

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою

Закладу вищої освіти

«Подільський державний університет»,

протокол № 4 від 3 червня 2024 р.

ВВЕДЕНО В ДІЮ

наказом ректора

Закладу вищої освіти

«Подільський державний університет»,

№ 104 від 4 червня 2024 р.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

(назва центрального органу виконавчої влади, власник)

Заклад вищої освіти "Подільський державний університет"

(повна назва закладу вищої освіти)

Кваліфікація

"бакалавр з харчових технологій"

Строк навчання

3 роки і 10 місяців

на основі

повної загальної середньої освіти

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський) з галузі знань 18 "Виробництво та технології"

Спеціальності 181 "Харчові технології"

Спеціалізації

Освітньо-професійної програми "Харчові технології та інженерія"

Форма навчання заочна

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО 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	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП			
2	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП			
3	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП			
4	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП			

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ про БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Самостійна підготовка	Екзаменаційна сесія	Практика	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Разом
1	45	6	0	1	52
2	46	6	0	0	52
3	40	6	6	0	52
4	34	6	0	3	43
Разом	165	24	6	4	199

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ:

СП - самостійна підготовка
С - екзаменаційна сесія
ВП - виробнича практика
ПР - підготовка кваліфікаційної роботи
З - захист кваліфікаційної роботи

ПРАКТИКИ

Назва практики	Семестр		К-сть тижнів
	Проходження	Звіт	
Виробнича практика	6	7	6

АТЕСТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота	Семестр	
	підготовка	захист
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	2; 8	8

III. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр	НАЗВА НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Розподіл кредитів ECTS між семестрами								Загальний обсяг	Кількість годин							Самостійна робота
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи	Курсові проекти											Аудиторних							
																Всього	в тому числі:						
																	Лекції	Лабораторії	Практичні	Навчальна практика	Виробнича практика		
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ																							
1.1. Обов'язкові компоненти загальної підготовки																							
ОКЗП 1	Інформаційні технології		1			3,0	3,0								90	10	4	6					80
ОКЗП 2	Охорона праці і безпека життєдіяльності		4			3,0				3,0					90	10	4		6				80
ОКЗП 3	Правознавство		2			3,0		3,0							90	10	4		6				80
ОКЗП 4	Академічне письмо та доброчесність		2			3,0		3,0							90	10	4		6				80
ОКЗП 5	Іноземна мова за професійним спрямуванням	8	2	4	6	12,0	1,0	2,0	1,0	2,0	1,0	2,0	1,0	2,0	360	34	2		32				326
ОКЗП 6	Історія та культура України		1			3,0	3,0								90	10	4		6				80
ОКЗП 7	Українська мова за професійним спрямуванням		1			3,0	3,0								90	10	4		6				80
ОКЗП 8	Україна і глобальний світ		2			3,0		3,0							90	10	4		6				80
ОКЗП 9	Вища математика		1			3,0	3,0								90	10	4		6				80
ОКЗП 10	Хімія		1			3,0	3,0								90	10	4	6					80
ОКЗП 11	Фізика	1				4,0	4,0								120	12	6	6					108
Всього за обов'язковою компонентою загальної підготовки		2	12			43	20	11	1	5	1	2	1	2	1290	136	44	18	74				1154
1.2. Обов'язкові компоненти фахової підготовки																							
ОКФП 1	Вступ до фаху		1			5,0	5,0								150	16	8		8				134
ОКФП 2	Інженерна та комп'ютерна графіка	3	2			6,0		4,0	2,0						180	18	8		10				162
ОКФП 3	Контроль якості та безпечності харчових продуктів		4			4,0				4,0					120	12	6	6					108
ОКФП 4	Харчова хімія	2				4,0		4,0							120	14	6	8					106
ОКФП 5	Основи технології виробництва та первинної переробки сільськогосподарської продукції	1				5,0	5,0								150	16	8		8				134
ОКФП 6	Технічне забезпечення зберігання харчової продукції		3			4,0			4,0						120	12	6		6				108
ОКФП 7	Холодильна технологія харчових продуктів		2			5,0		5,0							150	16	8		8				134
ОКФП 8	Пакування харчових продуктів	4				5,0				5,0					150	14	6		8				136
ОКФП 9	Холодильне устаткування переробних виробництв	2				5,0		5,0							150	16	8		8				134
ОКФП 10	Мікробіологія харчових продуктів		3			5,0			5,0						150	14	6		8				136
ОКФП 11	Машини, автомати та роботехнічні комплекси харчових виробництв		4			4,0				4,0					120	12	6		6				108
ОКФП 12	Проектування переробних і харчових виробництв	7	6			5,0						2,0	3,0		150	14	6		8				136
ОКФП 13	Механізація переробки та зберігання сільськогосподарської продукції	3				3,0			3,0						90	10	4		6				80
ОКФП 14	Процеси і апарати харчових виробництв	4	3		4	8,0			4,0	4,0					240	20	10		10				220
ОКФП 15	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю харчової продукції	5				4,0					4,0				120	12	6		6				108
ОКФП 16	Монтаж, ремонт та експлуатація обладнання		8			4,0							4,0		120	12	6		6				108
ОКФП 17	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	7				5,0							5,0		150	14	6		8				136

Шифр	НАЗВА НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Розподіл кредитів ECTS між семестрами								Загальний обсяг	Кількість годин						Самостійна робота			
		Екзамени	Заліки													Курсові роботи	Курсові проекти	Аудиторних							
							Всього	в тому числі:																	
								Лекції	Лабораторії	Практичні	Навчальна практика	Виробнича практика													
							1	2	3	4	5	6	7	8											
ОКФП 18	Харчові технології	8	5	6	7		8	20,0					3,0	3,0	7,0	7,0	600	44	22		22				556
ОКФП 19	Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв	6		5			6	10,0					2,0	8,0			300	24	12		12				276
ОКФП 20	Наукові основи харчових технологій	8						5,0								5,0	150	14	6		8				136
ОКФП 21	Основи конструювання технологічного обладнання	3						3,0			3,0						90	10	4		6				80
ОКФП 22	Економіка і управління харчових виробництв	7						4,0							4,0		120	12	6		6				108
ОКФП 23	Потоково-технологічні лінії виробництва харчової продукції	8						4,0								4,0	120	12	6		6				108
ОКФП 24	Виробнича практика			7				6,0						6,0			180	8						8	172
ОКФП 25	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	8						4,0		1,0						3,0	120								120
Всього за обов'язковою компонентною фахової підготовки		17		15			3	137,0	10,0	19,0	21,0	17,0	9,0	19,0	19,0	23,0	4110,0	366,0	170,0	14,0	174,0			8,0	3744,0
Всього за обов'язковою компонентною		19		27			3	180,0	30,0	30,0	22,0	22,0	10,0	21,0	20,0	25,0	5400,0	502,0	214,0	32,0	248,0			8,0	4898,0
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ																									
2.1. Вибіркові компоненти загальної підготовки університетського каталогу																									
ВКЗПУК 1	Освітній компонент 1-У-Каталог			4				3,0				3,0					90	10	4		6				80
ВКЗПУК 2	Освітній компонент 2-У-Каталог			5				3,0					3,0				90	10	4		6				80
ВКЗПУК 3	Освітній компонент 3-У-Каталог			7				3,0							3,0		90	10	4		6				80
Всього за вибірковою компонентною загальної підготовки університетського каталогу				3				9,0				3,0	3,0		3,0		270	30	12		18				240
2.2. Вибіркові компоненти фахової підготовки міжфакультетського каталогу																									
ВКФПМФК 1	Освітній компонент 1-МФ-Каталог			6				3,0						3,0			90	10	4		6				80
Всього за вибірковою компонентною фахової підготовки міжфакультетського каталогу				1				3,0						3,0			90,0	10,0	4,0		6,0				80,0
2.3. Вибіркові компоненти фахової підготовки профільного каталогу																									
ВКФППК 1	Освітній компонент 1-П-Каталог	5						4,0					4,0				120	12	6		6				108
ВКФППК 2	Освітній компонент 2-П-Каталог			8				3,0								3,0	90	10	4		6				80
ВКФППК 3	Освітній компонент 3-П-Каталог			3				4,0				4,0					120	12	6		6				108
ВКФППК 4	Освітній компонент 4-П-Каталог			4				5,0				5,0					150	14	6		8				136
ВКФППК 5	Освітній компонент 5-П-Каталог			3				4,0				4,0					120	12	6		6				108
ВКФППК 6	Освітній компонент 6-П-Каталог			8				3,0								3,0	90	10	4		6				80
ВКФППК 7	Освітній компонент 7-П-Каталог			7				3,0							3,0		90	10	4		6				80
ВКФППК 8	Освітній компонент 8-П-Каталог	6						3,0						3,0			90	10	4		6				80
ВКФППК 9	Освітній компонент 9-П-Каталог			6				3,0						3,0			90	10	4		6				80
ВКФППК 10	Освітній компонент 10-П-Каталог	5						5,0				5,0					150	14	6		8				136
ВКФППК 11	Освітній компонент 11-П-Каталог			7				3,0							3,0		90	10	4		6				80
ВКФППК 12	Освітній компонент 12-П-Каталог	5						4,0					4,0				120	12	6		6				108

Шифр	НАЗВА НАВЧАЛЬНИХ ДІСЦИПЛІН	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Розподіл кредитів ECTS між семестрами								Кількість годин							Самостійна робота	
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи	Курсові проекти										Аудиторних								
																					Загальний обсяг		Всього
							Лекції	Лабораторії	Практичні	Навчальна практика	Виробнича практика												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
ВКФППК 13	Освітній компонент 13-П-Каталог	5				4,0					4,0					120	12	6	6				108
Всього за вибірковою компонентою фахової підготовки профільного		5	8			48,0			8,0	5,0	17,0	6,0	6,0	6,0		1440	148	66	6	76			1292
Всього за вибірковою компонентою		5	12			60,0			8,0	8,0	20,0	9,0	9,0	6,0		1800	188	82	6	100			1612
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ						240,0	30,0	30,0	30,0	30,0	30,0	30,0	29,0	31,0		7200	690	296	38	348		8	6510

ЗВЕДЕНІ ДАНІ

Назва	Кількість кредитів ECTS
Теоретичне навчання	230
Практична підготовка	6
Атестація	4
Всього	240

Гарант освітньо-професійної програми

Володимир КОСТАШ

В.о. директора навчально-наукового інституту
заочної і дистанційної освіти

Андрій ЗЕЛЕНСЬКИЙ

ПОГОДЖЕНО

Проректор з навчальної роботи

Ірина ЯСІНЕЦЬКА

Виконавець: заступник директора ННІЗДО Олександр СЕМЕНОВ