



V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

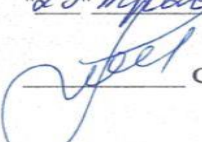
Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл		Кількість кредитів ECTS	Кількість годин				начитка	Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами																
		Екзамени	Заліки		Загальний обсяг	Аудиторних				Самостійна робота	I курс				II курс				III курс				IV курс			
						Всього	у тому числі:				л	п	л	п	л	п	л	п	л	п	л	п	л	п		
		лекції	лабораторні і практичні				1	2																	3	4
		Семестри																								
Кількість днів в семестрі																										
л	п	л	п	л	п	л	п	л	п	л	п	л	п	л	п	л	п	л	п	л	п					
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ																										
OK1	Українська мова та етнокulturологія	1		4	120	8	4	4	112	2	2	2	2													
OK2	Філософія	1		3	90	6	4	2	84	2	2	2														
OK3	Охорона праці та безпека життєдіяльності		1	3	90	6	4	2	84	2	2	2														
OK4	Вища математика	1		4	120	8	4	4	112	2	2	2	2													
OK5	Загальна та неорганічна хімія		1	4	120	8	4	4	112	2	2	2	2													
OK6	Інформаційні технології	1		3	90	6	4	2	84	2	2	2														
OK7	Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва		1	4	120	8	4	4	112	2	2	2	2													
OK8	Харчові добавки		1	3	90	6	4	2	84	2	2	2														
OK9	Технічна мікробіологія	2		6	180	12	6	6	168			4	2	2	4											
OK10	Історія України	2		4	120	8	4	4	112			2	2	2	2											
OK11	Загальні правові засади та академічна доброчесність		2	3	90	6	4	2	84			2	2	2												
OK12	Фізика	2		4	120	8	4	4	112			2	2	2	2											
OK13	Органічна та аналітична хімія	2		4	120	8	4	4	112			2	2	2	2											
OK14	Фізична і колоїдна хімія	2		5	150	10	6	4	140			4	2	2	2											
OK15	Іноземна мова	4	2	8	240	16		16	224				4		4		4		4							
OK16	Харчова хімія		3	3	90	8	4	4	82					2	2	2	2									
OK17	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	3		5	150	10	6	4	140					4	2	2	2									
OK18	Технологія цукрового виробництва	3		5	150	10	6	4	140					4	2	2	4									
OK19	Гігієна і санітарія харчових підприємств	3		3	90	8	4	4	82					2	2	2	2									
OK**	Основи патріотичного виховання		4	3	90	10	6	4	80						2	2	2	2								
OK20	Прикладна механіка		4	3	90	8	4	4	82						2	2	2	2								
OK21	Інженерна та комп'ютерна графіка		4	3	90	8	4	4	82						2	2	2	2								
OK22	Технологія консервування плодів та овочів	4		5	150	10	6	4	140						4	2	2	2								
OK23	Технологія жирів та жирозамінників	4		5	150	10	6	4	140						4	2	2	2								
OK24	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	5		5	150	16	8	8	134						4	4	4	4								
OK25	Технологія молока і молочних продуктів	5		5	150	16	8	8	134						4	4	4	4								
OK26	Технологія бродильних виробництв	5		5	150	16	8	8	134						4	4	4	4								
OK27	Технологія зберігання і переробки зерна	5		5	150	10	6	4	140						4	2	2	2								
OK28	Економіка підприємств харчової промисловості		6	4	120	8	4	4	112								4	4	4	4						
OK29	Процеси і апарати харчових виробництв	6		5	150	16	8	8	134								4	4	4	4						
OK30	Науково-дослідна робота студентів		6	4	120	8	4	4	112										2	2	2	2				

OK31	Товарознавство та пакування харчових продуктів	7		5	150	16	8	8	134											4	4	4	4							
OK32	Менеджмент харчових і переробних підприємств з основами підприємництва		7	3	90	8	4	4	82											2	2	2	2							
OK33	Робототехнічні мехатронні комплекси у харчовій промисловості	7		5	150	10	6	4	140											4	2	2	2							
OK34	Проектування підприємств харчової галузі	8		5	150	16	8	8	134													4	4	4	4					
OK35	Аграрна політика та земельні відносини	8	7	7	210	18	10	8	192											4	4	4	2	2	2					
OK36	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	8		5	150	10	6	4	140													4	2	2	2					
OK37	Енергоефективність та альтернативні джерела енергії	8		5	150	10	6	4	140													4	2	2	2					
OK38	Навчальна практика (Вступ до харчових технологій)		2	2	60	12		12	48			4	8																	
OK39	Навчальна практика (Загальна технологія харчових виробництв)		4	1	30	6		6	24																					
OK40	Виробнича практика		6	7	210				210																					
OK41	Кваліфікаційна робота			5	150				150																					
Разом обов'язкові компоненти		26	12	180	5400	402	200	202	4998	16	16	36	24	32	24	22	24	26	28	24	24	24	22	24	18	10	10			
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ																														
ВК1	Дисципліна 1		3	5	150	10	6	4	140					4	2	2	2													
ВК2	Дисципліна 2		3	5	150	10	6	4	140					4	2	2	2													
ВК3	Дисципліна 3		4	5	150	10	6	4	140							4	2	2	2											
ВК4	Дисципліна 4		4	5	150	10	6	4	140							4	2	2	2											
ВК5	Дисципліна 5		5	5	150	10	6	4	140								4	2	2	2										
ВК6	Дисципліна 6		5	5	150	10	6	4	140								4	2	2	2										
ВК7	Дисципліна 7		6	5	150	10	6	4	140											4	2	2	2							
ВК8	Дисципліна 8		6	5	150	10	6	4	140											4	2	2	2							
ВК9	Дисципліна 9		7	5	150	10	6	4	140													4	2	2	2					
ВК10	Дисципліна 10		7	5	150	10	6	4	140													4	2	2	2					
ВК11	Дисципліна 11		8	5	150	10	6	4	140															4	2	2	2			
ВК12	Дисципліна 12		8	5	150	10	6	4	140															4	2	2	2			
Разом вибірккові компоненти			12	60	1800	120	72	48	1680					8	4	12	8	12	8	12	8	12	8	12	8	12	4	4	4	
Загальна кількість		26	24	240	7200	522	272	250	6678	16	16	36	24	40	28	34	32	38	36	36	32	36	30	36	22	14	14			
Кількість екзаменів												4	5	3	3	2	4	1	4											
Кількість заліків												4	2	3	4	2	4	3	2											

"Розглянуто"
навчально-методичною комісією
факультету ТВПШТтаРТ ВНАУ
"18" квітня 2025 р.
протокол № 8
Голова навчально-методичної комісії
 Людмила КОЛЯНОВСЬКА

"Схвалено"
вченою радою факультету
ТВПШТтаРТ ВНАУ
"27" травня 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