

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
G13 Харчові технології, набір 2025 р. (Бакалавр, Денна) (Харчові технології)
(G13XT_бд_2025)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор Полтавського державного аграрного
університету, професор
Олександр ГАЛИЧ
22 квітня 2025 року

Галузь знань: G Інженерія, виробництво та будівництво

Спеціальність (Спеціалізація): G13 Харчові технології

Освітня програма: Харчові технології

Кваліфікація: Бакалавр з харчових технологій

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Ступінь вищої освіти: Бакалавр

Форма здобуття освіти: Денна

Нормативний термін навчання: 3 р. 10 міс.

I. 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	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	..	..	=	=	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	..	..	..	BcXT	BcXT	BcXT	BcXT	BcXT	BcXT	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	..	..	=	=	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	..	..	3TXB	3TXB	3TXB	3TXB	3TXB	3TXB	3TXB	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	..	..	=	=	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	..	..	B	B	B	B	D	D	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
IV	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	..	..	D	D	=	=	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	..	..	П	П	П	П	D	D	D	D											

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	
Разом:	198	116	17	38	11			4	0	0	4	0	0	4	0	0	8	0					0	

III. ПРАКТИКА

№ з/п	Вид практики	Назва практики	семестр	кредитів ЄКТС	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 ЄКТС	годин
1	Кваліфікаційна робота (КР)	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	6; 7; 8	12	360
Разом:				12	360

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Код освітнього компоненту	Назви освітніх компонентів	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЕКТС	Загальний обсяг	Кількість годин						Навчальна практика		Розподіл аудиторних годин на тиждень за курсами і семестрами											
		екзамени	заліки	курсів роботи (проекти)	інші види робіт			Аудиторних	Самостійна робота	навчальні заняття	самостійна робота	I курс	II курс	III курс	IV курс												
												семестри															
												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		8			3	90	30	16		14	60											2,3				
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										
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 в галузі		3			3	90	30	16		14	60					2,0										
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											2,3				
OK 20	Основи наукових досліджень		2			3	90	30	16		14	60				2,0											
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	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	Технологія бродильних виробництв	4				5	150	50	18	32		100						3,3									
OK 28	Технологія води і водопідготовки	3				3,5	105	36	16	20		69					2,4										
OK 29	Технологія жирів та жирозамінників	6				3,5	105	36	16	20		69								2,4							
OK 30	Технологія зберігання і переробки зерна	4				3,5	105	36	16	20		69						2,4									
OK 31	Технологія консервування плодів та овочів	4				5	150	50	18	32		100						3,3									
OK 32	Технологія молока і молочних продуктів	5				5	150	60	28	32		90								4,0							

1	2
ОК 33	Технологія м'яса і м'ясних продуктів
ОК 34	Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів
ОК 35	Технологія цукру та кондитерських виробів
ОК 36	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів з основами НАССР
ОК 37	Харчова хімія
Всього за 1.2. Дисципліни професійної підготовки:	
ОК 38	Навчальна практика "Вступ до харчових технологій"
ОК 39	Навчальна практика "Загальні технології харчових виробництв"
Всього за Навчальна практика:	
ОК 40	Загально-технологічна практика
Всього за Виробнича практика:	
ОК 41	Переддипломна практика
Всього за Переддипломна практика:	
Всього за 1.3. Практика:	
ОК 42	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи
Всього за 1.4. Атестація здобувачів вищої освіти:	
Всього за 1. ОБОВ'ЯЗКОВА ЧАСТИНА:	
ВК 1	Вибіркова навчальна дисципліна 1
ВК 2	Вибіркова навчальна дисципліна 2
ВК 3	Вибіркова навчальна дисципліна 3
ВК 4	Вибіркова навчальна дисципліна 4
ВК 5	Вибіркова навчальна дисципліна 5
ВК 6	Вибіркова навчальна дисципліна 6
ВК 7	Вибіркова навчальна дисципліна 7
ВК 8	Вибіркова навчальна дисципліна 8
Всього за 2.1. Дисципліни загальної підготовки:	
ВК 9	Вибіркова навчальна дисципліна 9
ВК 10	Вибіркова навчальна дисципліна 10
ВК 11	Вибіркова навчальна дисципліна 11
ВК 12	Вибіркова навчальна дисципліна 12
ВК 13	Вибіркова навчальна дисципліна 13
ВК 14	Вибіркова навчальна дисципліна 14
ВК 15	Вибіркова навчальна дисципліна 15
ВК 16	Вибіркова навчальна дисципліна 16
Всього за 2.2. Дисципліни професійної підготовки:	
Всього за 2. ВИБІРКОВА ЧАСТИНА:	

3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
5				5	150	60	28	32		90							4,0			
6				5	150	60	28	32		90								4,0		
5				4,5	135	46	18	28		89							3,1			
7				3	90	30	16		14	60									2,3	
	2			3	90	30	16	14		60				2,0						
				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

	2			7,5	225						150	75								
	4			9	270						180	90								
				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

	6			6	180															
				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

	8			6	180															
				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
				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

				12	360															
				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
				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

	3			3	90	30	16		14	60					2,0					
	4			3	90	30	16		14	60						2,0				
	5			3	90	30	16		14	60							2,0			
	6			3	90	30	16		14	60								2,0		
	3			4	120	40	16		24	80					2,7					
	4			4	120	40	16		24	80						2,7				
	5			4	120	40	16		24	80							2,7			
	6			4	120	40	16		24	80								2,7		
				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

	3			4	120	40	16	24		80					2,7					
	4			4	120	40	16	24		80						2,7				
	5			4	120	40	16	24		80							2,7			
	6			4	120	40	16	24		80								2,7		
	7			4	120	40	16	24		80									3,1	
	7			4	120	40	16	24		80									3,1	
	8			4	120	40	16	24		80										3,1
	8			4	120	40	16	24		80										3,1
				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
				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:

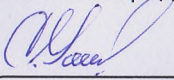
3 4 3 3 3 3 3 2

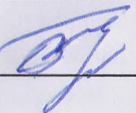
Кількість заліків:

4 5 4 5 3 4 2 5

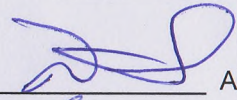
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
Кількість курсових робіт (проектів):															0	0	0	0	0	1	1	0
Кількість інших видів робіт:															0	0	0	0	0	0	0	0

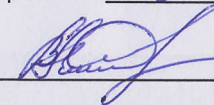
Затверджено на засіданні Вченої ради. Протокол №9 від 22.04.2025

Декан факультету  Світлана УСЕНКО

Гарант освітньої програми  Ніна БУДНИК

Погоджено:

Проректор з науково-педагогічної роботи  Андрій ДОРОШЕНКО

Начальник навчального відділу  Віктор ЛЯШЕНКО