	18		18		54						4					
Всього за циклом 2.2			16					48	1440	514	257		257		926			4	6	6	6	6	8			
Всього за вибірковою частиною			20					60	1800	634	377		257		1166			6	8	8	8	6	8			
Факультатив																										
1	Фізичне виховання								360	190			190		170	2	2	2	2	2	2					
2	Іноземна мова								90	50			50		40						2	2				
Загальна кількість		27	36	10			2	240	7200	2883	1353		993		4377											
Кількість годин на тиждень															28	27	26	22	24	20	22	23				
Кількість оцінок за чотирирівневою шкалою															3	4	3	3	4	3	3	4				
Кількість оцінок за дворівневою шкалою															4	4	5	6	5	5	4	3				
Кількість контрольних робіт															2		2	1	1	1	1	2				
Кількість курсових робіт																			1	1						

* - диференційований запит з описанням "Основи національного спротиву"

Затверджено на засіданні Вченої ради університету протокол №9 від 25 травня 2026 року

Директор навчально-наукового інституту _____ Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

Гарант освітньої програми _____ Віталій ЧЕРВОНІЙ