



Розглянуто і затверджено
на засіданні Вченої ради ТДАТУ
протокол № 30 від 28.05.2020р.
Голова вченої ради, ректор ТДАТУ
д.е.н., проф. В. М. Кюрчев
" 28 " _____ 2020 р.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРИЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
на 2020-2024 роки

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

М.П. _____
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	К	1	2	3	4	5	6
II	1	2	3	4	5	ПК1	ПК1	8	9	10	НП	НП	13	ПК2	ПК2	Е	Е	Р	К	К	К	1	2	3	4	5	6
III	1	2	3	4	5	ПК1	ПК1	6	7	8	9	10	ПК2	ПК2	Е	Е	Р	К	К	К	К	1	2	3	4	5	ПК1
IV	1	2	3	4	5	ПК1	ПК1	6	7	8	9	10	ПК2	ПК2	Е	Е	Р	К	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	ПК1	9	10	11	12	13	НП	15	16	ПК2	ПК2	Е	Е/Р	ВП	ВП	ВП	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II	ПК1	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
III	ПК1	6	7	НП	НП	НП	8	9	10	11	ПК2	ПК2	Е	Е/Р	ВП	ВП	ВП	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	Підготовка до державної атестації	Канікули	Разом
1	32	5	4	0	0	11	52
2	29	5	8	0	0	10	52
3	29	5	6	0	0	12	52
4	28	6	1	1	4	3	43
Разом	118	21	19	1	4	36	199

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна+виробнича	2	4
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

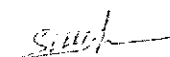
V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№	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	Екзамени	Курсові роботи		Загальний обсяг	Аудиторних у тому числі						1	Семестри								
							Всього	Лекції	Лабораторні	Практичні	навчальні та виробничі практики			1	2	3	4					
													Кількість тижнів в семестрі									
													15	18	15	18	15	18	15	18		
											14	15	16	17	18	19	20	21				
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																						
1.1. Обов'язкові дисципліни																						
1	Українська мова за професійним спрямуванням		1		4	120	34	12		22		86	4									
2	Філософія		1		4	120	32	10		22		88	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		4	120	32	10		22		88	4									
6	Хімічні основи харчових технологій, у т.р.																					
	6.1 Загальна і неорганічна хімія		1		4	120	44	22	10	12		76	4									
	6.2 Аналітична хімія	1			3	90	22	12		10		68	3									
	6.3 Фізична та колоїдна хімія	1			4	120	34	12		22		86	4									
	6.4 Органічна і біологічна хімія		2		7	210	78	40	38			132		7								
	Всього	5	5		42	1260	392	128	48	216		868	27	7	4	4						
2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																						
2.1. Обов'язкові дисципліни																						
7	Вступ до фаху та університетська освіта	1			3	90	34	12		22		56	3									
8	Технологічні властивості сировини	2			6	180	52	26	26		30	98		6								
9	Стандартизація, метрологія, сертифікація та УЯП		2		4	120	52	26	26			68		4								
10	Процеси і апарати харчових виробництв		2		3	90	52	26	26			38		3								
11	Мікробіологія		3		5	150	72	36	36		30	48			5							
12	Теоретичні основи харчових виробництв у комплексі з НП		3		5	150	36	18	18		30	84			5							
13	Теоретичні основи харчових виробництв		2		4	120	52	26	26			68		4								
14	Методи контролю харчових виробництв	2			3	90	26	12	14			64		3								
15	Науково-дослідна робота студентів		4		4	120	24	12	12		60	36			4							
16	Загальна технологія харчових підприємств, у т.р.																					
	16.1 Технологія консервування плодів та овочів		4		4	120	60	24	24	12		60			4,0							
	16.2 Технологія м'яса, м'ясопродуктів і риби		6		5	150	44	22	12	10	60	46				5						
	16.3 Технологія молока і молочних продуктів		4		3	90	48	24	12	12		42			3							
	16.4 Технологія жирів і жирозамінників	4			3	90	36	12	24			54			3							
	16.5 Технологія переробки і зберігання зерна		4		4	120	48	24	24			72			4							
	16.6 Технологія цукрового виробництва	4			3	90	24	12	12			66			3							
	16.7 Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів		5		5	150	40	20	10	10		110				5						
	16.8 Технологія бродильних виробництв		5		5	150	40	20	10	10		110				5						
17	Холодильна технологія харчових продуктів		6		4	120	44	22	22		30	46				4						
18	Проектування підприємств харчової промисловості з		7		5	150	60	20	40			90					5					
19	Комплексний курсовий проект			7	3	90						90					3					
20	Безпека продовольчої сировини та харчових продуктів		8		3	90	30	10	20		30	30						3				
21	Гігієна і санітарія харчових виробництв	8			3	90	20	10	10			70						3				
22	Технологія зберігання плодів та овочів		7		5	150	40	20	20			110					5					
23	Основи комп'ютерного моделювання		5		4	120	40	20	20			80			4							
24	Технологія сушіння плодів та овочів		7		4	120	20	10	10			100					4					
25	Маркетинг і логістика харчової промисловості		6		4	120	44	22	22			76				4						
26	Технологічне обладнання харчових виробництв		6		4	120	44	22	22			76				4						
27	Охорона праці та безпека життєдіяльності		8		3	90	20	10		10		70						3				
28	Економіка і менеджмент харчових виробництв		8		3	90	40	20		20		50						3				
29	Технологія полісахаридів та їх застосування в		8		3	90	30	10	20			60						3				
	Всього	6	23	1	117	3510	1172	548	518	106	270	2068	3	20	10	21	14	17	15			

1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
2.2. Практика																				
30	Виробнича практика	2			3	90					90			3						
30	Виробнича практика	4			4	120					120					4				
30	Виробнича практика	6			3	90					90								3	
	Всього	3			10	300					300			3		4			3	
	ВСЬОГО ЗА ЦИКЛОМ	9	23	1	127	3810	1172	548	518	106	570	2068	3	23	10	25	14	20	17	15
3. ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИБОРОМ СТУДЕНТА																				
	Вибіркова дисципліна 1 (КС)	3			4	120	18	8		10		102			4					
	Вибіркова дисципліна 2 (СПС)	3			4	120	18	8		10		102			4					
	Вибіркова дисципліна 3 (ПС)	3			3	90	18	8		10		72			3					
	Вибіркова дисципліна 4 (ПМС)	3			4	120	18	8	10			102			4					
	Вибіркова дисципліна 5 (ІС)	5,6,7,8			16	480	164			164		316				4	4	4	4	4
	Вибіркова дисципліна 6 (СС)	3,4			2	60	42			42		18			1	1				
	Вибіркова дисципліна 7	5			3	90	20	10	10			70					3			
	Вибіркова дисципліна 8	5			3	90	20	10	10			70					3			
	Вибіркова дисципліна 9	5			3	90	20	10	10			70					3			
	Вибіркова дисципліна 10	5			3	90	20	10	10			70					3			
	Вибіркова дисципліна 11	6			3	90	20	10	10			70						3		
	Вибіркова дисципліна 12	6			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	7			3	90	20	10	10			70							3	
	Вибіркова дисципліна 16	8			3	90	20	10	10			70								3
	Вибіркова дисципліна 17	8			3	90	20	10	10			70								3
	* Фізичне виховання (заняття в секціях)																*	*	*	*
	** Закордонна ознайомча практика																**	**	**	**
	Всього	21			66	1980	498	142	120	236		1482			16	1	16	10	13	10
4. ІНШІ СКЛАДОВІ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																				
	Підготовка до атестації здобувачів вищої освіти				4	120						120								4
51	Атестація здобувачів вищої освіти				1	30						30								1
	ВСЬОГО ЗА ЦИКЛОМ				5	150						150								5
	Разом за обов'язковою частиною підготовки	14	28	1	174	5220	1564	676	566	322	570	3086	30	30	14	29	14	20	17	20
	Разом за вибірковою частиною підготовки	21			66	1980	498	142	120	236		1482			16	1	16	10	13	10
	Всього за навчальним планом	35	28	1	240	7200	2062	818	686	558	570	4568	30	30	30	30	30	30	30	30

Загальна кількість	
Кількість кредитів на семестр	30
Кількість екзаменів	28
Кількість заліків	35
Кількість курсових проєктів	1
Кількість курсових робіт	

Гарант освітньої програми  **Надія Загорко**
(підпис) (прізвище та ініціали)

Декан факультету  **Ірина Іванова**
(підпис) (прізвище та ініціали)