

«ЗАТВЕРДЖУЮ»	Міністерство освіти і науки України	Розглянуто та затверджено на засіданні
Ректор	ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ	Вченої ради ОНАХТ
_____ Б.В. Єгоров		Протокол № _____ від _____ р.
_____ 20__ р.		Голова Вченої ради ОНАХТ
		_____ Б.В. Єгоров

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ступінь вищої освіти	бакалавр	галузь знань	18 «Виробництво та технології»
спеціальність	181 «Харчові технології»		
освітньо-професійна програма	«Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних і питних вод»		
форма навчання	денна		
строк навчання	3 роки та 10 місяців на основі повної загальної середньої освіти		

I . ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Рік навчання	Блок	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	#	#	48	49	50	51	52						
1	1,2	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	E	E	E	K	K	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	E	E	E	П	П	П	П	К	К	К	К								
2	1,2	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	E	E	E	K	K	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	E	E	E	К	К	К	К	К	К	К	К								
3	1,2	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	E	E	E	K	K	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	E	E	E	К	К	К	К	П4	П4	П4	П4									
4	1,2	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	E	E	E	K	K	K	K	K	K	K	K	П	П	П	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А									

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; Е – підсумковий контроль; П – практика; П4- практика 4 курсу; К – канікули; А – атестація: захист дипломного проекту

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Виконання кваліфікаційної роботи	Канікули	Разом
1	34	6	4	0	0	8	52
2	34,0	6,0	0	0	0	12	52
3	34,0	6,0	0	0	0	8	48
4	15,0	3,0	7	3	12	8	48

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Ознайомча	2	4
Технологічна	7	4
Переддипломна	8	3

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма атестації	Семестр
Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра	Захист	8

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Контрольні заходи за семестрами		Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами																	
		Екзамени	Диференційований залік		Загальний обсяг	Аудиторних				Самостійна робота	I курс				II курс				III курс				IV курс					
						у тому числі:					Семестри		Семестри		Семестри		Семестри											
						Всього	лекції	лабораторні	практичні		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
										Кількість тижнів у семестрі				Кількість тижнів у семестрі				Кількість тижнів у семестрі				Кількість тижнів у семестрі						
								18,0				22,0				18,0				22,0								
								18,0				22,0				18,0				22,0								
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																												
Загальної підготовки																												
OK1	Історія України та української культури	1		3,0	90	30	16		14	60	5,00																	
OK2	Інформатика та інформаційні технології	1		4,0	120	40	12	28		80	6,67																	
OK3	Українська мова		1	3,0	90	30	14		16	60	5,00																	
OK4	Вища математика	2	1	7,0	210	90	34		56	120	6,67	4,09																
OK5	Органічна хімія	2		6,0	180	70	30	40		110		8,18																
OK6	Іноземна мова	3	2	6,0	180	60			60	120		4,09	5,00															
OK7	Філософія та основи права	3		3,0	90	30	16		14	60			5,00															
OK8	Біохімія з основами фізіології харчування	3		6,0	180	90	46	44		90			10,00															
OK9	Фізична та колоїдна хімія	3	4	7,0	210	74	26	48		136			6,67	4,091														
OK10	Харчова хімія	4		3,0	90	36	18	18		54				4,09														
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами загальної підготовки	9	4	48,0	1 440	550	212	178	160	890	23,33	16,36	26,67	8,18	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Професійної підготовки																												
OK11	Інженерна та комп'ютерна графіка		1	4,0	120	48	12	36		72	6,67																	
OK12	Технологічні розрахунки, облік і звітність в галузі		6	3,0	90	36	16		20	54																4,09		
OK13	Технології харчових виробництв:	4, 5		23,0	690	302	174	128		388				17,73	16,67													
	<i>Технологія цукрового виробництва</i>			1,0	30	16	6	10		14				1,36														
	<i>Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби</i>			2,5	75	30	18	12		45				3,41														
	<i>Технологія молока та молочних продуктів</i>			2,5	75	30	18	12		45				3,41														
	<i>Технологія бродильних виробництв</i>			2,5	75	30	18	12		45				3,41														
	<i>Технологія води і водопідготовки харчових виробництв</i>			2,0	60	22	10	12		38				2,73														
	<i>Технологія продуктів ресторанного та оздоровчого харчування</i>			2,5	75	30	18	12		45				3,41														
	<i>Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів</i>			3,5	105	42	26	16		63					5,83													
	<i>Технологія консервування плодів та овочів</i>			2,0	60	30	16	14		30					3,33													
	<i>Технологія жирів та жирозамінників</i>			2,0	60	30	18	12		30					3,33													
	<i>Технологія зберігання і переробки зерна</i>			2,5	75	42	26	16		33				4,17														
OK14	Мікробіологія галузі	5		3,0	90	40	12	28		50				5,00														
OK15	Технологічне обладнання галузі з КП	5	5	6,0	180	44	24	20		136				10,00														
OK16	Основи наукових досліджень		5	3,0	90	36	16		20	54				5,00														
OK17	Автоматизація виробничих процесів	6		3,0	90	38	18	20		52															4,09			
OK18	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	6		3,0	90	40	20	10	10	50															4,09			
OK19	Підприємство та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості	6		6,0	180	90	48		42	90															8,18			
OK20	Стандартизація, метрологія та сертифікація		6	3,0	90	36	14		22	54															4,09			

Шифр	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Контрольні заходи за семестрами		Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами															
		Екзамени	Диференційований залік		Загальний обсяг	Аудиторних				Самостійна робота	I курс				II курс				III курс				IV курс			
						у тому числі:					I семестр		II семестр		III семестр		IV семестр		I семестр		II семестр		III семестр		IV семестр	
						Всього	лекції	лабораторні	практичні		1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8
		18,0	22,0		18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0		
1	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21								

OK21	Контроль та управління якістю і безпекою сировини та готової продукції	7		4,5	135	58	26	32		77									6,14	
OK22	Ресурсозберігаючі технології та технології захисту навколишнього середовища	7		4,5	135	58	26	32		77									6,14	
OK23	Основи проектування та функціонування підприємств з виробництва харчової продукції з КП	7	7	8,0	240	52	22		30	188									10,91	
OK24	Науково-дослідна робота студентів		7	3,0	90	36		36		54									4,09	
OK25	Технологічна практика		7	6,0	180	0				180									8,18	
OK26	Переддипломна практика		8	4,5	135	0				135										7,50
OK27	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра			22,5	675	0				675										37,50
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами професійної підготовки	10	9	110,0	3 300	914,0	428,0	342,0	144,0	2 386	6,67	0,00	0,00	17,73	36,67	24,55	35,45	45,00		
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами	19	13	158,0	4 740	1 464	640	520	304	3 276	30,00	16,36	26,67	25,91	36,67	24,55	35,45	45,00		
	2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*																			
ВК1	Вибіркова компонента 1 семестру			9,00	270					270	15,00									
ВК2	Вибіркова компонента 2 семестру			21,00	630					630		28,64								
ВК3	Вибіркова компонента 3 семестру			11,00	330					330			18,33							
ВК4	Вибіркова компонента 4 семестру			14,00	420					420				19,09						
ВК5	Вибіркова компонента 5 семестру			5,00	150					150					8,33					
ВК6	Вибіркова компонента 6 семестру			15,00	450					450						20,45				
ВК7	Вибіркова компонента 7 семестру			7,00	210					210									9,55	
	Разом за вибірковими освітніми компонентами			82,0	2 460					2 460										
	Загальна кількість			240,0	7 200					5 736										
	Кількість годин на тиждень										45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00
	Кількість екзаменів		19								2	2	4	2	3	3	3	3	0	
	Кількість диференційованих заліків		13								3	1		1	2	2	3	1		

* - передбачено вибір освітньої компоненти з іншої ОП

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

(підпис)

Ф.А. Трішин

Декан факультету технології вина та туристичного бізнесу

Г.О. Саркісян