

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

181 Харчові технології, набір 2022 р. (Бакалавр, Денна) (Харчові технології)
(181ХТ_бд_2022)



Галузь знань: 18 Виробництво та технології

Спеціальність: 181 Харкові 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

I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

[illegible]

ПОЗНАЧЕННЯ: - ; Т - Теоретичне навчання; .. - Екзаменаційна сесія; = - Канікули; ВсХТ - 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

[illegible]

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

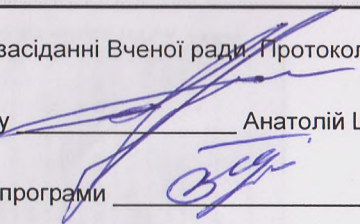
№з/п	Форма атестації	Назви складових атестації	семестр	кредитів ЕКТС	годин
1	Кваліфікаційна робота (КР)	Підготовка кваліфікаційної роботи	6; 7; 8	12	360
2	Кваліфікаційна робота (КР)	Захист кваліфікаційної роботи	8	1,5	45
			Разом:	13,5	405

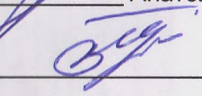
V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

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					
								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	62	280	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 "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										2,5	
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 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			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	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					

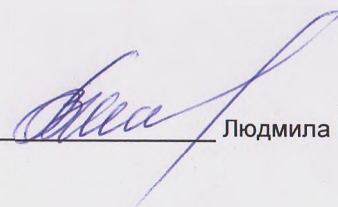
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ОК 35	Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів	6				5	150	60	28	32		90								4,0		
ОК 36	Технологія цукру та кондитерських виробів	5				4,5	135	46	18	28		89							3,1			
ОК 37	Харчова хімія		2			3	90	30	16	14		60				2,0						
Всього за 1.2. Дисципліни професійної підготовки:						95	2850	926	414	364	148	1924	0	0	5,1	9,3	4,4	9,0	11,1	8,4	8,9	8,3
1.3. Практика																						
Навчальна практика																						
ОК 38	Навчальна практика "Вступ до харчових технологій"		2			7,5	225						150	75								
ОК 39	Навчальна практика "Загальні технології 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
Виробнича практика																						
ОК 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																						
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 здобувачів вищої освіти																						
ОК 42	Захист кваліфікаційної роботи					1,5	45															
ОК 43	Підготовка кваліфікаційної роботи					12	360															
Всього за 1.4. Атестація здобувачів вищої освіти:						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	426	428	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	594	604	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	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

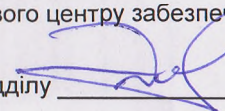
Затверджено на засіданні Вченої ради. Протокол №18 від 23.06.2022

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