

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Затверджую  
Ректор



Віктор Мазур

2025 року

протокол Ради від 30.05 2025 р. № 13

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН  
НА 2025-2029РР.

Освітня кваліфікація бакалавр з харчових технологій

Строк навчання 3 роки 10 місяців  
на основі повної загальної середньої освіти

Обсяг кредитів ECTS - 240 кредитів

підготовки здобувачів на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти за освітньою програмою "Харчові технології"

G Інженерія, виробництво та будівництво, спеціальність G13 Харчові технології

Форма навчання заочна

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			НС	С	С/НП																												С	С/НП																						
II	С	С	С/НП																														С	С/НП																						
III	С	С	С																														С	С	С		ВП	ВП	ВП	ВП	ВП	ВП	ВП	ВП												
IV	С	С	С																														С	С	С										КР	КР	КР	КР	ДА		В					

ПОЗНАЧЕННЯ: НС – начитка до сесії; С – екзаменаційна сесія; НП – навчальна практика; ВП – виробнича практика; КР – кваліфікаційна робота; ДА – державна атестація; В – випуск

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Курс	Настановча сесія, тижні/дні	Навчально-екзаменаційна сесія 1, тижні/дні	Навчально-екзаменаційна сесія 2, тижні/дні	Практика, тижні	Державна атестація, тижні	Самостійна робота, тижні	Разом, тижні
I	1/5	2/10	2/10			45	50
II		3/15	2/10			47	52
III		3/15	3/15	7		39	52
IV		3/15	3/15		5	35	46
Разом	1/5	11/55	10/50	7	5	166	200

III. ПРАКТИКА

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

IV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

Форма державної атестації	Семестр
Кваліфікаційна робота - захист	8

**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:					Семестри															
		лекції	лабораторні / практичні		1		2				3		4		5		6		7		8						
					Кількість днів в семестрі																						
		3	2		3	2	3	3			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3						
л	п	л	п	л	п	л	п	л	п	л	п	л	п	л	п	л	п	л	п	л	п						
<b>1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ</b>																											
OK1	Українська мова та етнологія	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		5	150	8	4	4	142	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	Технічна мікробіологія	1		6	180	12	6	6	168	4	2	2	4														
OK9	Історія України	2		4	120	8	4	4	112			2	2	2	2												
OK10	Загальні правові засади та академічна доброчесність		2	3	90	6	4	2	84			2	2	2													
OK11	Фізика	2		5	150	8	4	4	142			2	2	2	2												
OK12	Органічна та аналітична хімія	2		5	150	8	4	4	142			2	2	2	2												
OK13	Інженерна та комп'ютерна графіка		2	3	90	8	4	4	82			2	2	2	2												
OK14	Фізичне виховання		2	2	60	10		10	50				6		4												
OK15	Іноземна мова	4	2	8	240	16		16	224				4		4		4		4								
OK16	Харчова хімія	3		4	120	8	4	4	112					2	2	2	2										
OK17	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	3		5	150	12	6	6	138					4	2	2	4										
OK18	Технологія цукрового виробництва	3		5	150	12	6	6	138					4	2	2	4										
OK19	Технологія зберігання і переробки зерна	3		5	150	10	6	4	140						4	2	2	2									
OK**	Основи патріотичного виховання		4	3	90	10	6	4	80							6	4										
OK20	Харчові добавки		4	3	90	8	4	4	82						2	2	2	2									
OK21	Технологія консервування плодів та овочів	4		5	150	12	6	6	138						4	2	2	4									



