

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
181 Харчові технології, набір 2021 р. (Бакалавр, Денна) (Харчові технології)
(181ХТ_бд_2021)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор Полтавської державної аграрної академії,
професор

Валентина АРАНЧІЙ

18.05 2021 року



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: 4 навчальних роки

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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т									Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т									Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т		Д	Д			П	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
V																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
VI																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													

ПОЗНАЧЕННЯ: Т - Теоретичне навчання, ... - Екзаменаційна сесія; - - Канікули; ВcХТ - Вступ до харчових технологій; ЗТХВ - Загальна технологія харчових виробництв; В - Виробнича практика; Д - Виконання кваліфікаційної роботи; - ; // - Атестація здобувачів вищої освіти; 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			
I	52	30	5	12	5								
II	52	30	4	12	6								
III	52	30	4	12		4				2			
IV	42	25	4	2				1	4	6			
V	0												
VI	0												
Разом:	198	115	17	38	11	4	0	1	4	8	0	0	0

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 "Загальна технологія 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)	Захист кваліфікаційної роботи	8	1,5	45
2	Кваліфікаційна робота (КР)	Підготовка кваліфікаційної роботи	6; 7; 8	12	360
Разом:				13,5	405

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Код освітнього компоненту	Назви освітніх компонентів	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин								Розподіл аудиторних годин на тиждень за курсами і семестрами									
		екзамени	заліки	курсові роботи (проекти)	інші види робіт		Загальний обсяг	Аудиторних				Самостійна робота	Навчальна практика		I курс	II курс	III курс	IV курс						
								Всього	у тому числі:				навчальні заняття	самостійна робота										
									лекції	лабораторні	практичні, семінарські													
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								
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	8				3	90	30	16		14	60										2.5		
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	120	8	112					2.0	2.0	2.0	2.0						
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	510	168	234	108	780	0	0	13.4	10.0	6.7	2.0	0.0	0.0	0.0	2.5		
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	90	30	16		14	60										2.5		
OK 15	Інженерна і комп'ютерна графіка		1			4	120	40	16	24		80			2.7									
OK 16	Контроль якості та безпечності харчових продуктів	8				4	120	40	16	24		80										3.3		
OK 17	Курсова робота "Загальна технологія 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										2.5		
OK 20	Основи наукових досліджень		2			3	90	30	16		14	60			2.0									
OK 21	Прикладна механіка	2				3	90	30	16	14		60			2.0									
OK 22	Проектування підприємств харчових виробництв	7				5	150	50	18		32	100									3.8			
OK 23	Процеси і апарати харчових виробництв	3				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			3,5	105	36	16	20		69			2,4									
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						
OK 33	Технологія м'яса і м'ясних продуктів	5				5	150	60	28	32		90						4,0						
OK 34	Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів	6				5	150	60	28	32		90							4,0					
OK 35	Технологія цукру та кондитерських виробів	5				4,5	135	46	18	28		89						3,1						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ОК 36	Управління якістю харчових продуктів з основами HACCP	7				3	90	30	16	14		60									2,3	
ОК 37	Харчова хімія		2			3	90	30	16	14		60				2,0						
Всього за 1.2. Дисципліни професійної підготовки:						95	2850	926	414	392	120	1924	0	0	5,1	9,3	4,4	9,0	11,1	8,4	8,9	8,3
1.3. Практика																						
Виробнича практика																						
ОК 38	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
Навчальна практика																						
ОК 39	Навчальна практика "Вступ до харчових технологій"		2			7,5	225						150	75								
ОК 40	Навчальна практика "Загальна технологія харчових виробництв"		4			9	270						180	90								
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
Переддипломна практика																						
ОК 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																						
ОК 42	Захист кваліфікаційної роботи					1,5	45															
ОК 43	Підготовка кваліфікаційної роботи					12	360															
Всього за 1.4. Атестація:						13,5	405	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	1436	582	626	228	2704	330	165	18,5	19,3	11,1	11,0	11,1	8,4	8,9	10,8
2. ВИБІРКОВА ЧАСТИНА																						
Всього за 2. ВИБІРКОВА ЧАСТИНА:						60	1800	600	256	168	176	1200	0	0	0,0	0,0	7,4	7,4	7,4	7,4	6,2	6,6
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ:						240	7200	2036	838	794	404	3904	330	165	18,5	19,3	18,5	18,4	18,5	15,8	15,1	17,4
Кількість екзаменів:															3	4	3	3	3	3	2	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 №22 від 18.05.2021

Декан факультету _____ Анатолій ПОЛІЩУК

Гарант освітньої програми _____ Ніна БУДНИК

Погоджено:

Начальник навчального відділу _____ Андрій ДОРОШЕНКО