



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Кваліфікація фахівця – інженер-технолог
Термін навчання – 4 роки (3 роки 10 місяців*)

Умовні позначення:

Теор. навчання	Екз.сес.я	Навч.практика	Вир. практика	Держ.іспити	Канікули	Захист дипл.пр.	Інд.-дист.навч.
	с	Е Г	В П	де	К	дп	і/д

Шифр за ОПП	Назва навчальної дисципліни	Загальний обсяг		Форми конт-рольних заходів		Аудиторні заняття (години)			Самостійна робота			Практика		Розподіл годин в тиждень за курсами і семестрами								
						у тому числі								1-й курс		2-й курс		3-й курс		4-й курс		
		годин	кредитів ECTS	екзамен (КП/КР)	залік (РГЗ)	всього	лекції	лабораторні заняття	практичні (семінарські) заняття	підготовка до занять	виконання індивід. завдання	курсова робота	навчальна	виробнича	семестр							
															1	2	3	4	5	6	7	8
															Кількість тижнів у семестрі							

															16	21	16	21	16	19	16	14
1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки (нормативна частина)																						
1.1	Історія України	90	3,0	1		32	16		16	29	29				2							
1.2	Українська моза (за проф. спрямуванням)	90	3,0	3		32	16		16	29	29					3						
1.3	Історія української культури та культурологія	60	2,0	1		32	16		16	14	14				2							
1.4	Філософія	90	3,0	2		44	22		22	13	13					3						
1.5	Іноземна мова	150	5,0	2	1	48 64		32	16 64	13,5 5,5	13,5 5,5				3	3						
1.6	Політологія	60	2,0	3		32	16		16	14	14					2						
1.7	Фізичне виховання (позакредитна навчальна дисципліна)	180	6,0	7	1-6	180			30 30 30 30 15 15	-	-				2	2	2	2	2	1	1	
Всього		540	18,0	7	7	284	86	32	166	118	118				5	6	5					
1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки (варіативна частина)																						
1.1. Навчальні дисципліни за вибором ВНЗ																						
1.1.1	Екологія	60	2,0		8	42	14		28	9	9											3
1.1.2	Історія української культури та культурологія	60	2,0	1						30	30											
Всього		120	4,0	1	1	42	14		28	39	39											3
1.2. Навчальні дисципліни за вибором студента																						
1.2.1	Правознавство	60	2,0	1		32	16		16	14	14				2							
Всього		60	2,0	1		32	16		16	14	14				2							
Разом за циклом		720	24,0	8	8	358	116	32	210	171	171				7	6	5					3
2. Цикл математичної та природничо-наукової підготовки (нормативна частина)																						
2.1	Вища математика	210	7,0	2	1	80 84	32 42		48 42	12,5 10,5	12,5 10,5				5	4						
2.2	Фізика	165	5,5	3	2	84 48	42 16	42 32		3 13,5	3 13,5					4	3					
2.3	Хімічні основи харчових технологій, в т.ч.	870	29,0	1-4	2,3	508	202	306		76	76		+									
2.3.1	Загальна та неорганічна хімія	180	6,0	1		80	32	48		5	5				5							
2.3.2	Органічна хімія	180	6,0	2		60	22	38		-	-					3						
2.3.3	Аналітична хімія	150	5,0	3	2	84 60	42 30	42 30		3 -	3 -					4	4					
2.3.4	Фізична і колоїдна хімія	180	6,0	4	3	48 64	16 22	32 42		21 13	21 13						3	3				

2.3.5	Біохімія	180	6,0	4	3	48 64	16 22	32 42		21 13	21 13						3	3				
2.4	Інформатика та інформаційні технології	135	4,5		1,2	48 44	16 22		32 22	13,5 8	13,5 8				3	2						
2.5	Технічна мікробіологія	120	4,0	4		84	42	42		18	18							4				
Всього		1500	50,0	8	7	980	414	422	144	155	155				13	17	13	10				

2. Цикл математичної та природничо-наукової підготовки (варіативна частина)

2.1. Навчальні дисципліни за вибором ВНЗ

2.1.1	Гігієна та санітарія харчових виробництв	60	2,0		6	60	20	40		-	-									3		
2.1.2	Проблеми використання генетично-модифікованої сировини	60	2,0		7	48	16	32		6	6										3	
Всього		120	4,0		2	108	36	72		6	6									3	3	

2.2. Навчальні дисципліни за вибором студента

2.2.1	Технохімічний контроль виробництва м'ясної промисловості	105	3,5		5	48	16	32		28,5	28,5							3			
2.2.2	Харчові та дієтичні добавки	60	2,0	7		48	16		32	6	6										3
Всього		165	5,5		2	96	32	32	32	34,5	34,5							3			3
Разом за циклом		1785	59,5	9	10	1184	482	526	176	195,5	195,5				13	17	13	10	3	3	6

3. Цикл професійної та практичної підготовки (нормативна частина)

3.1	Інженерна та комп'ютерна графіка	135	4,5	2	1 (1,2)	64 60	16 22	32	16 38	5,5 -	5,5 -	РГЗ	--	+	4	3					
3.2	Теплотехніка	60	2,0	4	(4)	60	22		38	-	-	РГЗ	--	+				3			
3.3	Електротехніка	60	2,0		4	60	22		38	-	-		--	+				3			
3.4	Загальні технології харчової промисловості	600	20,0	5-6 (5/6)	5	460	180	280		70	70	КР	--	+							
3.4.1	Технологія цукрового виробництва	60	2,0		5	48	16	32		6	6			+				3			
3.4.2	Технологія зберігання і переробки зерна	60	2,0	5		48	16	32		6	6			+				3			
3.4.3	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	90	3,0	5		48	16	32		21	21			+				3			
3.4.4	Технологія молока та молочних продуктів	90	3,0	5		48	16	32		21	21			+				3			
3.4.5	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	90	3,0	6 (/6)		80	40	40		5	5	КР		+					4		
3.4.6	Технологія бродильних виробництв	90	3,0	6		80	40	40		5	5			+					4		
3.4.7	Технологія жирів та жирозамінників	60	2,0	6		60	20	40		-	-			+					3		

3.4.8	Технологія консервування плодів та овочів	60	2,0	5		48	16	32		6	6			+				3					
3.5	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	90	3,0	8		42	14	14	14	24	24		--	+							3		
3.6	Процеси і апарати харчових виробництв	300	10,0	5 (5/)	4	106 64	42 16	42 32	22 16	22 43	22 43	КП	--	+			5	4					
3.7	Автоматизація виробничих процесів	90	3,0	6	(6)	80	40	40		5	5	РГЗ	--	+					4				
3.8	Науково-дослідна робота студентів	60	2,0		8	42	14		28	9	9			+							3		
3.9	Технологія оздоровчих харчових продуктів	75	2,5	7		64	32	32		5,5	5,5			+						4			
3.10	Харчова хімія	60	2,0	4		60	22	38		-	-			+			3						
3.11	Безпека життєдіяльності	45	1,5	3		32	16		16	6,5	6,5			+			2						
3.12	Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості	45	1,5	6		40	20	20		2,5	2,5			+					2				
3.13	Основи охорони праці	45	1,5	7		32	16		16	6,5	6,5			+						2			
Всього		1665	55,5	17 (1/1)	5 (4)	1390	494	530	242	199,5	199,5					4	3	2	14	19	17	6	6

3. Цикл професійної та практичної підготовки (варіативна частина)

3.1. Навчальні дисципліни за вибором ВНЗ

3.1.1	Товарознавство харчових продуктів	60	2,0		6	60	20		40	-	-									3		
3.1.2	Організація виробництва в закладах харчування	105	3,5		8	42	14		28	31,5	31,5		--									3
3.1.3	Основи фізіології харчування	105	3,5		3	48	16	32		13,5	13,5					3						
3.1.4	Проектування закладів харчування	120	4,0		3	64	16	32	16	28	28		--			4						
3.1.5	Основи тваринництва	120	3,0		4	44	22		22	38	38						2					
Всього		480	16,0		5	258	88	64	106	111	111					7	2		3			3

3.2. Навчальні дисципліни за вибором студента

«Технологія харчування»

3.2.1	Технологія виробництва кулінарної продукції	540	18,0	8 (8/)	5-7	244	66	112	66	148	148	КП	--									
3.2.1.1	Технологія виробництва кулінарної продукції (ч. 1)	150	5,0		5	64	16	32	16	43	43							4				

3.2.1.2	Технологія виробництва кулінарної продукції (ч. 2)	120	4,0		6	60	20	20	20	30	30									3		
3.2.1.3	Технологія виробництва кулінарної продукції (ч. 3)	150	5,0		7	64	16	32	16	43	43											
3.2.1.4	Технологія виробництва кулінарної продукції (ч. 4)	120	4,0	8 (8/)		56	14	28	14	32	32	КП									4	
3.2.2	Кухні країн Світу	180	6,0	8 (8/)	7	48 42	16 14	32 28		21 24	21 24	КП	--									4
3.2.3	Дизайн страв та кондитерських виробів	180	6,0	8	7 (7,8)	48 42	16 14		32 28	21 24	21 24	КП	--								3	3
3.2.4	Мікробіологія та якість харчових продуктів	150	5,0		8	56	14	28	14	47	47	РГЗ	--								3	3
3.2.5	Економіка підприємств харчової промисловості	120	4,0	7 (7/)		64	32		32	28	28	КП										4
«Фізіологія харчування»																						
3.2.1	Мікробіологія, фізіологія харчування, санітарія	540	18,0	8 (8/)	5-7	244	66	112	66	148	148	КП	--									
3.2.1.1	Мікробіологія, фізіологія харчування, санітарія (ч. 1)	150	5,0		5	64	16	32	16	43	43											
3.2.1.2	Мікробіологія, фізіологія харчування, санітарія (ч. 2)	120	4,0		6	60	20	20	20	30	30									4		
3.2.1.3	Мікробіологія, фізіологія харчування, санітарія (ч. 3)	150	5,0		7	64	16	32	16	43	43										3	
3.2.1.4	Мікробіологія, фізіологія харчування, санітарія (ч. 4)	120	4,0	8 (8/)		56	14	28	14	32	32	КП									4	
3.2.2	Основи фізіології та гігієни харчування	180	6,0	8 (8/)	7	48 42	16 14	32 28		21 24	21 24	КП	--									4
3.2.3	Анатомія і фізіологія травної системи людини	180	6,0	8	7 (7,8)	48 42	16 14		32 28	21 24	21 24	КП	--								3	3
3.2.4	Вікова фізіологія травлення людини	150	5,0		8	56	14	28	14	47	47	РГЗ	--								3	3
3.2.5	Економіка підприємств харчової промисловості	120	4,0	7 (7/)		64	32		32	28	28	КП										4
«Товарознавство харчових продуктів»																						
3.2.1	Хімія та товарознавство сировини	540	18,0	8 (8/)	5-7	244	66	112	66	148	148	КП	--									4

[illegible]

Зведені дані бюджету часу (тижнів)

Складова бюджету часу	Кількість тижнів
1. Теоретичне навчання	139
2. Практика	11
3. Екзаменаційні сесії	16
4. Дипломне проєктування	3
5. Державна атестація	2
6. Канікули	29
Всього	200

Курсові роботи, проєкти та РГЗ

№ з/п	Назва навчальної дисципліни	Вид		
		робота	проєкт	РГЗ
1	Інженерна та комп'ютерна графіка	-	-	2
2	Теплотехніка	-	-	1
3	Загальні технології харчової промисловості	1	-	-
4	Процеси і апарати харчових виробництв	-	1	-
5	Автоматизація виробничих процесів	-	-	1
6	Технологія виробництва кулінарної продукції (ч. 4) або Мікробіологія, фізіологія харчування, санітарія або Хімія та товарознавство сировини	-	1	-
7	Кухні країн Світу або Основи фізіології та гігієни харчування або Товарознавство з основами стандартизації	-	1	-
8	Дизайн страв та кондитерських виробів або Анатомія і фізіологія травної системи людини або Товарознавство пакувальних матеріалів і тари	-	-	2
9	Економіка підприємств харчової промисловості	-	1	-
Всього		1	4	6

Практики

№ з/п	Назва практики	Семестр	Кількість тижнів
Назва навчальної практики (дисципліна)			
1	Ознайомча (Хімічні основи харчових технологій; Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю; Організація виробництва в закладах харчування)	2	1
2	Загальноінженерна (Інженерні та комп'ютерна графіка; Проєктування закладів харчування; Теплотехніка; Електротехніка; Процеси і апарати харчових виробництв; Автоматизація виробничих процесів)	2	1
3	Технологічна (Загальні технології харчової промисловості; Технологія виробництва кулінарної продукції; Кухні країн Світу; Дизайн страв та кондитерських виробів)	4	2
Назва виробничої/переддипломної практики (дисципліна навчального плану)			
1	Виробнича (пп. 3.1-3.13)	6	5
2	Переддипломна (пп. 3.1-3.13, 3.1.1-3.1.5)	8	2

ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

1. Державний екзамен (комплексний) з освітньої спеціальності

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні вченої ради університету, протокол № 8 від 28 березня 2017 р.
 Робочий навчальний план розглянуто на засіданні науково-методичної ради університету, протокол № 7 від 22 березня 2017 р.
 Робочий навчальний план розглянуто на засіданні вченої ради факультету ТВППТСБ, протокол № 7 від 23 березня 2017 р.
 Робочий навчальний план розглянуто на засіданні науково-методичної комісії факультету ТВППТСБ, протокол № 7 від 27 березня 2017 р.

Перший проректор
 Начальник навч. відділу

Д.В. Бабенко
 Л.Т. Степанова

Декан факультету ТВППТСБ
 Голова науково-методичної комісії
 факультету ТВППТСБ

М.І. Гиль

О.І. Петрова