Бакалавр

ВВЕДЕНО В ДІЮ

Наказ ректора ПУЕТ № 83-Н
від "29" квітня 2026 р.

В.о. ректора Наталія ПЕДЧЕНКО

Міністерство освіти і науки України

Полтавський університет економіки і торгівлі

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ЗАТВЕРДЖЕНО

Рішенням Вченої ради ПУЕТ
Протокол № 5
від "29" квітня 2026 р.
Голова Вченої ради

В.о. ректора Наталія ПЕДЧЕНКО

Спеціальність: G13 Харчові технології
Освітня програма "Харчові технології та інженерія"
Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

Форма: денна | *Набір: вересень 2026-го року* | *Термін навчання:3 роки 10 місяців*

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	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	=	=	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	O	O	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
2	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	=	=	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	X	X	X	X	X	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
3	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	=	=	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	X	X	X	X	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
4	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	X	X	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	@	@	@	@	@	@	@	*										

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Навчальні практики	Виробничі практики	Кваліфікаційна робота	Атестація	Стажування	Канікули	Разом
1	32	2	2					16	52
2	32	2		5				13	52
3	32	2		4				14	52
4	30	2		2	8	1			43
	126	8	2	11	8	1		43	199

II. Зведені дані по бюджету часу

III. План навчального процесу

№ п/п	Код кафедри	Назва дисципліни	Розподіл по семестрах: екзамени	ПМК (заліки)	курсові проекти	курсові роботи	Кількість: РГР, РР	ПМР	ІНДЗ	Реферати	Кредитів	Години: Разом	з них: Лекції	Лабораторні	Практичні	Семінари	Індивідуальні	СРС в т.ч. екзамен	Розподіл по курсах та семестрах: I 1	I 2	II 3	II 4	III 5	III 6	IV 7	IV 8	V 9	V 10	VI 11	VI 12	Примітка
																			Рекомендована к-сть тижнів у семестрі												
																			16	16	16	16	16	16	16	14					
1. Обов'язкові освітні компоненти											150	4500	542	544	600	38		2776													
1. Цикл загальної підготовки											35	1050	94	72	200	38		646													
1	УІМП	Ділова українська мова		2				2			3	90	8		28			54		3											
2	ДІНМОВ	Іноземна мова		1,2				1;1			5	150			60			90	3	2											
3	МЕН	Менеджмент		4				2			3	90	16			20		54				3									
4	ПСН	Практична психологія		2				2			3	90	12			18		60		2											
5	ПСН	Тренінг: Моя громадянська позиція		1				2			3	90			36			54	2												
6	БУХ	Управлінський облік		6				2			5	150	20		40			90						4							
7	КНІТ	Фізика		1				2			5	150	20	40				90	3												
8	ФІЗВИХ	Фізичне виховання		1,2				1;1			3	90			36			54	1	1											
9	ТБЕМС	Харчова хімія та біохімія		1				2			5	150	18	32				100	3												
2. Цикл професійної підготовки											115	3450	448	472	400			2130													
10	ТХВ	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці		2				2			5	150	18		32			100		3											
11	ТХВ	Інженерна і комп'ютерна графіка		2			1	2			5	150	18		32			100		3											
12	ТХВ	Інноваційні інгредієнти харчових технологій	1					2			5	150	18		32			100	2												
13	ТХВ	Культура харчування		1				2			5	150	18		32			100	3												
14	ТХВ	Мікробіологія харчових виробництв	4					2			5	150	20	40				90				4									
15	ТХВ	Організація планування і управління харчовим виробництвом із застосування екологічних технологій		7				3			5	150	20		40			90						4							
16	ТХВ	Основи автоматизованного проєктування харчових виробництв		8			3	2			5	150	20		40			90								4					
17	ТХВ	Основи досліджень і програмної грамотності у харчових технологіях		4				2			5	150	20		40			90				4									
18	ТХВ	Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія	2					2			5	150	18		32			100		3											
19	ТХВ	Основи харчового законодавства та безпечності харчових продуктів	7					2			5	150	20		40			90							4						
20	ТХВ	Проєктування підприємств харчових виробництв	8	7				2;2			10	300	40		80			180							4	4					
21	ТХВ	Процеси і апарати харчових виробництв	3					2			5	150	20	40				90			4										
22	ТХВ	Теоретичні основи та методи контролю якості продукції в харчових технологіях	3					2			5	150	20	40				90			4										
23	ТХВ	Технологічне обладнання та автоматизація харчових виробництв	6					2			5	150	20	40				90						4							
24	ТХВ	Технологія галузі	6	5				2;2			20	600	80	160				360					8	8							
25	ТХВ	Фізико-хімічні та біологічні основи харчових виробництв	5					2			5	150	20	40				90													
26	ТХВ	Формування сировинних ресурсів	1					2			5	150	18	32				100	3												
27	ТХВ	Харчові технології	4	3				2;2			10	300	40	80				180			4	4									
2. Вибіркові освітні компоненти											60	1800	240		480			1080													
1. Цикл загальної підготовки											30	900	120		240			540													
28	ВУОД	Вибіркова дисципліна 1		3				2			5	150	20		40			90			4										
29	ВУОД	Вибіркова дисципліна 2		4				2			5	150	20		40			90				4									
30	ВУОД	Вибіркова дисципліна 3		5				2			5	150	20		40			90					4								
31	ВУОД	Вибіркова дисципліна 4		6				2			5	150	20		40			90						4							
32	ВУОД	Вибіркова дисципліна 5		7				2			5	150	20		40			90							5						
33	ВУОД	Вибіркова дисципліна 6		8				2			5	150	20		40			90								4					

№ п/п	Код кафедри	Назва дисципліни	Розподіл по семестрах: екзамени	ПМК (заліки)	курові проекти	курові роботи	Кількість: РГР, РР	ПМР	ІНДЗ	Реферати	Кредити	Години: Разом	з них: Лекції	Лабораторії	Практичні	Семінари	Індивідуальні	СРС в т.ч. екзамени	Розподіл по курсах та семестрах: I 1	2	II 3	4	III 5	6	IV 7	8	V 9	10	VI 11	12	Примітки
																			Рекомендована к-сть тижнів у семестрі												
																			16	16	16	16	16	16	16	14					
		2. Цикл професійної підготовки									30	900	120		240			540													
34	ТХВ	Дисципліна професійного вибору 1		3				2			5	150	20		40			90			4										
35	ТХВ	Дисципліна професійного вибору 2		4				2			5	150	20		40			90				4									
36	ТХВ	Дисципліна професійного вибору 3		5				2			5	150	20		40			90					4								
37	ТХВ	Дисципліна професійного вибору 4		6				2			5	150	20		40			90						4							
38	ТХВ	Дисципліна професійного вибору 5		7				2			5	150	20		40			90							5						
39	ТХВ	Дисципліна професійного вибору 6		8				2			5	150	20		40			90								5					
3. Практика											18	540						540													
		2. Цикл професійної підготовки									18	540						540													
40	ТХВ	Виробнича практика		7,4,6							15	450						450													
41	ТХВ	Навчальна практика		2							3	90						90													
4. Атестація											12	360						360													
		3. Атестація									12	360						360													
42	ТХВ	Кваліфікаційна робота									12	360						360													
		Кількість годин навчальних занять									240	7200	782	544	1080	38		4756	20	17	20	23	16	24	22	17					
		Кількість рефератів																													
		Кількість підсумкових модульних робіт										85							14	12	10	12	8	10	11	8					
		Кількість індивідуальних науково-дослідних завдань																													
		Кількість розрахунково-графічних робіт (розрахункових робіт)										4								1						3					
		Кількість курсових проектів																													
		Кількість курсових робіт																													
		Кількість екзаменів										12							2	1	2	2	1	2	1	1					
		Кількість ПМК (заліків)										36							6	7	3	5	3	4	5	3					

Навчальна практика			Атестація
Назва практики	семестр	тижнів	
Навчальна практика	2	2	*Захист кваліфікаційної роботи*

Виробнича практика			Кваліфікаційна робота
Назва практики	семестр	тижнів	
Виробнича практика	4,6,7	11	*Кваліфікаційна робота*

. - теоретичне навчання
- екзаменаційна сесія
O - навчальна практика
X - виробнича практика
@ - кваліфікаційна робота
* - атестація
± - виробниче стажування
= - канікули
% - самостійна робота

Перший проректор *Наталія ПЕДЧЕНКО*

Директор Навчально-наукового інституту забезпечення якості вищої освіти *Олена ГАСІЙ*

Завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства *Олександра ГОРОБЕЦЬ*

Гарант освітньої програми *Юлія НАКОНЕЧНА*