



Розглянуто і затверджено  
на засіданні Вченої ради ТДАТУ  
протокол № 14 від 28.05.2019р.  
Голова вченої ради, ректор ТДАТУ  
д.т.н., проф. В. М. Кюрчев  
"28" \_\_\_\_\_ 2019 р.

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

**НА В Ч А Л Ь Н И Й П Л А Н**  
**на 2019-2023 роки**

Рівень вищої освіти	Термін навчання	Освітня кваліфікація
перший (бакалаврський)	3 роки 10 місяців	бакалавр з харчових технологій

підготовки перший (бакалаврський) рівень вищої освіти  
(назва рівня вищої освіти)

галузь знань 18 "Виробництво і технології"  
(шифр і назва галузі)

спеціальність 181 "Харчові технології"  
(шифр і назва галузі)

Освітня програма 22609 Харчові технології  
(ID-код і назва програми)

Форма навчання денна  
(денна, заочна, екстернат)

**I. Графік навчального процесу.**

Курс	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий					
	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
I	1	2	3	4	5	6	ПК1	ПК1	9	10	11	12	13	ПК2	ПК2	Е	Е/Р	К	К	1	2	3	4	5	6	ПК1
II	1	2	3	4	5	ПК1	ПК1	8	9	10	НП	НП	13	ПК2	ПК2	Е	Е/Р	К	К	1	2	3	4	5	6	ПК1
III	1	2	3	4	5	6	ПК1	ПК1	9	10	11	12	13	ПК2	ПК2	Е	Е/Р	К	К	1	2	3	4	5	ПК1	ПК1
IV	1	2	3	4	5	ПК1	ПК1	6	7	8	9	10	ПК2	ПК2	Е	Е	Р	К	К	К	1	2	3	4	5	ПК1

Курс	Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень						
	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	ПК1	9	10	11	12	НП	НП	НП	16	ПК2	ПК2	Е	Е/Р	ВП	ВП	ВП	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II	ПК1	9	10	11	12	НП	НП	15	16	ПК2	ПК2	Е	Е/Р	ВП	ВП	ВП	ВП	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	8	9	НП	НП	НП	13	14	15	16	ПК2	ПК2	Е	Е/Р	ТП	ТП	ТП	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV	ПК1	6	7	8	НП	9	10	ПК2	ПК2	Е	Е	Р	Д	Д	Д	Д	ДА										

**Позначення:**

1-18 - теоретичне навчання  
Е - екзаменаційна сесія  
Р - підвищення рейтингу  
СР - самостійна робота

ПК - підсумковий контроль  
НП - навчальна практика  
ВП - виробнича практика

Д - дипломування  
ПДА - підготовка до атестації ЗВО  
ДА - атестація ЗВО  
К - канікули

**II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ**

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Державна атестація	Дипломування	Канікули	Разом
1	30	5	6	0	0	11	52
2	29	5	8	0	0	10	52
3	30	5	6	0	0	11	52
4	28	6	1	1	4	3	43
Разом	117	21	21	1	4	35	199

**III. ПРАКТИКА**

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна+виробнича	2	6
Навчальна	3	2
Навчальна+виробнича	4	6
Навчальна+виробнича	6	6
Навчальна	8	1

**IV. АТЕСТАЦІЯ ЗВО**

Форма атестації здобувачів вищої освіти	Семестр
Кваліфікаційна робота	8

**У. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ**

№	Назва навчальної дисципліни	Розподіл за семестрами			Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Самостійна робота	Розподіл кредитів ECTS на тиждень за курсами і семестрами								
		Диф. заліки або за	Екзамен	Курсові роботи		Загальний обсяг	Аудиторних у тому числі						Самостійна робота	1				2			
							Всього	Лекції	Лабораторні	Практичні	навчальні та виробничі практики			3		4		5		6	
		1	2	3										4	5	6	7	8			
		Кількість тижнів в семестрі													1	2	3	4	5	6	7
15	18	15	18	15	18	15	18	15	18	15	18	15	18	15	18	15	18				
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
<b>1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>																					
<b>1.1. Обов'язкові дисципліни</b>																					
1	Українська мова за професійним спрямуванням		1		4	120	44	22		22		76	4								
2	Філософія		1		4	120	34	12		22		86	4								
3	Іноземна мова за професійним спрямуванням	3,4			8	240	84			84		156		4	4						
4	Інформатика та інформаційні системи	1			4	120	32	10		22		88	4								
5	Вища математика		1		5	150	44	22		22		106	5								
6	Хімічні основи харчових технологій, у т.р.																				
	6.1 Загальна і неорганічна хімія		1		5	150	54	22	22	10		96	5								
	6.2 Аналітична хімія		2		4	120	44	22	10	12		76		4							
	6.3 Фізична та колоїдна хімія		2		4	120	44	22	12	10		76		4							
	6.4 Органічна хімія		3		4	120	18	8	10			102			4						
	6.4 Біологічна хімія	3			3	90	18	8	10			72			3						
7	Фізика	2			3	90	22	10	12			68		3							
	<b>Всього</b>	<b>5</b>	<b>5</b>		<b>48</b>	<b>1440</b>	<b>438</b>	<b>158</b>	<b>76</b>	<b>204</b>		<b>1002</b>	<b>22</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>4</b>					
<b>2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>																					
<b>2.1. Обов'язкові дисципліни</b>																					
8	Вступ до фаху та університетська освіта	1			4	120	34	12		22		86	4								
9	Технологічні властивості сировини		2		6	180	44	22	22		90	46		6							
10	Стандартизація, метрологія, сертифікація та УЯП		2		4	120	44	22	22			76		4							
11	Процеси і апарати харчових виробництв		2		3	90	44	22	22			46		3							
12	Мікробіологія		3		6	180	72	36	36		30	78			6						
13	Теоретичні основи харчових виробництв у комплексі з НП		3		4	120	36	18	18		30	54			4						
14	Теоретичні основи харчових виробництв		4		4	120	48	24	24			72			4						
15	Методи контролю харчових виробництв	4			3	90	36	12	24			54			3						
16	Науково-дослідна робота студентів		4		5	150	24	12	12		60	66			5						
17	Загальна технологія харчових підприємств, у т.р.																				
	17.1 Технологія консервування плодів та овочів		4		4	120	60	24	24	12		60			4,0						
	17.2 Технологія м'яса, м'ясопродуктів і риби		5		4	120	44	22	12	10		76				4					
	17.3 Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів		5		4	120	44	22	12	10		76				4					
	17.4 Технологія жирів і жирозамінників	4			3	90	24	12	12			66			3						
	17.5 Технологія переробки і зберігання зерна		4		3	90	48	24	24			42			3						
	17.6 Технологія цукрового виробництва		6		3	90	22	10	12			68					3				
	17.7 Технологія молока і молочних продуктів		6		4	120	44	22	12	10	30	46					4				
	17.8 Технологія бродильних виробництв		5		4	120	44	22	12	10		76				4					
18	Холодильна технологія харчових продуктів		6		4	120	44	22	22			76					4				
19	Проектування підприємств харчової промисловості з		7		5	150	80	40		40		70								5	
20	Комплексний курсовий проект			7	3	90						90								3	
21	Безпека продовольчої сировини та харчових продуктів		8		3	90	30	10	20		30	30								3	
22	Гігієна і санітарія харчових виробництв	8			3	90	30	10	20			60								3	
23	Технологія зберігання плодів та овочів		7		5	150	40	20	20			110								5	
24	Технологія сушіння плодів та овочів		7		4	120	20	10	10			100								4	
25	Технологічне обладнання харчових виробництв		6		4	120	66	32	34			54				4					
26	Охорона праці та безпека життєдіяльності		8		3	90	20	10		10		70								3	
27	Економіка і менеджмент харчових виробництв		8		3	90	40	20		20		50								3	
28	Технологія полісахаридів та їх застосування в		8		3	90	40	20	20			50								3	
	<b>Всього</b>	<b>6</b>	<b>23</b>	<b>1</b>	<b>108</b>	<b>3240</b>	<b>1122</b>	<b>532</b>	<b>446</b>	<b>144</b>	<b>270</b>	<b>1848</b>	<b>4</b>	<b>13</b>	<b>10</b>	<b>22</b>	<b>12</b>	<b>15</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	

1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
<b>2.2. Практики</b>																				
29	Виробнича практика	2			3	90						90		3						
29	Виробнича практика	4			4	120						120				4				
29	Технологічна практика	6			3	90						90							3	
	<b>Всього</b>	4			10	300						300		3		4		3		
	<b>ВСЬОГО ЗА ЦИКЛОМ</b>	10	23	1	118	3540	1122	532	446	144	570	1848	4	16	10	26	12	18	17	15
<b>3. ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИБОРОМ СТУДЕНТА</b>																				
	Вибіркова дисципліна 1 (культурологічного спрямування)	1			4	120	22	10		12		98	4							
	Вибіркова дисципліна 2 (суспільно-політичного спрямування)	3			4	120	18	8		10		102		4						
	Вибіркова дисципліна 3 (правового спрямування)	2			3	90	22	12		10		68	3							
	Вибіркова дисципліна 4 (природничо-математичного спрямування)	3			5	150	18	8	10			132		5						
	Вибіркова дисципліна 5 (мовного спрямування)	5,6,7,8			16	480	156			156		324				4	4	4	4	4
	Вибіркова дисципліна 6	5			4	120	22	10	12			98				4				
	Вибіркова дисципліна 7	5			3	90	22	10		12		68				3				
	Вибіркова дисципліна 8		5		4	120	44	22		22		76				4				
	Вибіркова дисципліна 9	5			3	90	22	10	12			68				3				
	Вибіркова дисципліна 10	6			4	120	42	22	20			78						4		
	Вибіркова дисципліна 11	6			4	120	24	12	12			96						4		
	Вибіркова дисципліна 12	7			3	90	20	10	10			70							3	
	Вибіркова дисципліна 13	7			3	90	20	10	10			70							3	
	Вибіркова дисципліна 14	7			3	90	20	10	10			70							3	
	Вибіркова дисципліна 15	8			3	90	20	10	10			70								3
	Вибіркова дисципліна 16	8			3	90	20	10	10			70								3
	* Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)												2+2	2+2	2+2	2+2	*	*	*	*
	** Закордонна ознайомча практика																**	**	**	**
	<b>Всього</b>	17	2		69	2070	512	174	116	222		1558	4	3	9		18	12	13	10
<b>4. ІНШІ СКЛАДОВІ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ</b>																				
	Підготовка до атестації здобувачів вищої освіти				4	120						120								4
	Атестація здобувачів вищої освіти				1	30						30								1
	<b>ВСЬОГО ЗА ЦИКЛОМ</b>				5	150						150								5
	<b>Разом за обов'язковою частиною підготовки</b>	15	28	1	171	5130	1560	690	522	348	570	3000	26	27	21	30	12	18	17	20
	<b>Разом за вибірковою частиною підготовки</b>	17	2		69	2070	512	174	116	222		1558	4	3	9		18	12	13	10
	<b>Всього за навчальним планом</b>	32	30	1	240	7200	2072	864	638	570	570	4558	30	30	30	30	30	30	30	30

\* Фізичне виховання (заняття в секціях)

\*\* Закордонна практика за вибором студента (додатково)

<b>Загальна кількість</b>	
Кількість кредитів на семестр	30
Кількість екзаменів	30
Кількість залків	32
Кількість курсових проектів	1
Кількість курсових робіт	

Гарант освітньої програми

*Надія*

Надія Загорко

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Декан факультету

*Ірина*

Ірина Іванова

(підпис)

(прізвище та ініціали)