



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

Розглянуто і затверджено
на засіданні Вченої ради ТДАТУ
протокол № _____ від _____ 2023р.
Голова вченої ради, ректор ТДАТУ
д.т.н., проф. С. В. Кюрчев
_____ 2023 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
на 2023-2027 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	ПК1	ПК1	6	7	8	9	10	ПК2	ПК2	Е	Е	Р	К	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	ПК2	Е	Е/Р	К	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	7	8	9	10	11	НП	12	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:

1-12 - теоретичне навчання
Е - екзаменаційна сесія
Р - підвищення рейтингу

ПК - підсумковий модульний 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	30	6	4	0	0	12	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	115	21	19	1	4	39	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					13		Семестри							
							Всього	Лекції	Лабораторні	І практичні	навчальні та виробничі практики			Кількість тижнів в семестрі							
														1	2	3	4				
														5	6	7	8				
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	
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																					
1.1. Обов'язкові дисципліни																					
1	Українська мова за професійним спрямуванням		1		4	120	40	20		20			80	4							
2	Соціо-політичні студії	1			4	120	20	10		10			100	4							
3	Іноземна мова за професійним спрямуванням	5,6			8	240	42			42						4	4				
4	Інформатика та інформаційні системи		1		3	90	20	10		10			70	3							
5	Вища математика		1		4	120	20	10		10			100	4							
6	Хімічні основи харчових технологій, у т.р.																				
	6.1 Загальна і неорганічна хімія		1		4	120	40	20	10	10			80	4							
	6.2 Аналітична хімія	1			3	90	20	10	10				70	3							
	6.3 Фізична та колоїдна хімія	1			4	120	20	10	10				100	4							
	6.4 Органічна і біологічна хімія		2		5	150	48	24	24				102		5						
	Всього	5	5		39	1170	270	114	54	102			900	26	5		4	4			
2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																					
2.1. Обов'язкові дисципліни																					
7	Вступ до фаху та університетська освіта	1			3	90	20	10		10			70	3							
8	Технологічні властивості сировини	2			4	120	24	14	10				96		4						
9	Стандартизація, метрологія, сертифікація та УЯП		2		5	150	48	24	24				102		5						
10	Процеси і апарати харчових виробництв		2		4	120	48	24	24				72		4						
11	Мікробіологія		3		6	180	72	36	36			30	78		6						
12	Теоретичні основи харчових виробництв у комплексі з НП		2,3		11	330	84	42	42		60		186		5	6					
13	Методи контролю харчових виробництв	2			3	90	24	10	14				66		3						
14	Науково-дослідна робота студентів		4		4	120	22	12	10		60		38			4					
15	Загальна технологія харчових підприємств, у т.р.																				
	15.1 Технологія консервування плодів та овочів		4		5	150	56	22	22	12			94			5,0					
	15.2 Технологія м'яса, м'ясопродуктів і риби		5		5	150	44	22	12	10	60		46				5				
	15.3 Технологія молока і молочних продуктів		4		4	120	54	22	22	10			66			4					
	15.4 Технологія жирів і жирозамінників	4			3	90	22	10	12				68			3					
	15.5 Технологія переробки і зберігання зерна		4		4	120	44	22	10	12			76			4					
	15.6 Технологія цукрового виробництва	4			3	90	22	12	10				68			3					
	15.7 Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів		5		5	150	40	20	10	10			110				5				
	15.8 Технологія бродильних виробництв		5		5	150	40	20	10	10			110			5					
16	Холодильна технологія харчових продуктів		6		4	120	44	22	22		30		46				4				
17	Проектування підприємств харчової промисловості з		7		5	150	60	20		40			90						5		
18	Комплексний курсовий проект			7	3	90							90						3		
19	Безпека продовольчої сировини та харчових продуктів		8		3	90	30	10	20		30		30							3	
20	Гігієна і санітарія харчових виробництв	8			3	90	20	10	10				70							3	
21	Технологія зберігання плодів та овочів		7		5	150	40	20	20				110						5		
22	Основи комп'ютерного моделювання		5		4	120	20	10	10				100			4					
23	Технологія сушіння плодів та овочів		7		4	120	20	10	10				100						4		
24	Маркетинг і логістика харчової промисловості		6		4	120	22	12		10			98				4				
25	Технологічне обладнання харчових виробництв		6		4	120	44	22	22				76			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 продукції ресторанного господарства		8		3	90	30	10	20				60							3	
	Всього	6	23	1	122	3660	1054	498	402	154	270	2336	3	21	12	23	14	17	17	15	
2.2. Практики																					
29	Виробнича практика	2			3	90					90			3							
	Виробнича практика	4			4	120					120					4					

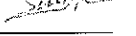
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
	Виробнича практика	6			3	90					90							3			
	Всього	3			10	300					300			3		4		3			
	ВСЬОГО ЗА ЦИКЛОМ	9	23	1	132	3960	1054	498	402	154	570	2336	3	24	12	27	14	20	17	15	
3. ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИБОРОМ СТУДЕНТА																					
	Вибіркова дисципліна 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	42			42		198	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	
50	* Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)																	*	*	*	
	** Закордонна ознайомча практика																	**	**	**	
	Всього	21			64	1920	498	142	120	236		1422	1	1	18	3	12	6	13	10	
4. ІНШІ СЕДЛОВІ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																					
51	Підготовка до атестації здобувачів вищої освіти				4	120						120								4	
52	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	1324	612	456	256	570	3386	29	29	12	27	18	24	17	20	
	Разом за вибірковою частиною підготовки	21			64	1920	498	142	120	236		1422	1	1	18	3	12	6	13	10	
	Всього за навчальним планом	35	28	1	240	7200	1822	754	576	492	570	4808	30	30	30	30	30	30	30	30	

* Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)

** Закордонна практика за вибором студента (доплатково)

Загальні дані	
Кількість кредитів на семестр	30
Кількість екзаменів	28
Кількість заліків	35
Кількість курсових проєктів	1
Кількість курсових робіт	

Гарант освітньої програми _____  _____
(підпис) (прізвище та ініціали)

Декан факультету _____  _____
(підпис) (прізвище та ініціали)