

ЗАТВЕРДЖЕНО  
на засіданні вченої ради ДНУ  
протокол від 30.05.24 № 11  
Голова вченої ради ДНУ

проф. Ірина Попова



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДНІПРОВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
імені Олесея Гончара

Кваліфікація *бакалавр, харчові технології*

Термін навчання - *2 роки 10 місяців*

на основі ОКР - *фаховий молодший бакалавр/спеціаліст*

## НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

набору 2024/2025 н.р.  
підготовки *бакалавра*  
з галузі знань *18 Виробництво та технології*  
спеціальності *181 Харчові технології*  
освітня програма *Харчові технології*  
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	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.с	Е	Е	Е	К	К	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.с	Е	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
2	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.с	Е	Е	Е	К	К	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.с	Е	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
3	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.с	Е	Е	Е	К	К	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.с	Е	Е	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	А	А						

Позначення: . - теоретичне навчання, .т - навчальні заняття та самостійна робота, .с - самостійна робота, Тр - тренінг,  
Е - екзаменаційна сесія, К - канікули, Н - навчальна практика, П - виробнича практика, .тп - виробнича практика (без відриву від навчання), Ш - педагогічна практика, А - атестація, Д - кваліфікаційні роботи (проекти), е, к, н, п, ш, а, д - неповний тиждень

### II. Зведені дані про бюджет часу, тижні

курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Виконання кваліфікаційного проекту (роботи)	Канікули	Разом
1	32	4	4			12	52
2	32	4	4			12	52
3	26	5	4	2	4	2	43
Разом	90	13	12	2	4	26	147

### III. Практика

Вид та назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЕКТС
Виробнича: виробнича	2	4	6
Виробнича: технологічна	4	4	6
Виробнича: переддипломна	6	4	6

### IV. Атестація

Форма атестації (атестаційний екзамен, кваліфікаційна робота (проект))	Семестр
Кваліфікаційна робота	6

V. План навчального процесу

Код за ОПП	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи (проекти), практики, кваліфікаційна робота)	Кафедра, яка читає дисципліну	Кількість п/г на практи. або код суміжної групи	Кількість п/г на лаб. або код суміжної групи	Кількість потоків або код суміжної групи в потоці	Розподіл за семестрами				Індивідуальні завдання		Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						% самостійної роботи	Курси												
						Екзамен	Заліки	Курсові		семестр	форма		Загальний обсяг	Аудиторних				Самостійної роботи		1 курс				2 курс				3 курс				
								проекти	роботи					Всього	у тому числі:					1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		
						лекції	практичні (семинар)	лабораторні роботи	лекції	практич. заняття	лабораторні роботи			лекції	практич. заняття	лабораторні роботи	самостійна робота			лекції	практич. заняття	лабораторні роботи	самостійна робота	лекції	практич. заняття	лабораторні роботи	самостійна робота	лекції	практич. заняття	лабораторні роботи	самостійна робота	лекції
16	тижнів	14	тижнів	16	тижнів	14	тижнів	16	тижнів	16	тижнів	14	тижнів	16	тижнів	14	тижнів	16	тижнів	16	тижнів	8	тижнів									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27	28							
<b>I Цикл загальної підготовки</b>																																
<b>Обов'язкові компоненти загальної підготовки</b>																																
ОКЗ 1.1.	Психологія спілкування	ДЗС	1		ХФ ХВ ХР ХТ ХТу		1					3,0	90	32	16	16	0	58	64	1	1	58										
ОКЗ 1.2.	Іноземна мова (англійська/ німецька/ французька)	УАН УРГ	1		ХТу		2д					3,0	90	44	0	44	0	46	51				3,143	46								
	Разом						0	2	0	0		6,0	180	76	16	60	0	104	58	1	1	0	58	0	3,143	0	46	0	0	0	0	0
<b>II Цикл професійної підготовки</b>																																
<b>Обов'язкові компоненти професійної підготовки</b>																																
ОКП 2.1.	Загальна та органічна хімія	ХФХ	2	ХТ, ХР-24	1				1	кмр	5,0	150	52	24	0	28	98	65	1,5	1,75	98											
ОКП 2.2.	Прикладна механіка	ТМТ	1	ХТу-24	1		1				3,0	90	32	16	16	0	58	64	1	1	58											
ОКП 2.3.	Електротехніка	ТКІ	1	ХТ, ХР-24	1						3,0	90	32	16	16	0	58	64	1	1	58											
ОКП 2.4.	Теплотехніка	ТДБ	1	ХТ, ХР, ХТу-24			2д				3,0	90	32	16	16	0	58	64				1,143	1,143	58								
ОКП 2.5.	Інформаційні технології та інженерна графіка	КТС	1				2д				4,0	120	56	24	32	0	64	53				1,714	2,286	64								
ОКП 2.6.	Аналітична хімія	ХАХ	2	ХТ, ХР-24	2				2	кмр	4,0	120	56	24	0	32	64	53				1,714	2,286	64								
ОКП 2.7.	Харчова хімія	ХТХ	2	ХТ, ХР, ХТу-24	1				1	кмр	6,0	180	72	24	0	48	108	60	1,5	3	108											
ОКП 2.8.	Мікробіологія харчових продуктів	БМБ	1	ХТ, ХР-24			1д				3,0	90	32	16	16	0	58	64	1	1	58											
ОКП 2.9.	Основи фізіології та гігієни харчування	ХТХ	1	ХТу-24	1				1	кмр	3,0	90	40	16	24	0	50	56	1	1,5	50											
ОКП 2.10.	Методи контролю продукції в галузі	ХАХ	1	ХТ-24	3				3	кмр	4,0	120	48	32	16	0	72	60						2	1	72						
ОКП 2.11.	Процеси і апарати харчових виробництв	ХХТ	2	ХТ, ХР-24	3				3	кмр	3,0	90	44	16	0	28	46	51						1	1,75	46						
ОКП 2.12.	Технологія галузі	ХТХ	1	ХТ-23	1 2 3				2	кмр	14,0	420	184	88	8	88	236	56	2	1,75	60	2	0,571	2	86	1,75	2	90				
ОКП 2.13.	Курсова робота з дисципліни "Технологія галузі"	ХТХ						3		кр	1,0	30	0	0	0	0	30	100								30						
ОКП 2.14.	Основи наукових досліджень та технічної творчості	ХТХ	1	ХТ, ХР-25	4						3,0	90	32	16	16	0	58	64						1,143	1,143	58						
ОКП 2.15.	Устаткування в галузі	ХТХ	2		4				4	кмр	6,0	180	90	34	0	56	90	50						2,429	4	90						
ОКП 2.16.	Курсовий проект з дисципліни "Устаткування в галузі"	ХТХ					4			кп	2,0	60	0	0	0	0	60	100								60						
ОКП 2.17.	Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства	ХТХ	2		5						3,0	90	32	16	0	16	58	64								1	1	58				
ОКП 2.18.	Харчові технології	ХТХ	2	ХТ-23	3,5	4д			4	кмр	14,0	420	210	90	0	120	210	50						1,875	2,625	78	2	3,286	76	2	2	56
ОКП 2.19.	Курсовий проект з дисципліни "Харчові технології"	ХТХ					5			кп	2,0	60	0	0	0	0	60	100									60					




Код за ОПП	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи (проекти), практики, кваліфікаційна робота)	Кафедра, яка читає дисципліну	Кількість п/г на практик або код суміжної групи	Кількість п/г на лабо. або код суміжної групи	Кількість потоків або код суміжної групи в потоці	Розподіл за семестрами				Індивідуальні завдання		Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						% самостійної роботи								
						Екзамени	Запіки	Курсові		семестр	форма		Загальний обсяг	Всього	Аудиторних у тому числі:					Самостійної роботи							
								проекти	роботи						лекції	практичні (семинар)	лабораторні роботи	Самостійна робота									
						1 курс		2 курс		3 курс																	
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


Навчальний план складений на підставі освітньо-професійної програми Харчові технології

за спеціальністю 181 - Харчові технології затвердженій на засіданні вченої ради ДНУ від 20.04.2023р. прот. №\_9\_

В.о. проректора з науково-педагогічної роботи

 Наталія Гук

В. о. декана факультету \_\_\_\_\_ Хімічного \_\_\_\_\_


 Світлана Коптева

Розробники:

Гарант освітньої програми

 Наталія Кондратюк


Завідувач навчального відділу

 Ольга Верба

Протокол засідання ради факультету від 20.02.2024 р. № 6

Завідувач кафедри

Харчових технологій

 Наталія Кондратюк

від 13.02 2024 р. № 10