

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
181 Харчові технології, набір 2024 р. (Бакалавр, Денна) (Харчові технології)
(181ХТ_бд_2024)

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: Денна

Нормативний термін навчання: 3 р. 10 міс.

І. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Курси	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
	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	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	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	..	..	=	=	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

ПОЗНАЧЕННЯ: Т - Теоретичне навчання; .. - Екзаменаційна сесія; = - Канікули; ВсХТ - Вступ до харчових технологій; ЗТХВ - Загальні технології харчових виробництв; В - Виробнича практика; Д - Підготовка та захист кваліфікаційної роботи; -; П - Переддипломна практика;

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курси	Всього за курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Канікули	Навчальна практика	Виробнича практика	Науково-дослідна практика	Атестація здобувачів вищої освіти	Переддипломна практика	Виконання кваліфікаційної роботи	Підготовка та складання атестаційного екзамену	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи
I	52	30	5	12	5							
II	52	30	4	12	6							
III	52	30	4	12		4						2
IV	42	26	4	2				4				6
V	0											
VI	0											
Разом:	198	116	17	38	11	4	0	0	4	0	0	8

III. ПРАКТИКА

№ з/п	Вид практики	Назва практики	семестр	кредитів ЕКТС	годин
1	Навчальна практика (НП)	Навчальна практика "Вступ до харчових технологій"	2	7,5	225
2	Навчальна практика (НП)	Навчальна практика "Загальні технології харчових виробництв"	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

IV. АТЕСТАЦІЯ

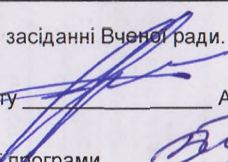
№ з/п	Форма атестації	Назви складових атестації	семестр	кредитів ЕКТС	годин
1	Кваліфікаційна робота (КР)	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	6; 7; 8	12	360
Разом:				12	360

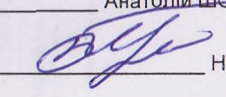
У. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Код освітнього компоненту	Назви освітніх компонентів	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Загальний обсяг	Кількість годин					Навчальна практика		Розподіл аудиторних годин на тиждень за курсами і семестрами										
		екзамени	заліки	курсові роботи (проекти)	інші види робіт			Всього	у тому числі:			Самостійна робота	навчальні заняття	самостійна робота	I курс	II курс	III курс	IV курс							
									Аудиторних									семестри							
									лекції	лабораторні	практичні, семінарські							1 2 3 4 5 6 7 8							
																		кількість тижнів в семестрі							
																		15 15 15 15 15 15 13 13							
кількість аудиторних годин протягом тижня																									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23			
1. ОБОВ'ЯЗКОВА ЧАСТИНА																									
1.1. Дисципліни загальної підготовки																									
OK 1	Вища математика	1				3	90	30	16		14	60			2,0										
OK 2	Економіка підприємства		3			3	90	30	16		14	60				2,0		2,0							
OK 3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	2	1			6	180	60			60	120			2,0	2,0									
OK 4	Інформаційні системи та технології	3				4	120	40	16	24		80					2,7		2,7						
OK 5	Історія та культура України	1				4	120	40	16		24	80			2,7										
OK 6	Основи фахової діяльності		1			3	90	30	16		14	60			2,0										
OK 7	Правознавство	8				3	90	30	16		14	60											2,3		
OK 8	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2				3	90	30	16		14	60				2,0									
OK 9	Фізика		2			3	90	30	16	14		60				2,0									
OK 10	Фізичне виховання		4			4	120	80	8		72	40			1,3	1,3	1,3	1,3							
OK 11	Філософія		2			3	90	30	16		14	60				2,0									
OK 12	Хімія	1				4	120	40	16	24		80			2,7										
Всього за 1.1. Дисципліни загальної підготовки:						43	1290	470	168	62	240	820	0	0	12,7	9,3	6,0	1,3	0,0	0,0	0,0	2,3			
1.2. Дисципліни професійної підготовки																									
OK 13	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	6				3	90	30	16		14	60									2,0				
OK 14	Екологія харчових виробництв та утилізація відходів		8			3,5	105	36	16		20	69											2,8		
OK 15	Інженерна і комп'ютерна графіка		1			3,5	105	36	16	20		69			2,4										
OK 16	Контроль якості та безпечності харчових продуктів	8				5	150	50	18	32		100											3,8		
OK 17	Курсова робота "Загальні технології харчових виробництв"			6		3	90					90													
OK 18	Курсовий проект «Проектування підприємств харчових виробництв»			7		3	90					90													
OK 19	Менеджмент харчових підприємств		8			3	90	30	16		14	60				2,0							2,3		
OK 20	Основи наукових досліджень		2			3	90	30	16		14	60													
OK 21	Проектування підприємств харчових виробництв	7				5	150	50	18		32	100											3,8		
OK 22	Процеси і апарати харчових виробництв	3				3	90	30	16	14		60					2,0								
OK 23	Стандартизація, сертифікація та управління якістю з основами HACCP	2				3	90	30	16		14	60				2,0									
OK 24	Теоретичні основи харчових виробництв	2				5	150	50	18		32	100				3,3									
OK 25	Технічна мікробіологія		1			4	120	40	16	24		80			2,7										
OK 26	Технологічне обладнання харчових виробництв	7				3,5	105	36	16	20		69											2,8		
OK 27	Технологічні розрахунки, облік і звітність у харчових технологіях	7				3	90	30	16		14	60											2,3		
OK 28	Технологія бродильних виробництв	4				5	150	50	18	32		100						3,3							
OK 29	Технологія води і водопідготовки	3				3,5	105	36	16	20		69				2,4									
OK 30	Технологія жирів та жирозамінників	6				3,5	105	36	16	20		69								2,4					
OK 31	Технологія зберігання і переробки зерна	4				3,5	105	36	16	20		69					2,4								
OK 32	Технологія консервування плодів та овочів	4				5	150	50	18	32		100					3,3								
OK 33	Технологія молока і молочних продуктів	5				5	150	60	28	32		90							4,0						
OK 34	Технологія м'яса і м'ясних продуктів	5				5	150	60	28	32		90							4,0						
OK 35	Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів	6				5	150	60	28	32		90									4,0				
OK 36	Технологія цукру та кондитерських виробів	5				4,5	135	46	18	28		89							3,1						
OK 37	Харчова хімія		2			3	90	30	16	14		60				2,0									
Всього за 1.2. Дисципліни професійної підготовки:						96,5	2895	942	416	372	154	1953	0	0	5,1	9,3	4,4	9,0	11,1	8,4	8,9	8,9			
1.3. Практика																									
Навчальна практика																									
OK 38	Навчальна практика "Вступ до харчових технологій"		2			7,5	225						150	75											
OK 39	Навчальна практика "Загальні технології харчових виробництв"		4			9	270						180	90											

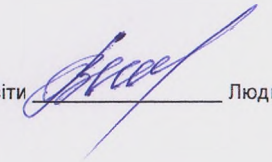
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
Всього за Навчальна практика:						16,5	495	0	0	0	0	0	330	165	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Виробнича практика																						
OK 40	Загально-технологічна практика	6			6	180																
Всього за Виробнича практика:						6	180	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	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	0,0	0,0	0,0	0,0
Всього за 1.3. Практика:						28,5	855	0	0	0	0	0	330	165	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	0,0	0,0	0,0	0,0
Всього за 1. ОБОВ'ЯЗКОВА ЧАСТИНА:						180	5400	1412	584	434	394	2773	330	165	17,8	18,6	10,4	10,3	11,1	8,4	8,9	11,2
2. ВИБІРКОВА ЧАСТИНА																						
2.1. Дисципліни загальної підготовки																						
BK 1	Вибіркова навчальна дисципліна 1	3			3	90	30	16			14	60					2,0					
BK 2	Вибіркова навчальна дисципліна 2	4			3	90	30	16			14	60					2,0					
BK 3	Вибіркова навчальна дисципліна 3	5			3	90	30	16			14	60						2,0				
BK 4	Вибіркова навчальна дисципліна 4	6			3	90	30	16			14	60							2,0			
BK 5	Вибіркова навчальна дисципліна 5	3			4	120	40	16			24	80					2,7					
BK 6	Вибіркова навчальна дисципліна 6	4			4	120	40	16			24	80						2,7				
BK 7	Вибіркова навчальна дисципліна 7	5			4	120	40	16			24	80							2,7			
BK 8	Вибіркова навчальна дисципліна 8	6			4	120	40	16			24	80								2,7		
Всього за 2.1. Дисципліни загальної підготовки:						28	840	280	128	0	152	560	0	0	0,0	0,0	4,7	4,7	4,7	4,7	0,0	0,0
2.2. Дисципліни професійної підготовки																						
BK 9	Вибіркова навчальна дисципліна 9	3			4	120	40	16	24			80					2,7					
BK 10	Вибіркова навчальна дисципліна 10	4			4	120	40	16	24			80						2,7				
BK 11	Вибіркова навчальна дисципліна 11	5			4	120	40	16	24			80							2,7			
BK 12	Вибіркова навчальна дисципліна 12	6			4	120	40	16	24			80								2,7		
BK 13	Вибіркова навчальна дисципліна 13	7			4	120	40	16	24			80									3,1	
BK 14	Вибіркова навчальна дисципліна 14	7			4	120	40	16	24			80										3,1
BK 15	Вибіркова навчальна дисципліна 15	8			4	120	40	16	24			80										3,1
BK 16	Вибіркова навчальна дисципліна 16	8			4	120	40	16	24			80										3,1
Всього за 2.2. Дисципліни професійної підготовки:						32	960	320	128	192	0	640	0	0	0,0	0,0	2,7	2,7	2,7	2,7	6,2	6,2
Всього за 2. ВИБІРКОВА ЧАСТИНА:						60	1800	600	256	192	152	1200	0	0	0,0	0,0	7,4	7,4	7,4	7,4	6,2	6,2
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ:						240	7200	2012	840	626	546	3973	330	165	17,8	18,6	17,8	17,7	18,5	15,8	15,1	17,4
Кількість екзаменів:															3	4	3	3	3	3	3	2
Кількість заліків:															4	5	4	5	3	4	2	5
Кількість курсових робіт (проектів):															0	0	0	0	0	1	1	0
Кількість інших видів робіт:															0	0	0	0	0	0	0	0

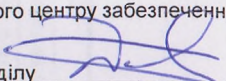
Затверджено на засіданні Вченої ради. Протокол №9 від 28.05.2024

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