

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
181 Харчові технології, набір 2023 р. (Бакалавр, Заочна) (Харчові технології)
(181ХТ_бз_2023)



Галузь знань: 18 Виробництво та технології

Спеціальність: 181 Харчові технології

Спеціалізація / Освітня програма: Харчові технології

Кваліфікація: Бакалавр з харчових технологій

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Ступінь вищої освіти: Бакалавр

Форма навчання: Заочна

Нормативний термін навчання: 4 навчальні роки

I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Період настановчої сесії	Період навчальної сесії (I)	Період навчально-екзаменаційної (екзаменаційної) сесії (II)	Період проходження практики	Період підготовки та захисту кваліфікаційної роботи	Період підготовки та складання атестаційного екзамену	Тривалість сесій, днів	Тривалість практики, днів	Тривалість підготовки та захисту кваліфікаційної роботи, днів	Тривалість підготовки та складання атестаційного екзамену, днів
I	23.10.2023 - 25.10.2023	19.02.2024 - 29.02.2024	13.05.2024 - 28.05.2024				30			
II		17.02.2025 - 03.03.2025	04.04.2025 - 18.04.2025				30			
III		16.03.2026 - 07.04.2026	11.05.2026 - 27.05.2026	01.06.2026 - 26.06.2026	01.07.2026 - 10.07.2026		40	26	10	
IV		14.09.2026 - 13.10.2026	22.02.2027 - 03.03.2027	26.10.2026 - 20.11.2026	20.05.2027 - 18.06.2027		40	26	30	
V										
VI										

II. ПРАКТИКА

№ з/п	Вид практики	Назва практики	семестр	кредитів ЕКТС	годин
1	Навчальна практика (НП)	Навчальна практика "Вступ до харчових технологій"	1; 2	7,5	225
2	Навчальна практика (НП)	Навчальна практика "Загальні технології харчових виробництв"	2; 4	9	270
3	Виробнича практика (ВП)	Загально-технологічна практика	6	6	180
4	Переддипломна практика (ВП)	Переддипломна практика	8	6	180
Разом:				28,5	855

III. АТЕСТАЦІЯ

№ з/п	Форма атестації	Назви складових атестації	семестр	кредитів ЕКТС	годин
1	Кваліфікаційна робота (КР)	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	6; 8	12	360
Разом:				12	360

IV. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Код освітнього компоненту	Назви освітніх компонентів	Розподіл за семестрами					Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл аудиторних годин за курсами і семестрами											
		екзамени	заліки	курсові роботи (проекти)	інші види робіт	Загальний обсяг		Аудиторних				Самостійна робота	I курс II курс III курс IV курс V курс VI курс												
								у тому числі:					семестри												
								Всього	лекції	лабораторні	практичні, семінарські		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
													кількість днів сесій												
													14	16	15	15	23	17	30	10	0	0	0	0	
кількість аудиторних годин																									
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	
1. ОБОВ'ЯЗКОВА ЧАСТИНА																									
1.1. Дисципліни загальної підготовки																									
OK 1	Вища математика	2			2	3	90	6	4		2	84	2	4											
OK 2	Економіка підприємства		4		4	3	90	10	6		4	80		2		8									
OK 3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	2			2	6	180	6			6	174	2	4											
OK 4	Інформаційні системи та технології	4			4	4	120	10	6	4		110		2		8									
OK 5	Історія та культура України	2			2	4	120	6	4		2	114	2	4											
OK 6	Основи фахової діяльності		2		2	3	90	8	4		4	82	2	6											
OK 7	Правознавство	7			7	3	90	14	8		6	76					2	12							
OK 8	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2			2	3	90	6	4		2	84	2	4											
OK 9	Фізика		2		2	3	90	6	4	2		84	2	4											
OK 10	Фізичне виховання		4		4	4	120	8	2		6	112	2	2		4									
OK 11	Філософія		2		2	3	90	6	4		2	84	2	4											
OK 12	Хімія	2			2	4	120	6	4	2		114	2	4											
Всього за 1.1. Дисципліни загальної підготовки:						43	1290	92	50	8	34	1198	18	40	0	20	0	2	12	0	0	0	0	0	0
1.2. Дисципліни професійної підготовки																									
OK 13	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	6			6	3	90	16	8		8	74				2		14							
OK 14	Екологія харчових виробництв та утилізація відходів		7		7	3,5	105	20	10		10	85					2	18							
OK 15	Інженерна і комп'ютерна графіка		2		2	4	120	8	4	4		112	2	6											
OK 16	Контроль якості та безпечності харчових продуктів	7			7	5	150	36	18	18		114					2	34							
OK 17	Курсова робота "Загальні технології харчових виробництв"			6		3	90	2	2			88				2									
OK 18	Курсовий проект «Проектування підприємств харчових виробництв»			7		3	90	2	2			88					2								
OK 19	Менеджмент харчових підприємств		7		7	3	90	20	10		10	70					2	18							
OK 20	Основи наукових досліджень		2		2	3	90	8	4		4	82	2	6											
OK 21	Проектування підприємств харчових виробництв	7			7	5	150	36	18		18	114					2	34							
OK 22	Процеси і апарати харчових виробництв	4			4	3	90	8	4	4		82		2		6									
OK 23	Стандартизація, сертифікація та управління якістю з основами НАССР	2			2	3	90	8	4		4	82	2	6											
OK 24	Теоретичні основи харчових виробництв	2			2	5	150	8	4		4	142	2	6											
OK 25	Технічна мікробіологія		2		2	3,5	105	8	4	4		97	2	6											
OK 26	Технологічне обладнання харчових виробництв	7			7	3,5	105	20	10	10		85					2	18							
OK 27	Технологічні розрахунки, облік і звітність у харчових технологіях	7			7	3	90	20	10		10	70						2	18						
OK 28	Технологія бродильних виробництв	4			4	5	150	10	6	4		140		2		8									
OK 29	Технологія води і водопідготовки	4			4	3,5	105	8	4	4		97		2		6									
OK 30	Технологія жирів та жирозамінників	6			6	3,5	105	16	8	8		89				2		14							
OK 31	Технологія зберігання і переробки зерна	4			4	3,5	105	8	4	4		97		2		6									
OK 32	Технологія консервування плодів та овочів	4			4	5	150	10	6	4		140		2		8									

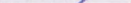
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25													
OK 33	Технологія молока і молочних продуктів	6			6	5	150	22	12	10		128				2		20																			
OK 34	Технологія м'яса і м'ясних продуктів	6			6	5	150	22	12	10		128				2		20																			
OK 35	Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів	6			6	5	150	22	12	10		128				2		20																			
OK 36	Технологія цукру та кондитерських виробів	6			6	4,5	135	18	10	8		117				2		16																			
OK 37	Харчова хімія		2		2	3	90	6	4	2		84	2	4																							
Всього за 1.2. Дисципліни професійної підготовки:							96,5	2895	362	190	104	68	2533	12	44	0	48	0	118	140	0	0	0	0	0												
1.3. Практика																																					
Навчальна практика																																					
OK 38	Навчальна практика "Вступ до харчових технологій"		2			7,5	225																														
OK 39	Навчальна практика "Загальні технології харчових виробництв"		4			9	270																														
Всього за Навчальна практика:							16,5	495	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0													
Виробнича практика																																					
OK 40	Загально-технологічна практика		6			6	180																														
Всього за Виробнича практика:							6	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0													
Переддипломна практика																																					
OK 41	Переддипломна практика		8			6	180																														
Всього за Переддипломна практика:							6	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0													
Всього за 1.3. Практика:							28,5	855	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0													
1.4. Атестація здобувачів вищої освіти																																					
OK 42	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи					12	360																														
Всього за 1.4. Атестація здобувачів вищої освіти:							12	360	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0														
Всього за 1. ОБОВ'ЯЗКОВА ЧАСТИНА:							180	5400	454	240	112	102	3731	30	84	0	68	0	120	152	0	0	0	0	0												
2. ВИБІРКОВА ЧАСТИНА																																					
Всього за 2. ВИБІРКОВА ЧАСТИНА:							60	1800	88	56	14	18	1712	0	0	0	32	0	32	24	0	0	0	0	0												
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ:							240	7200	542	296	126	120	5443	30	84	0	100	0	152	176	0	0	0	0	0												
													Кількість екзаменів:												0	7	0	6	0	6	5	0	0	0	0	0	
													Кількість заліків:												0	8	0	9	0	7	6	1	0	0	0	0	0
													Кількість курсових робіт (проектів):												0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0
													Кількість інших видів робіт:												0	14	0	14	0	12	11	0	0	0	0	0	0

Затверджено на засіданні Вченої ради. Протокол №10 від 24.05.2023

Декан факультету _____ Анатолій ШОСТЯ

Гарант освітньої програми _____ Ніна БУДНИК

Погоджено:

Керівник навчально-наукового центру забезпечення освітньої діяльності та якості освіти  Людмила ШУЛЬГА

Начальник навчального відділу _____ Андрій ДОРОШЕНКО