Розглянуто і затверджено
на засіданні Вченої ради ТДАТУ
потокол №__від “___”_____2021 р.
Голова Вченої ради, ректор ТДАТУ
_____ д.т.н., проф. Володимир КЮРЧЕВ
“_____”_____2021 р.
М.П.

ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН на 2021 - 2026 роки

Рівень вищої освіти	Термін навчання	Кваліфікація
перший (бакалаврський)	4 роки 6 місяців	бакалавр з харчових технологій

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)
освітня програма 22609 Харчові технології
(ID-код і назва програми)
форма навчання заочна
(денна, заочна, екстернат)

І. 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
1													Е	Е	Е	СР	СР	СР	СР	СР	Р	СР	СР	СР	СР	СР
2	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
3	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
4	СР	СР	СР	СР	СР	СР	Е	Е	Е	СР	СР	СР	СР	СР	СР	Р	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	Е	Е	Е
5	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	Е	Е	Е	СР	Р	СР	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
1	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	Е	Е	СР	СР	СР	СР	Р	СР	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2	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
3	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
4	Е	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
5																										

Позначення:

СР - самостійна робота
Е -лабор.-екзаменаційна сесія
Р - підвищення рейтингу
НП - навчальна практика
НД - науково-дослідницька практика
ПП -переддипломна практика
ПДА - дипломування
ДА - підсумкова атестація
К -канікули

ІІ. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Самостійна робота	Практика	Підсумкова атестація	Дипломування	Канікули	Разом
1	5	24				11	40
2	5	36				11	52
3	7	34				11	52
4	7	34				11	52
5	3	11		1	10		25
Разом	**27**	**139**		**1**	**10**	**44**	**221**

ІІІ. ПРАКТИКА

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

IV. ПІДСУМКОВА АТЕСТАЦІЯ

Форма підсумкової атестації здобувачів вищої освіти	Семестр
Дипломний проект	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								
		Екзамен	Диференційні заліки	Курсові			Загальний обсяг	Аудиторних				Самостійна робота	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс
				проекти	роботи			Всього	у тому числі				Семестри								
									Лекції	Лабораторні	Практичні		1	2	3	4	5	6	7	8	9
													Кількість днів на сесії								
													18	12	12	18	19	21	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	Українська мова за проф. спрямуванням	1				4.0	120	12	6		6	108	4.0								
2	Філософія	1				4.0	120	12	6		6	108	4.0								
3	Іноземна мова за проф. спрямуванням		3.4			8.0	240	18			18	222		2.0	3.0	3.0					
4	Інформатика та інформаційні системи		2			3.0	90	16	8		8	74	0.5	2.5							
5	Вища математика	1				4.0	120	14	6		8	106	4.0								
6	Хімічні основи харчових технологій, в т.ч.																				
	6.1 Загальна та неорганічна хімія	3				4.0	120	16	8	4	4	104			4.0						
	6.2 Аналітична хімія		3			3.0	90	12	6		6	78			3.0						
	6.3 Фізична та колоїдна хімія		4			4.0	120	12	6		6	108			1.0	3.0					
	6.4 Органічна і біологічна хімія	4				7.0	210	20	10	10		190			3.0	4.0					
Всього за циклом		**5**	**5**			**41.0**	**1230**	**132**	**56**	**14**	**62**	**1098**	**12.5**	**4.5**	**14.0**	**10.0**					
2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																					
2.1. Обов'язкові дисципліни																					
7	Вступ до фаху та університетська освіта		1			3.0	90	12	6		6	78	3.0								
8	Технологічні властивості сировини		1			5.0	150	16	8		8	134	5.0								
9	Стандартизация, метрологія, сертифікація та УЯП	4				4.0	120	12	6	6		108			1.0	3.0					
10	Процеси і апарати харчових виробництв	4				3.0	90	12	6	6		78			1.0	2.0					
11	Мікробіологія	3				5.0	150	16	8	8		134		3.0	2.0						
12	Теоретичні основи харчових виробництв в комплексі з НП	3				5.0	150	16	8	8		134			5.0						
13	Теоретичні основи харчових виробництв	2				4.0	120	16	8	8		104	0.5	3.5							
14	Методи контролю харчових виробництв		4			3.0	90	12	6	6		78			2.0	1.0					
15	Науково-дослідна робота студентів	5				4.0	120	14	6	8		106				2.0	2.0				
16	Загальна технологія харчових підприємств, у т.р.																				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
	16.1 Технологія консервування плодів та овочів	5				4.0	120	16	8	4	4	104				2.0	2.0				
	16.2 Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	6				4.0	120	16	8	4	4	104					2.0	2.0			
	16.3 Технологія молока і молочних продуктів	5				3.0	90	16	8	4	4	74				1.0	2.0				
	16.4 Технологія жирів та жирозамінників		5			3.0	90	12	6	6		78				1.0	2.0				
	16.5 Технологія переробки і зберігання зерна	5				4.0	120	14	8	6		106				2.0	2.0				
	16.6 Технологія цукрового виробництва		6			3.0	90	12	6	6		78					1.0	2.0			
	16.7 Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	6				4.0	120	14	6	4	4	106					1.0	3.0			
	16.8 Технологія бродильних виробництв	6				4.0	120	14	6	4	4	106					1.0	3.0			
17	Холодильна технологія харчових продуктів	6				5.0	150	16	8	8		134					2.0	3.0			
18	Проектування підприємств харчової промисловості з основами промбудівництва	8				5.0	150	20	8	12		130							1.0	4.0	
19	Комплексний курсовой проект			8		3.0	90	10			10	80							0.5	2.5	
20	Безпека продовольчої сировини та харчових продуктів	9				4.0	120	16	8	8		104								1.0	3.0
21	Гігієна і санітарія харчових виробництв		9			3.0	90	12	6	6		78								1.0	2.0
22	Технологія зберігання плодів та овочів в комплексі з НП	8				4.0	120	14	8	6		106							1.0	3.0	
23	Товарознавство продовольчих товарів та тари	7				6.0	180	14	8	6		166						2.0	4.0		
24	Технологія сушіння	8				3.0	90	14	8	6		76							0.5	2.5	
25	Маркетинг і логістика харчової промисловості	7				4.0	120	14	6	8		106						1.0	3.0		
26	Технологічне обладнання харчових виробництв	7				5.0	150	14	8	6		136						2.0	3.0		
27	Охорона праці та безпека життєдіяльності	9				3.0	90	12	6		6	78								0.5	2.5
28	Економіка і менежмент харчових виробництв	9				3.0	90	14	8		6	76								0.5	2.5
29	Технологія полісахаридів та їх застосування в харчовій промисловості	9				3.0	90	14	8	6		76								0.5	2.5
Всього		**23**	**6**	**1**		**116.0**	**3480**	**424**	**208**	**160**	**56**	**3056**	**8.5**	**6.5**	**11.0**	**14.0**	**17.0**	**18.0**	**13.0**	**15.5**	**12.5**

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																					
26	Навчальна практика ознайомча		3			3.0	90	6			6	84		1.0	2.0						
27	Навчальна практика з ХТ		5			4.0	120	8			8	112					4.0				
28	Навчальна технологічна практика		7			3.0	90	8			8	82							3.0		
Всього			**3**			**10.0**	**300**	**22**			**22**	**278**		**1.0**	**2.0**		**4.0**		**3.0**		
Всього за циклом		**23**	**9**	**1**		**126.0**	**3780**	**446**	**208**	**160**	**78**	**3334**	**8.5**	**7.5**	**13.0**	**14.0**	**21.0**	**18.0**	**16.0**	**15.5**	**12.5**
3. ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИБОРОМ СТУДЕНТІВ																					
29	Дисципліни культурологічного спрямування		2			4.0	120	14	8		6	106	0.5	3.5							
Всього			**1**			**4.0**	**120**	**14**	**8**		**6**	**106**	**0.5**	**3.5**							
30	Дисципліни суспільно-політичного спрямування		5			4.0	120	12	6		6	108				2.0	2.0				
Всього			**1**			**4.0**	**120**	**12**	**6**		**6**	**108**				**2.0**	**2.0**				
31	Дисципліни правового спрямування		2			3.0	90	12	6		6	78	0.5	2.5							
Всього			**1**			**3.0**	**90**	**12**	**6**		**6**	**78**	**0.5**	**2.5**							
32	Дисципліни природничо-математичного спрямування	2				4.0	120	20	10	10		100	1.0	3.0							
Всього		**1**				**4.0**	**120**	**20**	**10**	**10**		**100**	**1.0**	**3.0**							
33	Дисципліни мовного спрямування		6,7,8,9			17.0	510	40			40	470				1.0	2.0	3.0	4.0	3.0	4.0
Всього			**4**			**17.0**	**510**	**40**			**40**	**470**				**1.0**	**2.0**	**3.0**	**4.0**	**3.0**	**4.0**
34	Дисципліни спортивного спрямування		1.2			4.0	120					120	1.0	3.0							
Всього			**2**			**4.0**	**120**					**120**	**1.0**	**3.0**							
Обрати один з наступних двох майнорів																					
35,36, 37,38	Майнор «Інженерія харчових виробництв»		8,9,9,9			12.0	360	48	24	24		312							0.5	4.0	7.5
Всього			**4**			**12.0**	**360**	**48**	**24**	**24**		**312**							**0.5**	**4.0**	**7.5**
35,36, 37,38	Майнор «Готельно-ресторанна справа»		8,9,9,9			12.0	360	48	24	24		312							0.5	4.0	7.5
Всього			**4**			**12.0**	**360**	**48**	**24**	**24**		**312**							**0.5**	**4.0**	**7.5**
Обрати три дисципліни з майнору та одну з пари																					
39,40,41	Майнор «Технологія продукції функціонального призначення»	8	7.8			11.0	330	36	18	18		294						1.0	4.5	5.5	
Всього		**1**	**2**			**11.0**	**330**	**36**	**18**	**18**		**294**						**1.0**	**4.5**	**5.5**	
Обрати дві дисципліни з майнору та одну з пари																					
42.43	Майнор «Інформаційні системи та технології»	7	6			7.0	210	26	12		14	184					1.0	3.0	3.0		
Всього		**1**	**1**			**7.0**	**210**	**26**	**12**		**14**	**184**					**1.0**	**3.0**	**3.0**		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
Обрати одну дисципліни з блоку																					
44	Блок «Технологія виробництва сировини для харчової промисловості»		6			3.0	90	12	6	6		78					1.0	2.0			
Всього			**1**			**3.0**	**90**	**12**	**6**	**6**		**78**					**1.0**	**2.0**			
Всього за циклом		**3**	**17**			**69.0**	**2070**	**220**	**90**	**58**	**72**	**1850**	**3.0**	**12.0**		**3.0**	**6.0**	**9.0**	**12.0**	**12.5**	**11.5**
4. ІНШІ СКЛАДОВІ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																					
44	Підготовка до підсумкової атестації					3.0	90					90									3.0
45	Підсумкова атестація					1.0	30					30									1.0
Всього за циклом						**4.0**	**120**					**120**									**4.0**
Всього за обовязковою частиною підготовки		**28**	**14**	**1**		**167.0**	**5010**	**578**	**264**	**174**	**140**	**4432**	**21.0**	**12.0**	**27.0**	**24.0**	**21.0**	**18.0**	**16.0**	**15.5**	**12.5**
Всього за вибірковою частиною підготовки		**3**	**17**			**69.0**	**2070**	**220**	**90**	**58**	**72**	**1850**	**3.0**	**12.0**		**3.0**	**6.0**	**9.0**	**12.0**	**12.5**	**11.5**
ВСЬОГО ЗА НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ		**31**	**31**	**1**		**240.0**	**7200**	**798**	**354**	**232**	**212**	**6402**	**24.0**	**24.0**	**27.0**	**27.0**	**27.0**	**27.0**	**28.0**	**28.0**	**28.0**

240.0

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

Гарант освітньо-професійної програми _____ Марина СЕРДЮК
(підпис)

Керівник ННІ ЗУП _____ Сергій ГАЛЬКО
(підпис)