


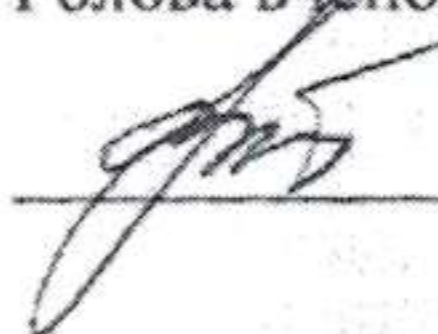
V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ																									
Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл		Кількість кредитів ECTS	Кількість годин					Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами															
		Екзамени	Заліки		Загальний обсяг	Аудиторних			Самостійна робота	I курс				II курс				III курс				IV курс			
						Всього	у тому числі:			Семестри															
		лекції	лабораторні і практичні	1	2		3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8					
												Кількість тижнів в семестрі													
										15	15	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		5	150	58	30	28	92	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	Технічна мікробіологія	1		6	180	60	32	28	120	4															
OK9	Історія України	2		4	120	58	30	28	62		4														
OK10	Загальні правові засади та академічна доброчесність		2	3	90	30	16	14	60		2														
OK11	Фізика	2		5	150	58	30	28	92		4														
OK12	Органічна та аналітична хімія	2		5	150	58	30	28	92		4														
OK13	Інженерна та комп'ютерна графіка		2	3	90	30	16	14	60		2														
OK14	Фізичне виховання		2	2	60	60		60		2	2														
OK15	Іноземна мова	4	2	8	240	112		112	128	2	2	2	2												
OK16	Харчова хімія		3	4	120	50	26	24	70			3													
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	Технологія зберігання і переробки зерна	3		5	150	58	30	28	92			4													

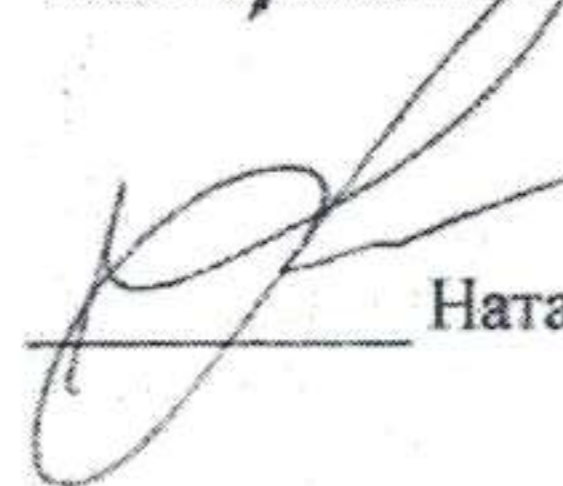
OK*	Теоретичний курс базової загальновійськової підготовки		4	3	90	60	36	24	30				4					
OK**	Основи патріотичного виховання																	
OK20	Харчові добавки		4	3	90	30	16	14	60				2					
OK21	Технологія консервування плодів та овочів	4		5	150	58	30	28	92				4					
OK22	Технологія жирів та жирозамінників	4		5	150	58	30	28	92				4					
OK23	Технологія молока і молочних продуктів	5		5	150	60	32	28	90					4				
OK24	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	5		5	150	60	32	28	90					4				
OK25	Технологія бродильних виробництв	5		5	150	60	32	28	90					4				
OK26	Процеси і апарати харчових виробництв	6		5	150	60	32	28	90						4			
OK27	Науково-дослідна робота студентів		6	4	120	40	22	18	80							3		
OK28	Економіка підприємств харчової промисловості		6	4	120	50	26	24	70							3		
OK29	Технологічне обладнання та автоматизація виробничих процесів харчових технологій	6		5	150	50	26	24	100							4		
OK30	Товарознавство та пакування харчових продуктів	7		5	150	60	32	28	90								4	
OK31	Менеджмент харчових і переробних підприємств з основами підприємництва		7	3	90	30	16	14	60								2	
OK32	Робототехнічні мехатронні комплекси у харчовій промисловості	7		5	150	50	26	24	100								4	
OK33	Проектування підприємств харчової галузі	8		5	150	60	32	28	90								4	
OK34	Аграрна політика та земельні відносини	8	7	7	210	94	50	44	116								4	4
OK35	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	8		5	150	50	26	24	100									4
OK36	Енергоефективність та альтернативні джерела енергії	8		5	150	50	28	22	100									4
OK37	Навчальна практика (Вступ до харчових технологій)		2	2	60	60		60			4							

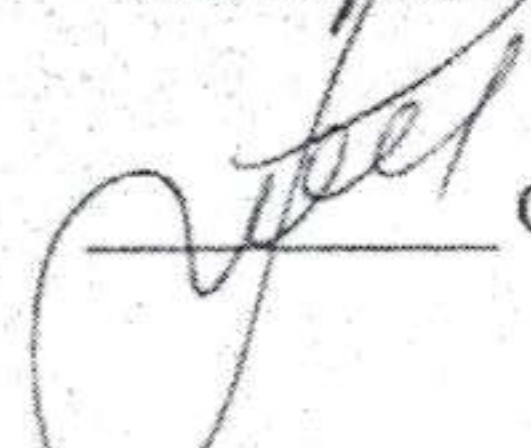
OK38	Навчальна практика (Загальна технологія харчових виробництв)		4	1	30	30		30				2					
OK39	Виробнича практика		6	7	210			210									
OK40	Кваліфікаційна робота			5	150			150									
Разом обов'язкові компоненти		28	14	180	5400	2028	930	1098	3372	27	24	17	18	12	14	14	16
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ																	
BK1	Вибіркова		3	5	150	50	26	24	100			4					
BK2	Вибіркова		3	5	150	50	26	24	100			4					
BK3	Вибіркова		4	5	150	50	26	24	100				4				
BK4	Вибіркова		4	5	150	50	26	24	100				4				
BK5	Вибіркова		5	5	150	50	26	24	100					4			
BK6	Вибіркова		5	5	150	50	26	24	100					4			
BK7	Вибіркова		6	5	150	50	26	24	100						4		
BK8	Вибіркова		6	5	150	50	26	24	100						4		
BK9	Вибіркова		7	5	150	50	26	24	100							4	
BK10	Вибіркова		7	5	150	50	26	24	100							4	
BK11	Вибіркова		8	5	150	50	26	24	100								4
BK12	Вибіркова		8	5	150	50	26	24	100								4
Разом вибіркові компоненти			12	60	1800	600	312	288	1200			8	8	8	8	8	8
Загальна кількість		28	26	240	7200	2628	1242	1386	4572	27	24	25	26	20	22	22	24
Кількість екзаменів										5	4	4	4	3	2	2	4
Кількість заліків										3	4	2	4	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 ТВППтаРТ ВНАУ
"12" квітня 2025 р.
протокол № 8
Голова навчально-методичної комісії
 Людмила КОЛЯНОВСЬКА

"Схвалено"
вченою радою факультету
ТВППтаРТ ВНАУ
"27" 05/2025 р.
протокол № 10
Голова вченої ради
 Олена СОЛОНА

"Погоджено"
Директор навчально-наукового
центру ВНАУ
"29" травня 2025 р.
 Наталія ЗЕЛЕНЧУК

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