

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Затверджую



Ректор

Віктор Мазур

2025 року

протокол Вченої ради від 30.05 2025 р. №13

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

НА 2024-2028 РР.

зі змінами

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	Серпень					Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень																	
	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	T	T	T	T	T	C	C	C	НП	НП	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	K	K	K	T	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				
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	K	K	K	T	T	T	T	T	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	ВП	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	K	K	K	T	T	T	T	T	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	ДА		В			

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	Підготовка кваліфікаційної роботи	Державна атестація	Канікули	Разом
I	30	5	2			12	49
II	30	5	1			16	52
III	30	4	7			11	52
IV	27	4		4	1	10	46
Разом	117	18	10	4	1	49	199

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	
	Тижні	Тижні
Навчальна практика		
Навчальна практика (Вступ до харчових технологій)	2	2
Навчальна практика (Загальна технологія харчових виробництв)	4	1
Виробнича практика		
Виробнича практика	6	7

IV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

Форма державної атестації	Семестр
Кваліфікаційна робота	8

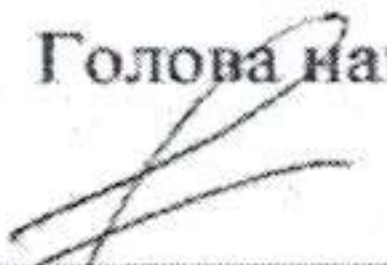
V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ																	
Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл		Кількість кредитів ECTS	Кількість годин					Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами							
		Екзамени	Заліки		Загальний обсяг	Аудиторних			Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс	
						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		
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	Загальні правові засади та академічна доброчесність		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		3						
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	Харчова хімія		3	3	90	50	26	24	40			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		3	90	50	26	24	40			4					
OK*	Теоретичний курс базової загальновійськової підготовки		4	3	90	60	36	24	30				4				
OK**	Основи патріотичного виховання																
OK20	Прикладна механіка		4	3	90	50	26	24	40				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		5	150	60	32	28	90					4			
OK25	Технологія молока і молочних продуктів	5		5	150	60	32	28	90					4			
OK26	Технологія бродильних виробництв	5		5	150	60	32	28	90					4			
OK27	Технологія зберігання і переробки зерна	5		5	150	58	30	28	92					4			
OK28	Економіка підприємств харчової промисловості		6	4	120	50	26	24	70						4		
OK29	Процеси і апарати харчових виробництв	6		5	150	60	32	28	90						4		
OK30	Науково-дослідна робота студентів		6	4	120	40	22	18	80						3		
OK31	Товарознавство та пакування харчових продуктів	7		5	150	60	32	28	90							4	
OK32	Менеджмент харчових і переробних підприємств з основами підприємництва		7	3	90	30	16	14	60							2	
OK33	Робототехнічні мехатронні комплекси у харчовій промисловості	7		5	150	50	26	24	100							4	
OK34	Проектування підприємств харчової галузі	8		5	150	60	32	28	90								4
OK35	Аграрна політика та земельні відносини	8	7	7	210	94	50	44	116							4	4
OK36	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	8		5	150	50	26	24	100								4
OK37	Енергоефективність та альтернативні джерела енергії	8		5	150	50	28	22	100								4
OK38	Навчальна практика (Вступ до харчових технологій)		2	2	60	60		60									
OK39	Навчальна практика (Загальна технологія харчових виробництв)		4	1	30	30		30			4		2				
OK40	Виробнича практика		6	7	210				210								
OK41	Кваліфікаційна робота			5	150				150								
Разом обов'язкові компоненти		26	17	180	5400	2050	974	1076	3350	23	27	18	22	16	11	14	16

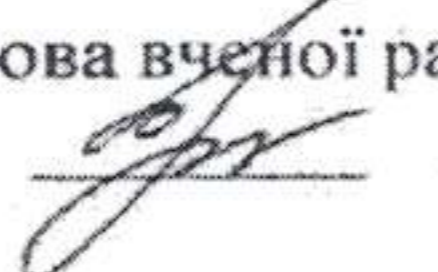
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ																		
ВК1	Вибіркова		3	5	150	50	26	24	100			4						
ВК2	Вибіркова		3	5	150	50	26	24	100			4						
ВК3	Вибіркова		4	5	150	50	26	24	100				4					
ВК4	Вибіркова		4	5	150	50	26	24	100				4					
ВК5	Вибіркова		5	5	150	50	26	24	100					4				
ВК6	Вибіркова		5	5	150	50	26	24	100					4				
ВК7	Вибіркова		6	5	150	50	26	24	100						4			
ВК8	Вибіркова		6	5	150	50	26	24	100						4			
ВК9	Вибіркова		7	5	150	50	26	24	100							4		
ВК10	Вибіркова		7	5	150	50	26	24	100							4		
ВК11	Вибіркова		8	5	150	50	26	24	100							4		
ВК12	Вибіркова		8	5	150	50	26	24	100							4		
Разом вибіркові компоненти			12	60	1800	600	312	288	1200			8	8	8	8	8		
Загальна кількість			26	29	240	7200	2650	1286	1364	4550	23	27	26	30	24	19	22	24
Кількість екзаменів											4	5	3	3	4	1	2	4
Кількість заліків											4	3	3	6	2	5	4	2

* Обов'язкова компонента для осіб чоловічої статі; ** Обов'язкова компонента для осіб чоловічої статі, що звільненні від проходження БЗВП та для осіб жіночої статі

"Розглянуто"
навчально-методичною комісією
факультету ТВПІТтаРТ ВНАУ
"12" квітня 2025 р.
протокол №

Голова навчально-методичної комісії

Людмила КОЛЯНОВСЬКА

"Схвалено"
вченою радою факультету
ТВПІТтаРТ ВНАУ
"12" 05 2025 р.
протокол №

Голова вченої ради

Олена СОЛОНА

"Погоджено"
Директор навчально-наукового
центру ВНАУ
"19" травня 2025 р.

Наталія ЗЕЛЕНЧУК

"Погоджено"
Проректор з науково-
педагогічної та навчальної
роботи ВНАУ
"29" травня 2025 р.

Світлана ЛУТКОВСЬКА