

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



Затверджую

Ректор

Віктор Мазур

2023 року

протокол Вченої ради від 23.05 2023 р. № 10

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
НА 2023-2027 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	C	C	C	HP	HP	K	K	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	C	C	C	HP	K	K	K	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	C	C	VP	VP	VP	VP	VP	VP	VP	VP	K	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	C	C	C	KP	KP	KP	KP	DA	V									

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; HP – навчальна практика; VP – виробнича практика; К – канікули;
KP – підготовка кваліфікаційної роботи; DA – державна атестація; В – випуск

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Державна атестація	Захист дипломного проєкту (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	6	7

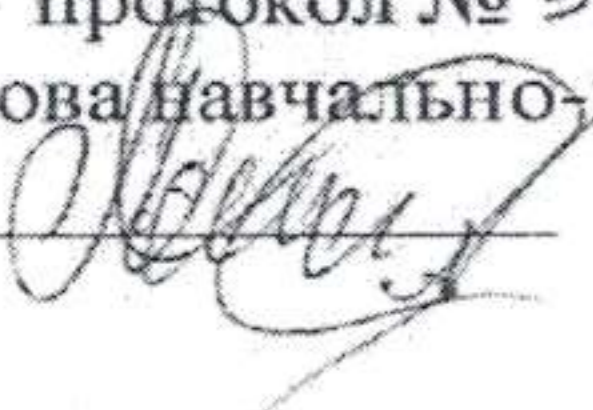
IV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

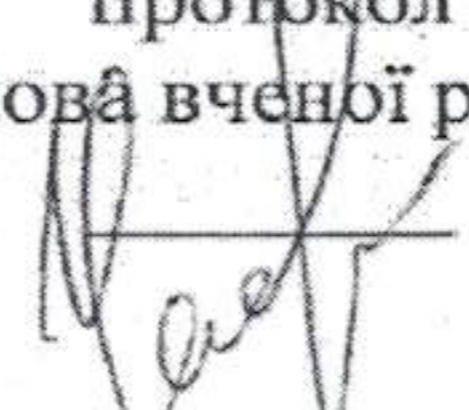
Форма державної атестації	Семестр
Захист кваліфікаційної роботи	8

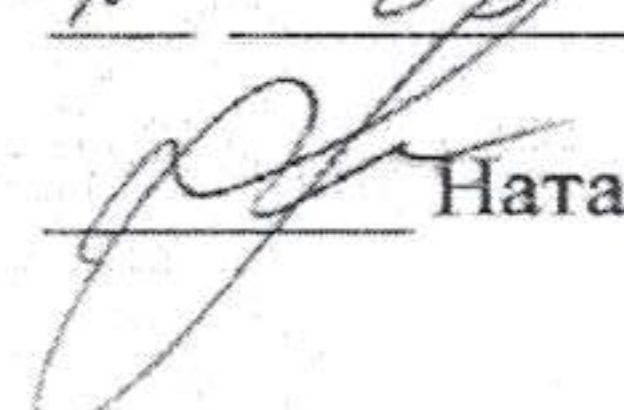
V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ																	
Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл		Кількість кредитів ECTS	Кількість годин					Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами							
		Екзамени	Заліки		Загальний обсяг	Аудиторних			Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс	
		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

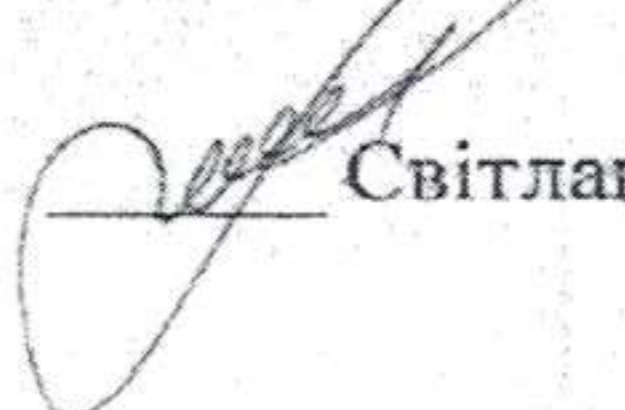
OK20	Прикладна механіка		4	4	120	50	26	24	70				4				
OK21	Інженерна та комп'ютерна графіка		4	3	90	30	16	14	60				2				
OK22	Технологія консервування плодів та овочів	4		5	150	58	30	28	92				4				
OK23	Технологія жирів та жирозамінників	4		5	150	58	30	28	92				4				
OK24	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	5		6	180	60	32	28	120				4				
OK25	Технологія зберігання і переробки зерна	5		6	180	60	32	28	120				4				
OK26	Технологія молока і молочних продуктів	6		6	180	88	46	42	92				4	2			
OK27	Процеси і апарати харчових виробництв	6		6	180	88	46	42	92				4	2			
OK28	Економіка підприємств харчової промисловості		6	4	120	50	26	24	70					4			
OK29	Стандартизація, метрологія сертифікація та управління якістю	6		5	150	50	26	24	100					4			
OK30	Технологія бродильних виробництв	7		6	180	60	32	28	120							4	
OK31	Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості	7		5	150	50	26	24	100							4	
OK32	Товарознавство та пакування харчових продуктів	7		6	180	60	32	28	120							4	
OK33	Проектування підприємств харчової галузі	8		6	180	60	32	28	120								4
OK34	Аграрна політика та земельні відносини	8	7	7	210	94	50	44	116							4	4
OK35	Енергоефективність та альтернативні джерела енергії	8		5	150	50	28	22	100								4
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	1888	930	1048	3422	23	28	18	18	16	12	16	12

2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ																	
ВК1	Дисципліна 1		3	5	150	50	26	24	100			4					
ВК2	Дисципліна 2		3	5	150	50	26	24	100			4					
ВК3	Дисципліна 3		4	5	150	50	26	24	100				4				
ВК4	Дисципліна 4		4	5	150	50	26	24	100				4				
ВК5	Дисципліна 5		5	5	150	50	26	24	100				4				
ВК6	Дисципліна 6		5	5	150	50	26	24	100				4				
ВК7	Дисципліна 7		6	5	150	50	26	24	100					4			
ВК8	Дисципліна 8		6	5	150	50	26	24	100					4			
ВК9	Дисципліна 9		7	5	150	50	26	24	100						4		
ВК10	Дисципліна 10		7	5	150	50	26	24	100						4		
ВК11	Дисципліна 11		8	5	150	50	26	24	100							4	
ВК12	Дисципліна 12		8	5	150	50	26	24	100							4	
Разом вибіркові компоненти			12	60	1800	600	312	288	1200			8	8	8	8	8	8
Позакредитні дисципліни																	
	Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)		2,4	2,0	60	60		60		1	1	1	1				
	Військова підготовка (позакредитна дисципліна)		6,8	29,0	870												
	Теологія			0,5	15												
	Вступ до фаху			0,5	15												
Разом				32,0	960	60		60		1	1	1	1				
Разом обов'язкові компоненти		26	14	180	5400	1888	930	1048	3422	23	28	18	18	16	12	16	12
Разом вибіркові компоненти			12	60	1800	600	312	288	1200			8	8	8	8	8	8
Загальна кількість		26	26	240	7200	2488	1242	1336	4622	28	25	26	26	24	20	24	20
Кількість годин на тиждень										28	25	26	26	24	20	24	20
Кількість екзаменів										4	5	3	3	2	3	3	3
Кількість заліків										4	3	3	5	2	4	3	2

"Розглянуто"
навчально-методичною комісією
факультету ТВиП/ІТтаВ ВНАУ
"14" березня 2023 р.
протокол № 5
Голова навчально-методичної комісії
 Оксана ПКУЛА

"Схвалено"
вченою радою факультету
ТВиП/ІТтаВ ВНАУ
"14" березня 2023 р.
протокол № 6
Голова вченої ради
 Роман ЧУДАК

"Погоджено"
Директор навчально-
наукового
центру ВНАУ
"14" 05 2023 р.
 Наталія ЗЕЛЕНЧУК

"Погоджено"
Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи ВНАУ
"14" 05 2023 р.
 Світлана ЛУТКОВСЬКА