

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Затверджую

Ректор



Віктор Мазур

2022 року

протокол Вченої ради від 27.05.2022 р. № 11

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН НА 2022-2026 РР.

Освітня кваліфікація **бакалавр**
з харчових технологій
Обсяг кредитів ECTS - 240 кредитів

Строк навчання **3 роки 10 міс**
на основі **повної загальної середньої освіти**

**підготовки здобувачів на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Харчові технології»
галузь знань 18 Виробництво та технології спеціальність 181 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																			
I	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	K	K	K	K	K	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	C	НП	НП	K	K	K	K	K	K	K	K																	
II	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	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	T	T	T	C	C	C	НП	K	K	K	K	K	K	K	K														
III	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	K	K	K	K	K	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	ВП	ВП	ВП	ВП	ВП	ВП	ВП	K	K	K	K																	
IV	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	K	K	K	K	K	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; НП – навчальна практика; ВП – виробнича практика; К – канікули; КР – підготовка кваліфікаційної роботи; ДА – державна атестація; В – випуск

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Державна атестація	Захист дипломного проекту (роботи)	Канікули	Разом
I	30	5	2			15	52
II	30	5	1			16	52
III	30	4	7			11	52
IV	27	5		4	1	6	43
Разом	117	19	10	4	1	48	199

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	
	Тижні	Тижні
Навчальна практика		
Навчальна практика	2	2
Навчальна практика	4	1
Виробнича практика		
Виробнича практика	5	7

IV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

Форма державної атестації	Семестр
Захист кваліфікаційної роботи	8

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ																			
Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл		Кількість кредитів ECTS	Кількість годин					Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами									
		Екзамени	Заліки		Загальний обсяг	Аудиторних			Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс			
						Всього	у тому числі:			Семестри									
							лекції	лабораторні / практичні		1	2	3	4	5	6	7	8		
										Кількість тижнів в семестрі									
								15	15	15	15	15	15	15	12				
								л	п	л	п	л	п	л	п	л	п	л	п
1. ОBOB'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ																			
OK1	Українська мова та етнокультурологія	1		4	120	40	14	26	80	1	2								
OK2	Філософія	1		3	90	30	16	14	60	1	1								
OK3	Охорона праці та безпека життєдіяльності		1	3	90	30	16	14	60	1	1								
OK4	Вища математика	1		4	120	58	30	28	62	2	2								
OK5	Загальна та неорганічна хімія		1	4	120	40	22	18	80	2	1								
OK6	Інформаційні технології	1		3	90	30	16	14	60	1	1								
OK7	Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва		1	4	120	40	22	18	80	1	1								
OK8	Харчові добавки		1	3	90	30	16	14	60	1	1								
OK9	Іноземна мова	4	2	8	240	112		112	128		2	2	2	2					
OK10	Гігієна і санітарія харчових підприємств	2		6	180	88	46	42	92	1	1	2	2						
OK11	Історія України	2		4	120	58	30	28	62			2	2						
OK12	Основи права		2	3	90	30	16	14	60			1	1						
OK13	Фізика	2		4	120	58	30	28	62			2	2						
OK14	Органічна та аналітична хімія	2		4	120	40	22	18	80			2	2						
OK15	Фізична і колоїдна хімія	2		5	150	50	26	24	100			2	2						
OK16	Технології ресторанної продукції		3	4	120	50	26	24	70					2	2				
OK17	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	3		5	150	58	30	28	92					2	2				
OK18	Технічна мікробіологія	4		6	180	60	32	28	120						2	2			
OK19	Технологія молока і молочних продуктів	4		6	180	88	46	42	92					1	1	2	2		

OK20	Прикладна механіка		4	4	120	50	26	24	70							2	2								
OK21	Технологія консервування плодів та овочів	5		5	150	58	30	28	92								2	2							
OK22	Технологія жирів та жирозамінників	5		5	150	58	30	28	92								2	2							
OK23	Інженерна та комп'ютерна графіка		5	3	90	30	16	14	60								1	1							
OK24	Процеси і апарати харчових виробництв	6		6	180	88	46	42	92								2	2	1	1					
OK25	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	6		6	180	60	32	28	120										2	2					
OK26	Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості	6		4	120	50	26	24	70										2	2					
OK27	Технологія зберігання і переробки зерна	6		5	150	58	30	28	92										2	2					
OK28	Технологія цукрового виробництва	7		5	150	58	30	28	92												2	2			
OK29	Контроль якості та безпеки продукції харчової галузі	7		4	120	50	26	24	70												2	2			
OK30	Технологія бродильних виробництв	7		6	180	60	32	28	120												2	2			
OK31	Економіка підприємств харчової промисловості		7	5	150	50	26	24	100												2	2			
OK32	Товарознавство та пакування харчових продуктів	8		6	180	60	32	28	120														2	2	
OK33	Проектування підприємств харчової галузі	8		6	180	60	32	28	120														2	2	
OK34	Аграрна політика та земельні відносини	8	7	7	210	94	50	44	116												2	2	2	2	
OK35	Енергоефективність та альтернативні джерела енергії	8		5	150	50	28	22	100														2	2	
OK36	Навчальна практика		2,4	3	90				90			4					2								
OK37	Виробнича практика		6	7	210				210																
OK38	Кваліфікаційна робота			5	150				150																
Разом обов'язкові компоненти		26	14	180	5400	1924	948	976	3476	11	13	11	17	5	7	6	10	7	7	7	7	10	10	8	8

2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ																									
ВК1	Дисципліна 1		3	5	150	50	26	24	100					2	2										
ВК2	Дисципліна 2		3	5	150	50	26	24	100					2	2										
ВК3	Дисципліна 3		3	5	150	50	26	24	100					2	2										
ВК4	Дисципліна 4		4	5	150	50	26	24	100						2	2									
ВК5	Дисципліна 5		4	5	150	50	26	24	100						2	2									
ВК6	Дисципліна 6		4	5	150	50	26	24	100						2	2									
ВК7	Дисципліна 7		5	5	150	50	26	24	100							2	2								
ВК8	Дисципліна 8		5	5	150	50	26	24	100							2	2								
ВК9	Дисципліна 9		6	5	150	50	26	24	100								2	2							
ВК10	Дисципліна 10		6	5	150	50	26	24	100								2	2							
ВК11	Дисципліна 11		8	5	150	50	26	24	100												2	2			
ВК12	Дисципліна 12		8	5	150	50	26	24	100												2	2			
Разом вибіркові компоненти			12	60	1800	600	312	288	1200					6	6	6	6	4	4	4	4	4			
Позакредитні дисципліни																									
	Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)		2,4	4,0	120	56		56	64		1		1		1		1								
	Військова підготовка (позакредитна дисципліна)		6,8	29,0	870																				
	Теологія		1	1,0	30	8	8		22	1															
	Вступ до фаху			1,0	30	8	8		22	1															
Разом				35,0	1050	72	16	56	108	2	1		1		1		1								
Разом обов'язкові компоненти		26	26	180	5400	1924	948	976	3476	11	13	11	17	5	7	6	10	7	7	7	7	10	10	8	8
Разом вибіркові компоненти			12	60	1800	600	312	288	1200					6	6	6	6	4	4	4	4			4	4
Загальна кількість		26	38	240	7200	2524	1260	1264	4676	11	13	11	17	11	13	12	16	11	11	11	11	10	10	12	12
Кількість годин на тиждень										24		28		24		28		22		22		20		24	
Кількість екзаменів										4		5		1		3		2		4		3		4	
Кількість заліків										4		3		4		5		3		3		2		2	

"Розглянуто"

навчально-методичною комісією
факультету *ТВиПТраВ* ВНАУ
"15" травня 2022 р.
протокол № 8
Голова навчально-методичної комісії
Лариса Казьмірук

"Схвалено"

вченою радою факультету
ТВиПТраВ ВНАУ
"21" травня 2022 р.
протокол № 11
Голова вченої ради
Світлана Лутковська

"Погоджено"

Директор навчально-
наукового
центру ВНАУ
"22" травня 2022 р.
Наталія Зеленчук

"Погоджено"

Проректор з науково-
педагогічної та навчальної
роботи ВНАУ
"22" травня 2022 р.
Світлана Лутковська