

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ЗАТВЕРДЖЕНО  
вченою радою  
Луганського національного аграрного університету  
Протокол № 11 від "30" 06 2020р.

ВВЕДЕНО В ДІЮ  
Наказом № 01-07/103 від "01" 07 "2020р.

Ростислав ПОДОЛЬСЬКИЙ

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН**

Галузь знань: 18 - Виробництво та технології  
Спеціальність: 181 Харчові технології  
Кваліфікація: Бакалавр з харчових технологій

Освітній рівень: бакалавр  
Строк навчання: 3 роки 10 м.  
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	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	C	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	3	нп	нп	нп	нп	C	C	C	C	K	K	K	K						
2	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	C	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	3	нп	нп	нп	нп	C	C	C	C	K	K	K	K
3	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	C	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	3	вп	вп	вп	вп	C	C	C	C	K	K	K	K
4	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	C	K	K	K	K	K	K	K	K	K	вп	вп	вп	вп	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	C	C	K	K	Д	Д	Д	А										

ПОЗНАЧЕННЯ: Т - теоретичне навчання; С - екзаменаційна сесія; нп - навчальна практика; вп - виробнича практика; К - канікули; А - атестація 3 - загальноуніверситетська практика

**II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні**

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Виконання дипломного проєкту (роботи)	Канікули	Разом
1	26	6	4	0	0	15	51
2	26	6	4	0	0	15	51
3	26	6	4	0	0	15	51
4	19	6	4	1	3	9	42
5	0	0	0	0	0	0	0
6	0	0	0	0	0	0	0
Разом	97	24	16	1	3	54	195

**III. ПРАКТИКА**

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна практика	2, 4	8
Виробнича практика	6, 8	8

**IV. АТЕСТАЦІЯ**

Назва навчальної дисципліни	Форма атестації (екзамен, дипломний проєкт (робота))	Семестр
Захист кваліфікаційної роботи	кваліфікаційна робота	8

## НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Спеціальність 181 Харчові технології. Форма навчання - денна Рік вступу - 2020 Термін навчання - 3 роки 10 м.

№ з/п	НАЗВА ДИСЦИПЛІНИ	Різноміжні форми контролю за семестрами				Об'єм навчального навантаження у годинах							Розподіл аудиторних годин по курсах семестрам												
						Кредити ЕCTS	Забальовані години	Аудиторні заняття					Сам роб	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс					
		Всього аудитор. часів	Лк	Пз	Сем			Лб	1	2	3	4		5	6	7	8								
																		Кількість тижнів							
																		12	14	12	14	12	14	12	14
<b>Обов'язкові компоненти освітньої програми:</b>		<b>24</b>	<b>16</b>			<b>150</b>	<b>4500</b>	<b>1500</b>	<b>660</b>	<b>760</b>		<b>80</b>	<b>3000</b>	<b>220</b>	<b>170</b>	<b>230</b>	<b>160</b>	<b>120</b>	<b>240</b>	<b>200</b>	<b>160</b>				
1	Аналітична хімія		3			4	120	40	20			20	80			40									
2	Біохімія з основами фізичної та коллоїдної хімії	3				4	120	40	20			20	80			40									
3	Вища математика	1				4	120	40	20	20			80	40											
4	Вступ до спеціальності		1			3	90	30	14	16			60	30											
5	Гігієна переробки харчових продуктів		4			3	90	30	14	16			60			30									
6	Інженерна та комп'ютерна графіка	2				6	180	60	28	32			120		60										
7	Іноземна мова	3	1,2			9	270	90		90			180	30	30	30									
8	Історія України та української культури	1				5	150	50	24	26			100	50											
9	Контроль якості та безпеки продукції галузі		6			3	90	30	14	16			60						30						
10	Науково-дослідна робота студента		3			3	90	30	14	16			60			30									
11	Неорганічна хімія	1				4	120	40	20			20	80	40											
12	Організація і управління виробництвом	8	7			5	150	50	24	26			100							30	20				
13	Органічна хімія	2				4	120	40	20			20	80		40										
14	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення		7			3	90	30	14	16			60							30					
15	Правознавство		3			3	90	30	14	16			60			30									
16	Проектування підприємств галузі	6				6	180	60	28	32			120						60						
17	Процеси і апарати харчових виробництв	6	5			8	240	80	40	40			160					40	40						
18	Стандартизація, метрологія та сертифікація		6			3	90	30	14	16			60						30						
19	Теоретичні основи харчових виробництв	4				6	180	60	28	32			120			30	30								
20	Теплохолодотехніка	4				6	180	60	28	32			120			30	30								
21	Технології харчових виробництв	5,6,7,8				20	600	200	96	104			400					50	50	50	50				
22	Технологічне обладнання	8	7			6	180	60	28	32			120							30	30				
23	Технологія м'яса	8	7			6	180	60	28	32			120							30	30				

№ з/п	НАЗВА ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл форм контролю за семестрами				Об'єм навчального навантаження у годинах							Розподіл аудиторних годин по курсам і семестрам								
		Екз	Зал	КІЛКР	КРР/РР	Кредити ЕCTS	Загальний об'єм годин	Аудиторні заняття					Сам. роб.	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
								Всього аудитор. годин	Лік	ІІІ	Сем	ЛІБ		1	2	3	4	5	6	7	8
12	14	12	14	12	14	12	14														
24	Технологія молока	8	7			6	180	60	28	32		120							30	30	
25	Технологія продукції та організація ресторанного господарства	6	5			6	180	60	28	32		120					30	30			
26	Українська мова	1				3	90	30		30		60	30								
27	Фізика	2				4	120	40	20	20		80		40							
28	Фізіологія та гігієна харчування	4				4	120	40	20	20		80			40						
29	Філософія	4				3	90	30	14	16		60			30						
	-практична підготовка		4			24	720					720									
1	Виробнича практика		6.8			12	360					360									
2	Навчальна практика		2.4			12	360					360									
<b>Вибіркові компоненти освітньої програми:</b>																					
<b>- 1 семестр</b>			2			6	180	60	28	32		120	60								
1	Дисципліна за вибором студента з переліку		1			3	90	30	14	16		60	30								
2	Дисципліна за вибором студента з переліку		1			3	90	30	14	16		60	30								
<b>- 2 семестр</b>			3			9	270	90	42	48		180	90								
1	Дисципліна за вибором студента з переліку		2			3	90	30	14	16		60	30								
2	Дисципліна за вибором студента з переліку		2			3	90	30	14	16		60	30								
3	Дисципліна за вибором студента з переліку		2			3	90	30	14	16		60	30								
<b>- 3 семестр</b>			2			6	180	60	28	32		120	60								
1	Дисципліна за вибором студента з переліку		3			3	90	30	14	16		60	30								
2	Дисципліна за вибором студента з переліку		3			3	90	30	14	16		60	30								
<b>- 4 семестр</b>			3			9	270	90	42	48		180	90								
1	Дисципліна за вибором студента з переліку		4			3	90	30	14	16		60	30								
2	Дисципліна за вибором студента з переліку		4			3	90	30	14	16		60	30								
3	Дисципліна за вибором студента з переліку		4			3	90	30	14	16		60	30								
<b>- 5 семестр</b>			6			18	540	180	84	96		360	180								
1	Дисципліна за вибором студента з переліку		5			3	90	30	14	16		60	30								
2	Дисципліна за вибором студента з переліку		5			3	90	30	14	16		60	30								

