МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Затверджую
Ректор
_____ Віктор Мазур
(підпис)
"31" _____ 2022 року
М.П.
протокол Вченої ради від 27.05. 2022 р. № 11

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

НА 2022-2026 РР.

Освітня кваліфікація бакалавр з харчових технологій

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

підготовки на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти за освітньою програмою "Харчові технології"
галузь знань 18 "Виробництво та технології" спеціальність 181 Харчові технології
Форма навчання **заочна**

І. 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	НС	С	С																			С	С/НП																												
II	С	С	С																			С	С/НП																												
III	С	С	С																			С	С	С																											
IV	С	С	С																			С	С	С			ВП	ВП	ВП	ВП	ВП	ВП	ВП				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

ІІ. 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			47	52
II		3/15	2/10			47	52
III		3/15	3/15			46	52
IV		3/15	3/15	7	5	25	43
Разом	1/5	11/55	10/50	4	5	165	199

ІІІ. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Кредитів
Навчальна практика *(Вступ до харчових технологій)*	2	2
Навчальна практика *(Загальнаа технологія харчових виробництв*	4	1
Виробнича практика	8	7

ІV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

Форма державної атестації	Семестр
Публічний захист кваліфікаційної роботи	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															
						Аудиторних						I курс				II курс				III курс				IV курс			
							у тому числі:					С е м е с т р и															
												1		2		3		4		5		6		7		8	
												Кількість тижнів в семестрі															
												3		2		2		3		3		3		3		3	
		Екзамени	Заліки		Загальний обсяг	Всього	лекції	практичні/ лабораторні	Самостійна робота	л	п	л	п	л	п	л	п	л	п	л	п	л	п	л	п	л	п
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ																											
ОК1	Українська мова та етнокультурологія	1		4	120	8	4	4	112	2	2	2	2														
ОК2	Філософія	1		3	90	6	4	2	84	2	2	2															
ОК3	Охорона праці та безпека життєдіяльності		1	3	90	6	4	2	84	2	2	2															
ОК4	Вища математика	1		4	120	8	4	4	112	2	2	2	2														
ОК5	Загальна та неорганічна хімія		1	4	120	8	4	4	112	2	2	2	2														
ОК6	Інформаційні технології	1		3	90	6	4	2	84	2	2	2															
ОК7	Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва		1	4	120	8	4	4	112	2	2	2	2														
ОК8	Харчові добавки		1	3	90	6	4	2	84	2	2	2															
ОК9	Іноземна мова	4	2	8	270	16		16	254				4		4		4		4								
ОК10	Гігієна і санітарія харчових підприємств	2		6	180	16	8	8	164			4	4	4	4												
ОК11	Історія України	2		4	120	8	4	4	112			2	2	2	2												
ОК12	Основи права		2	3	90	6	4	2	84			2	2	2													
ОК13	Фізика	2		4	120	8	4	4	112			2	2	2	2												
ОК14	Органічна та аналітична хімія	2		4	120	8	4	4	112			2	2	2	2												
ОК15	Фізична і колоїдна хімія	2		5	150	12	6	6	138			4	2	2	4												
ОК16	Технології ресторанної продукції		3	4	120	8	4	4	112					2	2	2	2										
ОК 17	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	3		5	150	12	6	6	138					4	2	2	4										
ОК18	Технічна мікробіологія	4		6	180	16	8	8	164							4	4	4	4								
ОК19	Технологія молока і молочних продуктів	4		6	180	16	8	8	164							4	4	4	4								
ОК20	Прикладна механіка		4	4	120	8	4	4	112							2	2	2	2								
ОК21	Технологія консервування плодів та овочів	5		5	150	12	6	6	138									4	2	2	4						
ОК22	Технологія жирів та жирозамінників	5		5	150	12	6	6	138									4	2	2	4						
ОК23	Інженерна та комп'ютерна графіка		5	3	90	6	4	2	84									2	2	2							
ОК24	Процеси і апарати харчових виробництв	6		6	180	16	8	8	164											4	4	4	4				
ОК25	Технологія м’яса, м’ясопродуктів та риби	6		6	180	12	6	6	168											4	2	2	4				
ОК26	Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості	6		4	120	8	4	4	112											2	2	2	2				
ОК27	Технологія зберігання і переробки зерна	6		5	150	8	4	4	142											2	2	2	2				

ОК28	Технологія цукрового виробництва	7		5	150	8	4	4	142													2	2	2	2		
ОК29	Контроль якості та безпеки продукції харчової галузі	7		4	120	8	4	4	112													2	2	2	2		
ОК30	Технологія бродильних виробництв	7		6	180	12	6	6	168													4	2	2	4		
ОК31	Економіка підприємств харчової промисловості		7	5	150	12	6	6	138													4	2	2	4		
ОК32	Товарознавство та пакування харчових продуктів	8		6	180	16	8	8	164															4	4	4	4
ОК33	Проєктування підприємств харчової галузі	8		6	180	14	8	6	166															4	2	4	4
ОК34	Аграрна політика та земельні відносини	8	7	7	210	18	10	8	192													4	4	4	2	2	2
ОК35	Енергоефективність та альтернативні джерела енергії	8		5	150	10	6	4	110															4	2	2	2
ОК36	Навчальна практика		2,4	3	90	18		18	72				4		8		2		4								
ОК37	Виробнича практика		6	7	210	210																					
ОК38	Кваліфікаційна робота			5	150	180																					
Разом обов'язкові компоненти		**26**	**12**	**180**	**5430**	**770**	**182**	**198**	**4660**	**16**	**16**	**32**	**30**	**20**	**30**	**14**	**22**	**20**	**24**	**18**	**18**	**26**	**24**	**24**	**22**	**12**	**12**
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		3	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		4	5	150	10	6	4	140							4	2	2	2								
ВК6	Дисципліна 6		4	5	150	10	6	4	140							4	2	2	2								
ВК7	Дисципліна 7		5	5	150	10	6	4	140									4	2	2	2						
ВК8	Дисципліна 8		5	5	150	10	6	4	140									4	2	2	2						
ВК9	Дисципліна 9		6	5	150	10	6	4	140											4	2	2	2				
ВК10	Дисципліна 10		6	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	8	4	4	142															2	2	2	2
Разом вибіркові компоненти		**1**	**12**	**60**	**1800**	**118**	**70**	**48**	**1682**					**12**	**6**	**18**	**12**	**14**	**10**	**12**	**8**	**4**	**4**	**6**	**4**	**4**	**4**
Разом обов'язкові компоненти		**26**	**12**	**180**	**5430**	**770**	**182**	**198**	**4660**	**16**	**16**	**32**	**30**	**20**	**30**	**14**	**22**	**20**	**24**	**18**	**18**	**26**	**24**	**24**	**22**	**12**	**12**
Разом вибіркові компоненти		**2**	**12**	**60**	**1800**	**118**	**70**	**48**	**1682**					**12**	**6**	**18**	**12**	**14**	**10**	**12**	**8**	**4**	**4**	**6**	**4**	**4**	**4**
Загальна кількість		**28**	**24**	**240**	**7230**	**888**	**252**	**246**	**6342**	**16**	**16**	**32**	**30**	**32**	**36**	**32**	**34**	**34**	**34**	**30**	**26**	**30**	**28**	**30**	**26**	**16**	**16**
Кількість годин на тиждень										**32**		**62**		**68**		**66**		**68**		**56**		**58**		**56**		**32**	
Кількість екзаменів												4		5		2		3		3		4		3		4	
Кількість заліків												4		2		3		5		2		2		3		2	

"Розглянуто"
навчально-методичною комісією
факультету ТВ і ПТ та В ВНАУ
"15" травня 2022 р.
протокол № 8
Голова навчально-методичної комісії
Лариса Казьмірук

"Схвалено"
вченою радою факультету
ТВ і ПТ та В ВНАУ
"27" травня 2022 р.
протокол № 11
Голова вченої ради
Світлана Лутковська

"Погоджено"
Директор навчально-
наукового
центру ВНАУ
"22" травня 2022 р.
Наталія Зеленчук

"Погоджено"
Проректор з науково-
педагогічної та навчальної
роботи ВНАУ
"22" травня 2022 р.
Світлана Лутковська