Бакалавр

ЗАТВЕРДЖЕНО

Ректор О.О. Нестуля

"21" 04 2021р.

Міністерство освіти і науки України
Вищий навчальний заклад Укоопспілки
"Полтавський університет економіки і торгівлі"

бакалавр з харчових технологій
Кваліфікація

3 роки 10 місяців
Термін навчання

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Набір 2021-го року

Спеціальність: 181б1 "Харчові технології"
Освітня програма "Харчові технології та інженерія"

Форма навчання: денна

I. Графік навчального процесу

Курс	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
1	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	#	=	=	=	=	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	#	X	X	X	X	X	X	X	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
2	=	=	=	=	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	=	=	#	#	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	#	X	X	X	X	X	X	X	X	X	=	=	=	=	=	=	=
3	=	=	=	=	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	=	=	#	#	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	X	X	X	X	X	X	X	X	X	=	=	=	=	=	=	=
4	=	=	=	=	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	=	=	#	#	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	@	@	@	@	@	@	@	*	*							

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Навчальні практики	Виробничі практики	Дипломна робота/проект	Атестація	Стажування	Канікули	Разом
1	26	4		8				14	52
2	26	4		10				12	52
3	26	3		10				13	52
4	26	3			7	2		6	44
	104	14		28	7	2		45	200

II. Зведені дані по бюджету часу

III. План навчального процесу

№ п/п	Код кафедри	Назва дисципліни	Розподіл по семестрах				Кількість				Кредити	Години							Розподіл по курсах та семестрах												Примітки
			екзамени	ПМК (заліки)	курсові проекти	курсові роботи	РГР, РР	ПМР	ІНДЗ	Реферати		Разом	з них					СРС в т.ч. екзамени	I		II		III		IV		V		VI		
													Лекції	Лабораторні	Практичні	Семінари	Індивідуальні		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
																			Рекомендована к-сть тижнів у семестрі												
																			13	13	13	13	13	13	13	13					
1. Обов`язкові освітні компоненти											134	4020	590	408	596	21	2	2403													
		1. Цикл загальної підготовки									28	840	90	32	194	20		504													
1	ЮМ	Вища математика	1					2			5	150	20		40			90	5												
2	ДІНМОВ	Іноземна мова	2	1				2;2			5	150			60			90	3	2											
3	ТХВ	Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм		2				2			3	90	16		20			54		3											
4	ТХВ	Культура харчування		2				2			3	90	16		20			54		3											
5	ПСН	Практична психологія		2				2			3	90	16			20		54		3											
6	УІМП	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4					2			3	90	6		30			54				3									
7	ЮМ	Фізика	1					2			4	120	16	32				72	4												
8	ФІЗВИХ	Фізичне виховання		1,2				1;1			2	60			24			36	1	1											
		2. Цикл професійної підготовки									106	3180	500	376	402	1	2	1899													
9	ЮМ	Автоматизація виробничих процесів	5					2			3	90	16		20			54					3								
10	ЮМ	Безпека: Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці	7					2			3	90	16		20			54							3						
11	ЮМ	Інженерна і комп`ютерна графіка		2			1	2			5	150	20		40			90		5											
12	ТХВ	Інноваційні інгредієнти харчових технологій	2					2			3	90	16		20			54		3											
13	ТХВ	Методи контролю якості продукції в галузі		3				2			3	90	16		20			54			3										
14	ТХВ	Мікробіологія харчових виробництв	1					2			4	120	16		32			72	4												
15	ТХВ	Організація виробництва	4					2			3	90	16		20			54				3									
16	ТХВ	Організація планування і управління виробництвом	8					2			6	180	32		40			108								6					
17	ЮМ	Основи автоматизованного проектування		8			3	2			3	90	16		20			54								3					
18	ТХВ	Основи досліджень і програмної грамотності у харчових технологіях		4				2			4	120	16	32				72				4									
19	ТХВ	Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія		3				2			3	90	16		20			54			3										
20	ТХВ	Проектування підприємств харчових виробництв	8	7				2;2			8	240	32		64			144								4	4				
21	ЮМ	Процеси і апарати харчових виробництв	3					2			3	90	16		20			54			3										
22	ТХВ	Стандартизація, метрологія, сертифікація	7					2			3	90	16		20			54							3						
23	ТХВ	Теоретичні основи харчових технологій	3					2			3	90	16		20			54			3										
24	ЮМ	Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво	4				1	2			3	90	16	20				54				3									
25	ЮМ	Технологічне обладнання харчових виробництв	6					2			6	180	24	48				108						6							
26	ТХВ	Технологія галузі	6	5				2;2			18	540	72	144				324							9	9					
27	ННЦ	Університетська освіта									0,5	15	10		4	1															
28	ТХВ	Університетська освіта		1				1			0,5	15	2		2		2	9	1												
29	ТХВ	Управління якістю і HACCP харчової продукції	7					2			3	90	16		20			54								3					
30	ТХВ	Формування сировинних ресурсів		1				2			3	90	16	20				54	3												
31	ТХВ	Харчові технології	5,4					2,3			8	240	36	60				144					5	3							
32	ТБЕМС	Хімія	1,2					2;2			7	210	32	52				126	3	4											
2. Вибіркові освітні компоненти											60	1800	240		480			1080													
		1. Цикл загальної підготовки									30	900	120		240			540													
33	ВУОД	Вибіркова дисципліна 1		3				2			5	150	20		40			90				5									
34	ВУОД	Вибіркова дисципліна 2		3				2			5	150	20		40			90				5									
35	ВУОД	Вибіркова дисципліна 3		5				2			5	150	20		40			90					5								
36	ВУОД	Вибіркова дисципліна 4		5				2			5	150	20		40			90					5								
37	ВУОД	Вибіркова дисципліна 5		7				2			5	150	20		40			90								5					
38	ВУОД	Вибіркова дисципліна 6		7				2			5	150	20		40			90								5					

№ п/п	Код кафедри	Назва дисципліни	Розподіл по семестрах				Кількість				Кредитів	Години							Розподіл по курсах та семестрах												Примітка
													з них						I		II		III		IV		V		VI		
			екзамени	ПМК (заліки)	курсові проекти	курсові роботи	РГР, РР	ПМР	ІНДЗ	Реферати		Разом	Лекції	Лабораторні	Практичні	Семінари	Індивідуальні	СРС в т.ч. екзамени	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
																			Рекомендована к-сть тижнів у семестрі												
																			13	13	13	13	13	13	13						
		2. Цикл професійної підготовки									30	900	120		240			540													
39	ТХВ	Дисципліна професійного вибору 1		4				2			5	150	20		40			90				5									
40	ТХВ	Дисципліна професійного вибору 2		4				2			5	150	20		40			90				5									
41	ТХВ	Дисципліна професійного вибору 3		6				2			5	150	20		40			90					5								
42	ТХВ	Дисципліна професійного вибору 4		6				2			5	150	20		40			90					5								
43	ТХВ	Дисципліна професійного вибору 5		8				2			5	150	20		40			90							5						
44	ТХВ	Дисципліна професійного вибору 6		8				2			5	150	20		40			90							5						
3. Практика											34	1020						1020													
		2. Цикл професійної підготовки									34	1020						1020													
45	ТХВ	Виробнича практика		8,4,6,2							34	1020						1020													
4. Атестація											12	360						360													
		3. Атестація									12	360						360													
46	ТХВ	Захист кваліфікаційної роботи									1	30						30													
47	ІОМ	Кваліфікаційна робота									1	30						30													
48	ТХВ	Кваліфікаційна робота									10	300						300													
		Кількість годин навчальних занять									240	7200	830	408	1076	21	2	4863	24	24	22	28	25	25	23	23					
		Кількість рефератів																													
		Кількість підсумкових модульних робіт										96							14	15	12	15	10	8	12	10					
		Кількість індивідуальних науково-дослідних завдань																													
		Кількість розрахунково-графічних робіт (розрахункових робіт)										5								1		1				3					
		Кількість курсових проектів																													
		Кількість курсових робіт																													
		Кількість екзаменів										22							4	3	2	4	2	2	3	2					
		Кількість ПМК (заліків)										31							4	6	4	4	3	3	3	4					

Навчальна практика		
Назва практики	семестр	тижнів

Виробнича практика		
Назва практики	семестр	тижнів
Виробнича практика	2,4,6,8	30

Атестація
Захист кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота
Кваліфікаційна дипломна робота

. - навчальний процес
\# - екзаменаційна сесія
O - навчальна практика
X - виробнича практика
@ - дипломний проект (робота)
* - державний екзамен
± - виробниче стажування
= - канікули

Перший проректор *Н.С. Педченко*
Директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти *К.Ю. Вергал*
Завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства *Г.П. Хомич*
Гарант освітньої програми *Ю.Г Наконечна*