

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	практичні/лабораторні				1	2	3	4	5	6	7	8								
		Кількість тижнів в семестрі																									
		3	2		3	2	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						
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ																											
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		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	Основи права		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	Технології ресторанної продукції		3	4	120	8	4	4	112				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		4	120	8	4	4	112				2	2	2	2											
OK20	Прикладна механіка		4	4	120	8	4	4	112					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		6	180	16	8	8	164						4	4	4	4									
OK25	Технологія зберігання і переробки зерна	5		6	180	10	6	4	170						4	2	2	2									
OK26	Технологія молока і молочних продуктів	6		6	180	16	8	8	164							4	4	4	4								
OK27	Процеси і апарати харчових виробництв	6		6	180	16	8	8	164							4	4	4	4								
OK28	Економіка підприємств харчової промисловості		6	4	120	8	4	4	112								2	2	2	2							
OK29	Стандартизація, метрологія сертифікація та управління якістю	6		5	150	8	4	4	142								2	2	2	2							
OK30	Технологія бродильних виробництв	7		6	180	16	8	8	164											4	4	4	4				

ОК31	Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості	7		5	150	10	6	4	140											4	2	2	2					
ОК32	Товарознавство та пакування харчових продуктів	7		6	180	16	8	8	164											4	4	4	4					
ОК33	Проектування підприємств харчової галузі	8		6	180	16	8	8	164													4	4	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	140													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				150																			
Разом обов'язкові компоненти		26	12	180	5400	374	184	190	5026	16	16	32	28	24	32	20	24	16	22	18	18	28	26	22	18	8	8	
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 вибіркові компоненти			12	60	1800	120	72	48	1680					8	4	12	8	12	8	12	8	12	8	12	4	4	4	
Всього обов'язкові компоненти		26	12	180	5400	374	184	190	5026	16	16	32	28	24	32	20	24	16	22	18	18	28	26	22	18	8	8	
Всього вибіркові компоненти (вільного вибору студента)			12	60	1800	120	72	48	1680					8	4	12	8	12	8	12	8	12	8	12	4	4	4	
Загальна кількість		26	24	240	7200	494	256	238	6706	16	16	32	28	32	36	32	32	28	30	30	26	40	34	34	22	12	12	
Кількість годин на тиждень											32	60	68	64	58	56	74	56	24									
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 ТБіПТтаВ ВНАУ
"14" березня 2023 р.
протокол № 5
Голова навчально-методичної комісії
Оксана ПКУЛА

"Схвалено"
вченою радою факультету
ТБіПТтаВ ВНАУ
"14" березня 2023 р.
протокол № 6
Голова вченої ради
Роман ЧУДАК

"Погоджено"
Директор навчально-
наукового
центру ВНАУ
"14" 03 2023 р.
Наталія ЗЕЛЕНЧУК

"Погоджено"
Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи ВНАУ
"14" 03 2023 р.
Світлана ЛУТКОВСЬКА