

Розглянуто і затверджено

на засіданні Вченої ради ТДАТУ

протокол № від

Голова Вченої ради, ректор ТДАТУ

_____ д.т.н., проф. В. М. Кюрчев

“ _____ ” _____ 2019 р.

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)

ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН на 2019 - 2024 роки

Рівень вищої освіти	Термін навчання	Кваліфікація
перший (бакалаврський)	4 роки 6 місяців	інженер-технолог

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	
I														Е	Е	Е	СР	СР	СР	СР	Р	СР	СР	СР	СР	СР	
II	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	Е	Е	СР	СР	СР	Р	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	
III	СР	СР	СР	Е	Е	Е	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	Р	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	
IV	СР	СР	СР	Е	Е	Е	Е	СР	Е	Е	Е	СР	СР	СР	СР	Р	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	
V	СР	СР	СР	Е	Е	Е	СР	СР	СР	СР	Р	ВП	ВП	ВП	ПДА	ПДА	ПДА	ПДА	ПДА	ПДА	ПДА	ПДА	ПДА	ПДА	ПДА	ПДА	

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	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	Е	Е	Р	СР	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
II	СР	СР	СР	Е	Е	Е	СР	СР	СР	СР	СР	СР	Р	СР	СР	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
III	СР	СР	СР	СР	СР	Е	Е	Е	Е	СР	СР	СР	Р	СР	СР	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
IV	СР	Е	Е	Е	Е	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	Р	СР	СР	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
V																											

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
I	5	24				11	40
II	5	36				11	52
III	7	34				11	52
IV	7	34				11	52
V	3	8	3	1	10		25
Разом	27	136	3	1	10	44	221

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна ознайомча	3	2
Навчальна з ХТ	5	3
Навчальна технологічна	7	3
Виробнича	9	3

IV. ПІДСУМКОВА АТЕСТАЦІЯ

Форма підсумкової атестації здобувачів вищої освіти	Семестр
Захист дипломного проекту	9

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	Назва навчальної дисципліни	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл кредитів ECTS за курсами і семестрами								
		Екзамени	Диференційні заліски	Курсові			Загальний обсяг	Аудиторних			Самостійна робота	I курс	II курс	III курс	IV курс	V курс					
				проекти	роботи			у тому числі				Семестри									
					1		2	3	4	5	6	7	8	9	Кількість днів на сесії						
															18	12	12	18	19	21	19
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																					
1.1. Обов'язкові дисципліни																					
1.1.1	Українська мова (за проф. спрямуванням)	1				4.0	120	12	6		6	108	4.0								
1.1.2	Вища математика	1				3.0	90	18	10		8	72	3.0								
1.1.3	Фізика	2				3.0	90	16	10	6		74	1.0	2.0							
1.1.4	Іноземна мова за фаховим спрямуванням	9	6,7,8			25.0	750	36			36	714					1.0	1.0	3.0	11.0	9.0
1.1.5	Політологія		4			4.0	120	10	6		4	110			0.5	3.5					
1.1.6	Філософія	2				4.0	120	16	10		6	104	1.0	3.0							
	Хімічні основи харчових технологій, в т.ч.																				
1.1.7	Загальна та неорганічна хімія	3				5.0	150	12	6	4	2	138		3.0	2.0						
1.1.8	Органічна хімія	4				4.0	120	10	6	4		110			1.0	3.0					
1.1.9	Аналітична хімія		4			4.0	120	12	6	4	2	108			0.5	3.5					
1.1.10	Фізична та колоїдна хімія	5				4.0	120	12	6	4	2	108				1.0	3.0				
1.1.11	Біохімія	5				4.0	120	12	6	6		108				1.0	3.0				
Всього		9	5			64.0	1920	166	72	28	66	1754	9.0	8.0	4.0	12.0	7.0	1.0	3.0	11.0	9.0
1.2. Дисципліни за вибором студента																					
1.2.1	Інформаційні технології в інженерних розрахунках		3			3.0	90	10	6		4	80			3.0						
1.2.2	Інженерна та комп'ютерна графіка		7			3.0	90	12	6	6		78						0.5	2.5		
1.2.3	Історія та культура України		1			3.0	90	10	6		4	80	3.0								
1.2.4	Харчова хімія		5			3.0	90	12	6	6		78				1.0	2.0				
1.2.5	Інформатика		1			4.0	120	12	6	6		108	4.0								
1.2.6	Правознавство		2			3.0	90	10	6		4	80	1.0	2.0							
1.2.7	Соціологія		2			3.0	90	10	6		4	80	1.0	2.0							
Всього			7			22.0	660	76	42	18	16	584	9.0	4.0	3.0	1.0	2.0	0.5	2.5		
Всього за циклом		9	12			86.0	2580	242	114	46	82	2338	18.0	12.0	7.0	13.0	9.0	1.5	5.5	11.0	9.0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																					
2.1. обов'язкові дисципліни																					
2.1.1	Метеорологія і кліматологія (в комплексі з навчальною практикою)		2			5.0	150	18	10	8		132	1.0	4.0							
2.1.2	Агроєкологія (*в комплексі з НП)		3			4.0	120	12	6	6		108		3.0	1.0						
2.1.3	Ґрунтознавство з основами геології (в комплексі з навчальною практикою)		3			5.0	150	12	6	6		138		4.0	1.0						
2.1.4	Технологічні властивості сировини (* в копмлексі з НП)	3				4.0	120	12	6	6		108			4.0						
2.1.5	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю продукції	3				4.0	120	16	8	8		104			4.0						
2.1.6	Процеси і апарати харчових виробництв	4				3.0	90	16	8	8		74			0.5	2.5					
2.1.7	Мікробіологія (* в копмлексі з НП)	4				5.0	150	16	8	8		134			1.0	4.0					
2.1.8	Теоретичні основи харчових виробництв (* в копмлексі з НП)	4, 5				8.0	240	28	14	14		212			0.5	1.5	6.0				
2.1.9	Методи контролю харчових виробництв		5			3.0	90	14	6	8		76				1.0	2.0				
2.1.10	Науково-дослідна робота студентів (* в копмлексі з НП)	5				4.0	120	12	6	6		108				1.0	3.0				
2.1.11	Технологія оздоровчих харчових продуктів		6			4.0	120	12	6	6		108					0.5	3.5			
	Загальні технол. харчової промисл., в т.ч.																				
2.1.12	Технологія цукрового виробництва		8			3.0	90	10	6	4		80							0.5	2.5	
2.1.13	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	7				4.0	120	14	8	6		106						0.5	3.5		
2.1.14	Технологія молока і молочних продуктів	6				4.0	120	16	8	8		104					1.0	3.0			
2.1.15	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	6				4.0	120	16	8	8		104					0.5	3.5			
2.1.16	Технологія переробки і зберігання зерна	6				4.0	120	12	6	6		108					0.5	3.5			
2.1.17	Технологія бродильних виробництв	6				4.0	120	16	8	8		104					0.5	3.5			
2.1.18	Технологія жирів та жирозамінників		6			3.0	90	10	6	4		80					0.5	2.5			
2.1.19	Технологія консервування плодів та овочів	7				5.0	150	16	8	8		134						0.5	4.5		
2.1.20	Холодильна технологія харчових продуктів	7				4.0	120	16	8	8		104						0.5	3.5		
2.1.21	Основи фізіології і гігієни харчування		6			4.0	120	16	8	8		104					0.5	3.5			
2.1.22	Технологія зберігання плодів та овочів	8				4.0	120	16	8	8		104							0.5	3.5	
2.1.23	Безпека продовольчої сировини та харчових продуктів (* в копмлексі з НП)	8				4.0	120	14	6	8		106							0.5	3.5	
2.1.24	Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промислов. (* в копмлексі з НП)	9				5.0	150	16	8	8		134								1.0	4.0
2.1.25	Гігієна і санітарія харчових виробництв		8			3.0	90	12	6	6		78							0.5	2.5	
Всього		17	9			104.0	3120	368	186	182		2752	1.0	11.0	12.0	10.0	15.0	24.5	13.5	13.0	4.0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
2.2. Практики																					
2.2.1	Навчальна практика ознайомча		3			3.0	90	6			6	84			3.0						
2.2.2	Навчальна практика з ХТ		5			3.0	90	8			8	82					3.0				
2.2.3	Навчальна технологічна практика		7			3.0	90	8			8	82							3.0		
2.2.4	Виробнича практика		9			3.0	90	8			8	82									3.0
Всього			4			12.0	360	30			30	330			3.0		3.0		3.0		3.0
2.3 Дисципліни за вибором студентів																					
2.3.1	Вступ до фаху та університетська освіта		3			3.0	90	14	6		8	76			3.0						
2.3.2	Технологія виробництва продукції тваринництва		4			3.0	90	12	6	6		78			1.0	2.0					
2.3.3	Прикладна механіка		4			3.0	90	16	8	8		74			1.0	2.0					
2.3.4	Технологічне обладнання консервної промисловості	7				3.0	90	12	6	6		78						0.5	2.5		
2.3.5	Автоматизація виробничих процесів		9			3.0	90	14	6	8		76								0.5	2.5
2.3.6	Технологія сушіння плодів та овочів	9				3.0	90	16	8	8		74								0.5	2.5
2.3.7	Проектування підприємств консервної промислов. з основами промбудівництва	9				3.0	90	16	8	8		74								0.5	2.5
2.3.8	Товарознавство продовольчих товарів та тари	8				3.0	90	14	6	8		76							1.0	2.0	
2.3.9	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	1				4.0	120	16	8		8	104	4.0								
2.3.10	Харчові та дієтичні добавки		7			3.0	90	12	6	6		78						0.5	2.5		
2.3.11	Холодильна техніка та обладнання в консервній промисловості		9			3.0	90	16	8	8		74								0.5	2.5
Всього		5	6			34.0	1020	158	76	66	16	862	4.0		5.0	4.0		1.0	6.0	4.0	10.0
Всього за циклом		22	19			150.0	4500	556	262	248	46	3944	5.0	11.0	20.0	14.0	18.0	25.5	22.5	17.0	17.0
3. Інші складові освітнього процесу																					
3.1	Підготовка до підсумкової агаестації					3.0	90					90									3.0
3.2	Підсумкова атестація					1.0	30					30									1.0
Всього						4.0	120					120									4.0
ВСЬОГО за навчальним планом		31	31			240.0	7200	798	376	294	128	6402	23.0	23.0	27.0	27.0	27.0	27.0	28.0	28.0	30.0

240.0

Лабораторно-екзаменаційна сесія	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Кількість екзаменів	3	2	3	4	4	4	4	3	4	31
Кількість заліків	2	3	5	4	3	4	4	3	3	31

Гарант освітньо-професійної програми _____ М.С. Сердюк
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник ННІ ЗУП _____ С.В. Галько
(підпис) (прізвище та ініціали)