

“ЗАТВЕРДЖЕНО”

Ректор В.С. Шебанін
“ ” 2018 р.

СЬКОГО,

іфікація фахівця – інженер-технолог
мін навчання – 4 роки (3 роки 10 місяців*)

галузі знань - 18 – “Виробництво та технології”, першого рівня вищої освіти – бакалаврського, освітньої спеціальності - 181 - “Харчові технології”

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

[illegible]

Інд.-дист.навч.

c

Н
П

В
П

де

K

ДП

i/л

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							
						всього	у тому числі							1-й курс	2-й курс	3-й курс	4-й курс				
		лекції	лабораторні заняття	практичні (семінарські) заняття	семестр																
					1		2	3	4	5	6	7	8								
																		Кількість тижнів у семестрі			
		15	22	15	22	15	20	15	15												

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 мова (за проф. спрямуванням)	90	3,0	3		46	16		30	22	22				3			

1.3	Історія української культури та культурологія	60	2,0	1		60	30		30					4						
1.4	Філософія	90	3,0	2		84	42		42	3	3				4					
1.5	Іноземна мова	150	5,0	2	1	46 66		30	16 66	14,5 4,5	14,5 4,5			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	366	120	30	216	87	87			9	7	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	46	16		30	7	7									3
1.1.2	Історія української культури та культурологія	60	2,0	1						30	30									
Всього		120	4,0	1	1	46	16		30	37	37									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	444	152	30	262	138	138			11	7	5				3
2. Цикл математичної та природничо-наукової підготовки (нормативна частина)																				
2.1	Вища математика	210	7,0	2	1	90 104	30 42		60 62	7,5 0,5	7,5 0,5			6	5					
2.2	Фізика	165	5,5	3	2	88 46	44 16	44 30		- 15,5	- 15,5				4	3				
2.3	Хімічні основи харчових технологій, в т.ч.	870	29,0	1-4	2,3	568	164	238	54	151	151		+							
2.3.1	Загальна та неорганічна хімія	180	6,0	1		76	30	46		52	52			5						
2.3.2	Органічна хімія	180	6,0	2		66	22	44		57	57				3					
2.3.3	Аналітична хімія	150	5,0	3	2	88 60	44 30	44 30		- 1	- 1				4	4				
2.3.4	Фізична і колоїдна хімія	180	6,0	4	3	62 66	16 22	30 44	16	14 12	14 12					4	3			
2.3.5	Біохімія	180	6,0	4	3	62 88	16 22	30 44	16 22	14 1	14 1					4	4			
2.4	Інформатика та інформаційні технології	135	4,5		1,2	62 44	16 22	3	16 22	2,75 11,75	2,75 11,75			4	2					
2.5	Технічна мікробіологія	120	4,0	4		110	44	44	22	5	5						5			
Всього		1500	50,0	8	7	1112	378	386	236	194	194			15	18	15	12			

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	46	16	30		7	7									3	
Всього		120	4,0		2	106	36	70		7	7								3	3	

2.2. Навчальні дисципліни за вибором студента

2.2.1	Технохімічний контроль виробництва м'ясної промисловості	105	3,5		5	60	30	30		22,5	22,5							4				
2.2.2	Харчові та дієтичні добавки	60	2,0	7		46	16		30	7	7									3		
Всього		165	5,5		2	106	46	30	30	29,5	29,5							4		3		
Разом за циклом		1785	59,5	9	10	1324	460	486	266	230,5	230,5					15	18	15	12	4	3	6

3. Цикл професійної та практичної підготовки (нормативна частина)

3.1	Інженерна та комп'ютерна графіка	135	4,5	2	1 (1,2)	62 66	16 22	30	16 44	3,5 -	3,5 -	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	478	208	270		75	75	КР	+	+							
3.4.1	Технологія цукрового виробництва	60	2,0		5	46	16	30		7	7			+					3		
3.4.2	Технологія зберігання і переробки зерна	60	2,0	5		46	16	30		7	7			+					3		
3.4.3	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	90	3,0	5		60	30	30		15	15			+					4		
3.4.4	Технологія молока та молочних продуктів	90	3,0	5		60	30	30		15	15			+					4		
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		46	16	30		7	7			+					3		
3.5	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	90	3,0	8		48	16	16	16	21	21		+	+							3

3.6	Процеси і апарати харчових виробництв	300	10,0	5 (5/)	4	110 76	66 30	44 30	22 16	20 37	20 37	КП	+	+				6	5			
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	46	16		30	7	7			+							3	
3.9	Технологія оздоровчих харчових продуктів	75	2,5	7		60	30	30		7,5	7,5			+						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)	1310	562	518	252	177,5	177,5				4	3	2	15	22	17	6	6

[illegible]

Зведені дані бюджету часу (тижнів)

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

Курсові роботи, проекти та РГЗ

№ з/п	Назва навчальної дисципліни	Вид		
		робота	проект	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 (Інженерна та комп'ютерна графіка; Проектування 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

Державний екзамен (комплексний) з освітньої спеціальності

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні вченої ради університету, протокол № 7 від "18" березня 2018 р.

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні науково-методичної ради університету, протокол № 7 від "18" березня 2018 р.

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні вченої ради факультету ТВПІТСБ, протокол № 7 від "18" березня 2018 р.

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні науково-методичної комісії факультету ТВПІТСБ, протокол № 7 від "18" березня 2018 р.

Перший проректор

Начальник навч.відділу

Д.В. Бабенко

Л.Т. Степанова

Декан факультету ТВПІТСБ

Голова науково-методичної комісії
факультету ТВПІТСБ

М.І. Гиль

О.І. Петрова