

Розглянуто і затверджено  
на засіданні Вченої ради ТДАТУ  
потоклод № від  
Голова Вченої ради, ректор ТДАТУ

**ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

\_\_\_\_\_ д.т.н., проф. В. М. Кюрчев  
“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2018 р.

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН на 2018 - 2021 роки**

Рівень вищої освіти	Термін навчання	Кваліфікація
перший (бакалаврський)	2 роки 6 місяців	інженер-технолог

М.П.  
рівень підготовки \_\_\_\_\_ перший бакалаврський рівень вищої освіти  
(назва рівня вищої освіти)  
галузь знань \_\_\_\_\_ 18 "Виробництво та технології"  
(шифр і назва галузі)  
спеціальність \_\_\_\_\_ 181 "Харчові технології"  
(шифр і назва спеціальності)  
форма навчання \_\_\_\_\_ заочна  
(денна, заочна, екстернат)

**I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО 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
1с						Е	Е	Е	Е	СР	СР	СР	СР	СР	СР	Р	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	Е	Е	Е
2с	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	Е	Е	Е	Е	СР	СР	СР	Р	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР
3с	СР	СР	Е	Е	Е	СР	СР	СР	СР	СР	Р	ВП	ВП	ВП	ПДА	ПДА	ПДА	ПДА	ПДА	ПДА	ПДА	ПДА	ПДА	ПДА	ДА	

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
1с	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	Р	СР	СР	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2с	СР	СР	СР	СР	СР	Е	Е	Е	СР	СР	СР	СР	СР	СР	Р	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3с																										

**Позначення:**

СР - самостійна робота  
Е - лабор.-екзаменаційна сесія  
Р - підвищення рейтингу

НП - навчальна практика  
НД - науково-дослідницька практика  
ПП - переддипломна практика

ДА - дипломування  
ДА - підсумкова атестація  
К - канікули

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

Курс	Теоретичне навчання	Самостійна робота	Практика	Підсумкова атестація	Дипломування	Канікули	Разом
1с	7	29				11	47
2с	7	34				11	52
3с	3	8	3	1	10		25
<b>Разом</b>	<b>17</b>	<b>71</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>10</b>	<b>22</b>	<b>124</b>

**III. ПРАКТИКА**

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна технологічна	7	4

**IV. ПІДСУМКОВА АТЕСТАЦІЯ**

Форма підсумкової атестації здобувачів вищої освіти	Семестр
Захист дипломного проекту	9

1

**V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**

Шифр за ОПП	Назва навчальної дисципліни	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин					Самостійна робота	Розподіл кредитів ECTS за курсами і семестрами				
		Екзамени	Диф. заліки	Курсові			Загальний обсяг	Аудиторних			1(с) курс		2(с) курс		3(с) курс		
				проекти	роботи			Всього	у тому числі				Семестри				
		Лекції	Лабораторні						Практичні	5	6		7	8	9		
													Кількість днів на сесію				
										21	19	21	19	19			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>																	
<b>1.1. обов'язкові дисципліни</b>																	
1.1.1	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)		6,7,8,9			16.0	480	30			30	450	1.0	5.0	3.0	3.0	4.0
	Хімічні основи харчових технологій, в т.ч.																
1.1.2	Неорганічна, органічна, аналітична, фізична та колоїдна хімія	5				5.0	150	20	8	6	6	130	5.0				
1.1.3	Біохімія та харчова хімія		6			3.0	90	12	6	6		78	0.5	2.5			
<b>Всього</b>		<b>1</b>	<b>5</b>			<b>24.0</b>	<b>720</b>	<b>62</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>36</b>	<b>658</b>	<b>6.5</b>	<b>7.5</b>	<b>3.0</b>	<b>3.0</b>	<b>4.0</b>
<b>1.2. Дисципліни за вибором студента</b>																	
<b>Всього</b>																	
<b>Всього за циклом</b>		<b>1</b>	<b>5</b>			<b>24.0</b>	<b>720</b>	<b>62</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>36</b>	<b>658</b>	<b>6.5</b>	<b>7.5</b>	<b>3.0</b>	<b>3.0</b>	<b>4.0</b>
<b>2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>																	
<b>2.1. обов'язкові дисципліни</b>																	
2.1.1	Теоретичні основи харчових виробництв	5				4.0	120	14	8	6		106	4.0				
2.1.2	Науково-дослідна робота студентів	5				4.0	120	12	6	6		108	4.0				
2.1.3	Технологія оздоровчих продуктів		8			3.0	90	18	10	8		72			0.5	2.5	
	Загальні технології харчової промисловості, в т.ч. :																
2.1.4	Технологія цукрового виробництва		9			3.0	90	18	10	8		72				0.5	2.5
2.1.5	Технологія хліба, макароних, кондитерських виробів та харчоконцентратів *(у комплексі з НП)	6				4.0	120	28	14	14		92	0.5	3.5			
2.1.6	Технологія молока і молочних продуктів		8			4.0	120	20	10	10		100			1.0	3.0	
2.1.7	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	7				4.0	120	22	10	12		98		1.0	3.0		
2.1.8	Технологія переробки і зберігання зерна	6				3.0	90	14	6	8		76	0.5	2.5			
2.1.9	Технологія бродильних виробництв	8				4.0	120	22	10	12		98			0.5	3.5	
2.1.10	Технологія жирів та жирозамінників		8			3.0	90	18	10	8		72			1.0	2.0	
2.1.11	Технологія консервування плодів та овочів *(у комплексі з НП)	7				5.0	150	26	14	12		124		2.0	3.0		

2.1.12	Холодильна технологія харчових продуктів *(у комплексі з НП)	7				4.0	120	20	10	10		100		1.0	3.0		
2.1.13	Основи фізіології і гігієни харчування *(у комплексі з НП)		6			4.0	120	16	8	8		104	0.5	3.5			
2.1.14	Безпека продовольчої сировини та харчових продуктів *(у комплексі з НП)	9				3.0	90	20	8	12		70				0.5	2.5
2.1.15	Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості	9				4.0	120	28	12	16		92				0.5	3.5
2.1.16	Технологія зберегання плодів та овочів	8				4.0	120	24	12	12		96			0.5	3.5	
<b>Всього</b>		<b>11</b>	<b>5</b>			<b>60.0</b>	<b>1800</b>	<b>320</b>	<b>158</b>	<b>162</b>		<b>1480</b>	<b>9.5</b>	<b>13.5</b>	<b>12.5</b>	<b>16.0</b>	<b>8.5</b>
<b>2.2. Практики</b>																	
2.2.1	Навчальна технологічна практика		7			6.0	180	10			10	170			6.0		
<b>Всього</b>			<b>1</b>			<b>6.0</b>	<b>180</b>	<b>10</b>			<b>10</b>	<b>170</b>			<b>6.0</b>		
<b>2.3. Дисципліни за вибором студентів</b>																	
2.3.1	Технологічні властивості сировини	6				3.0	90	20	10	10		70	1.0	2.0			
2.3.2	Методи контролю харчових виробництв		5			3.0	90	10	6	4		80	3.0				
2.3.3	Технологія виробництва продукції тваринництва		7			3.0	90	14	8	6		76		1.0	2.0		
2.3.4	Технологія сушіння плодів та овочів		9			4.0	120	16	8	8		104				0.5	3.5
2.3.5	Проектування підприємств консервної промисловості з основами промбудівництва	8				4.0	120	18	10	8		102			0.5	3.5	
2.3.6	Фізика і прикладна механіка		5			4.0	120	12	6	6		108	4.0				
2.3.7	Харчові та дієтичні добавки	9				3.0	90	20	10	10		70				0.5	2.5
2.3.8	Товарознавство продовольчих товарів та тари	9				3.0	90	20	10	10		70				0.5	2.5
<b>Всього</b>		<b>4</b>	<b>4</b>			<b>27.0</b>	<b>810</b>	<b>130</b>	<b>68</b>	<b>62</b>		<b>680</b>	<b>8.0</b>	<b>3.0</b>	<b>2.5</b>	<b>5.0</b>	<b>8.5</b>
<b>Разом за циклом</b>		<b>15</b>	<b>10</b>			<b>93.0</b>	<b>2790</b>	<b>460</b>	<b>226</b>	<b>224</b>	<b>10</b>	<b>2330</b>	<b>17.5</b>	<b>16.5</b>	<b>21.0</b>	<b>21.0</b>	<b>17.0</b>
<b>3. Інші складові освітнього процесу</b>																	
3.1	Підготовка до підсумкової атестації					2.0	60					60					2.0
3.2	Підсумкова атестація					1.0	30					30					1.0
<b>Всього</b>						<b>3.0</b>	<b>90</b>					<b>90</b>					<b>3.0</b>
<b>ВСЬОГО за навчальним планом</b>		<b>16</b>	<b>15</b>			<b>120.0</b>	<b>3600</b>	<b>522</b>	<b>240</b>	<b>236</b>	<b>46</b>	<b>3078</b>	<b>24.0</b>	<b>24.0</b>	<b>24.0</b>	<b>24.0</b>	<b>24.0</b>

<b>Лабораторно-екзаменаційна сесія</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
<b>Кількість екзаменів</b>	3	3	3	3	4
<b>Кількість заліків</b>	2	3	3	4	3

16

15

Гарант освітньо-професійної програми \_\_\_\_\_

М.Є. Сердюк

Керівник ННІ ЗУП \_\_\_\_\_ С.В. Галько

"\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2019 р.

"\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2019 р.