



Розглянуто і затверджено
на засіданні Вченої ради ТДАТУ
протокол № 2 від 24.05.2021р.
Голова вченої ради, ректор ТДАТУ
д.т.н., проф. В. М. Кюрчев
2021 р.

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

НА В Ч А Л Ь Н И Й П Л А Н
на 2021-2025 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
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	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	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	7	8	9	10	НП	НП	11	ПК2	ПК2	Е	Е/Р	ВП	ВП	ВП	ВП	К	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	28	4	8	0	0	12	52
3	29	5	6	0	0	12	52
4	28	6	1	1	4	3	43
Разом	117	20	19	1	4	38	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					Самостійна робота		1				2			
							Всього	Лекції	Лабораторні	Практичні	навчальні та виробничі практики			1	2	3	4	1	2	3	4
		Семестри												Кількість тижнів в семестрі							
		1	2	3		4	5	6	7	8	9	10		11	12	13	14	15	16	17	18
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																					
1.1. Обов'язкові дисципліни																					
1	Українська мова за професійним спрямуванням		1		4	120	66	22		44		54	4								
2	Філософія		1		4	120	32	10		22		88	4								
3	Іноземна мова за професійним спрямуванням	5,6			8	240	42			42		198					4	4			
4	Інформатика та інформаційні системи	1			3	90	32	10		22		58	3								
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	24	12		12		96	4								
	6.4 Органічна і біологічна хімія		2		7	210	78	40	38			132		7							
	Всього	5	5		41	1230	372	138	48	186		858	26	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			5	150	52	26	26		30	68		5							
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		6	180	72	36	36		30	78			6						
12	Теоретичні основи харчових виробництв у комплексі з НП		3		6	180	36	18	18		30	114			6						
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	22	12	10		60	38				4					
16	Загальна технологія харчових підприємств, у т.р.																				
	16.1 Технологія консервування плодів та овочів		4		5	150	56	22	22	12		94				5,0					
	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		4	120	54	22	22	10		66				4					
	16.4 Технологія жирів і жирозамінників	4			3	90	32	10	22			58				3					
	16.5 Технологія переробки і зберігання зерна		4		4	120	56	22	22	12		64				4					
	16.6 Технологія цукрового виробництва	4			3	90	22	12	10			68				3					
	16.7 Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчокоцентратів		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	20	10	10			100				4					
24	Технологія сушіння плодів та овочів		7		4	120	20	10	10			100								4	
25	Маркетинг і логістика харчової промисловості		6		4	120	22	12		10		98						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	120	3600	1132	520	446	166	270	2198	3	19	12	23	14	17	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	130	3900	1132	520	446	166	570	2198	3	22	12	27	14	20	17	15	
3. ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИБОРОМ СТУДЕНТА																					
	Вибіркова дисципліна 1 (КС)	3			4	120	18	8		10		102			4						
	Вибірков 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)	7,8			8	240	164				164	76							4	4	
	Вибіркова дисципліна 6 (СС)	1,2,3,4			8	240	40				40	200	1	1	3	3					
	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 у секціях)																	*	*	*	*
	** Закордонна ознайомча практика																	**	**	**	**
	Всього	21			64	1920	496	142	120	234		1424	1	1	18	3	12	6	13	10	
4. ІНШІ СЕЛАД ОБОВ'ЯЗКОВОГО 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	176	5280	1504	658	494	352	570	3206	29	29	12	27	18	24	17	20	
	Разом за вибірковою частиною підготовки	21			64	1920	496	142	120	234		1424	1	1	18	3	12	6	13	10	
	Всього за навчальним планом	35	28	1	240	7200	2000	800	614	586	570	4630	30	30	30	30	30	30	30	30	

* Фізичне виховання (заняття в секціях)

** Закордонна практика за вибором студента (додатково)

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

Гарант освітньої програми _____

Надія Загорко
(підпис)

Надія Загорко
(прізвище та ініціали)

Декан факультету _____

Ірина Іванова
(підпис)

Ірина Іванова
(прізвище та ініціали)