З А Т В Е Р Д Ж У Ю
Ректор
_____ **Лариса ІВАНЧЕНКОВА**
«20» 06 2023 р.

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Розглянуто та затверджено на засіданні Вченої ради ОНТУ
Протокол № 14 від 20.06.2023 р.
Голова Вченої ради ОНТУ
_____ Богдан ЄГОРОВ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ступінь вищої освіти	Бакалавр галузь знань 18 "Виробництво та технології"
спеціальність	181 "Харчові технології"
освітня програма	Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства
форма навчання	денна
строк навчання	3 роки 10 місяців на базі ПЗСО, ОПС "Фаховий молодший бакалавр"
	СВО "Молодший бакалавр", ОКР "Молодший спеціаліст"

І. 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
1					Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ТЕ	Е	Е	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ТЕ	Е	Е	К	К	К	К
																			П	П	П	П																																
2	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ТЕ	Е	Е	К	К	К	К	К	К	К	К	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ТЕ	Е	Е	К	К	К	К
3	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ТЕ	Е	Е	К	К	К	К	К	К	К	К	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ТЕ	Е	Е	К	К	К	К
4	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ТЕ	Е	Е	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	П	П	П	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А				
																			П	П	П	П																																

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; Е – підсумковий контроль; П – практика; ДМ – дистанційний модуль; К – канікули; А – атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи

ІІ. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Дистанційний модуль	Підсумковий контроль	Практика	Атестація		Канікули	Разом
					Підготовка кваліфікаційної роботи	Захист		
1	27*/31	4	5,0	4*/0	-	-	8	48
2	27	8	5,0	-	-	-	12	52
3	27	8	5,0	-	-	-	12	52
4	11,5*/15,5	4	2,5	7*/3	12	3	8	48

* - у разі вибору практики

ІІІ. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Ознайомча та ОК за вибором здобувача*	1	4
Технологічна та ОК за вибором здобувача*	7	4
Переддипломна	8	3

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва освітнього компонента	Форма атестації	Семестр
Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра	Публічний захист	8

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОП	НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	Контрольні заходи за семестрами		Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами							
						Аудиторних					I курс		II курс		III курс		IV курс	
							у тому числі:				Семестри							
		Екзамен	Диференційований залік		Загальний обсяг	Всього	лекції	лабораторні	практичні	Самостійна робота	1	2	3	4	5	6	7	8
											Кількість тижнів у семестрі							
											18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0	22,0	18,0
1	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	15	16
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																		
Загальної підготовки																		
ОК 1	Історія України та української культури	1		3,0	90	30	16		14	60	5,00							
ОК 2	Інформатика та інформаційні технології	1		4,0	120	40	12	28		80	6,67							
ОК 3	Вища математика	2	1	7,0	210	90	34		56	120	6,67	4,09						
ОК 4	Органічна хімія	2		6,0	180	70	30	40		110		8,18						
ОК 5	Українська мова професійного спрямування		2	3,0	90	30	14		16	60		4,09						
ОК 6	Аналітична хімія		2	5,0	150	62	14	48		88		6,82						
ОК 7	Іноземна мова професійного спрямування	3	2	6,0	180	60			60	120		4,09	5,00					
ОК 8	Філософія сталого розвитку та основи права	3		3,0	90	30	16		14	60			5,00					
ОК 9	Біохімія з основами фізіології харчування	3		6,0	180	90	46	44		90			10,00					
ОК 10	Фізична та колоїдна хімія	3		3,0	90	44	16	28		46			5,00					
ОК 11	Технічна мікробіологія	4		3,5	105	52	18	34		53				4,77				
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами загальної підготовки	**9**	**4**	**49,5**	**1485**	**598**	**216**	**222**	**160**	**887**	**18,33**	**27,27**	**25,00**	**4,77**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**
Професійної підготовки																		
ОК 12	Харчова хімія	4		3,0	90	36	18	18		54				4,09				
ОК 13	Теоретичні основи харчових технологій		4	3,0	90	30	12		18	60				4,09				
ОК 14	Основи наукових досліджень		4	3,0	90	30	16		14	60				4,09				
ОК 15	Технології харчових виробництв		4,5	23,0	690	346	202	144		344				17,73	16,67			
	Технологія цукрового виробництва			*1,0*	*30*	*16*	*6*	*10*		*14*				*1,36*				
	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби			*2,0*	*60*	*30*	*18*	*12*		*30*				*2,73*				
	Технологія молока і молочних продуктів			*2,0*	*60*	*30*	*18*	*12*		*30*				*2,73*				
	Технологія бродильних виробництв			*2,0*	*60*	*30*	*18*	*12*		*30*				*2,73*				
	Технологія води і водопідготовки харчових виробництв			*2,0*	*60*	*30*	*18*	*12*		*30*				*2,73*				
	Технологія продуктів ресторанного та оздоровчого харчування			*2,0*	*60*	*30*	*18*	*12*		*30*				*2,73*				
	Технологія кормів та кормових добавок			2,0	60	30	18	12		30				2,73				
	Технологія зберігання і переробки зерна. Зберігання			2,0	60	30	18	12		30					3,33			
	Технологія зберігання і переробки зерна. Переробка			2,0	60	30	18	12		30					3,33			
	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів			2,0	60	30	16	14		30					4,00			
	Технологія жирів та жирозамінників			2,0	60	30	18	12		30					3,33			
	Технологія консервування плодів та овочів			2,0	60	30	18	12		30					3,33			
ОК 16	Технологічне обладнання галузі	5		3,0	90	44	24	20		46					5,00			
ОК 17	Мікробіологія галузі	5		3,0	90	42	18	24		48					5,00			

ОК 18	Технологія солоду, пива та слабоалкогольних напоїв	5		3,0	90	44	24	20		46					5,00			
ОК 19	Ампелографія з основами виноградарства	5		5,0	150	60	36	24		90					8,33			
ОК 20	Автоматизація виробничих процесів	6		3,0	90	36	14	22		54						4,09		
ОК 21	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	6		3,0	90	40	20	10	10	50						4,09		
ОК 22	Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості	6		6,0	180	60	30		30	120						8,18		
ОК 23	Технологія вина	6		9,0	270	132	44	46	42	138,0						12,27		
ОК 24	КР з Технології продуктів бродіння, напоїв і виноробства		6	3,0	90					90,0						4,09		
ОК 25	Основи автоматизованого проєктування		6	3,0	90	36	16	20		54						4,09		
ОК 26	Стандартизація, метрологія та сертифікація		6	3,0	90	36	14		22	54						4,09		
ОК 27	Контроль якості, управління безпечностю та екологія галузі	7		4,5	135	58	26	32		77							6,14	
ОК 28	Хімія і біохімія вина	7		5,5	165	90	48	42		75,0							7,50	
ОК 29	Технологія міцних алкогольних напоїв	7		3,0	90	36	14		22	54							4,09	
ОК 30	Сенсорний аналіз харчових продуктів		7	3,0	90	44	14	30		46							4,09	
ОК 31	Проєктування підприємств галузі з КП		7	5,0	150	52	20		32	98							6,82	
ОК 32	Науково-дослідна робота		7	3,0	90	36		36		54							4,09	
ОК 33	Переддипломна практика		8	4,5	135	0				135								7,50
ОК 34	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра			22,5	675	0				675								37,50
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами професійної підготовки	**13**	**9**	**127,0**	**3810**	**1252**	**592**	**470**	**190**	**2468**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**30,00**	**40,00**	**40,91**	**32,73**	**45,00**
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами	**21**	**12**	**176,5**	**5 295**	**1 296**	**608**	**498**	**190**	**2 514**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**34,77**	**40,00**	**40,91**	**32,73**	**45,00**
2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*, **																		
ВК 1	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру *, **			16,0	480	0				480	26,67							
ВК 2	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру *, **			13,0	390	0				390		17,73						
ВК 3	Вибіркові освітні компоненти 3 семестру *, **			12,0	360	0				360			20,00					
ВК 4	Вибіркові освітні компоненти 4 семестру *, **			7,5	225	0				225				10,23				
ВК 5	Вибіркові освітні компоненти 5 семестру *, **			3,0	90	0				90					5,00			
ВК 6	Вибіркові освітні компоненти 6 семестру *, **			3,0	90	0				90						4,09		
ВК 7	Вибіркові освітні компоненти 7 семестру *, **			9,0	270	0				270							12,27	
	Разом за вибірковими освітніми компонентами			**63,5**	**1 905**					**1 905**	**26,67**	**17,73**	**20,00**	**10,23**	**5,00**	**4,09**	**12,27**	
	Загальна кількість			**240,0**	**7 200**	**1 296**	**608**	**498**	**190**	**4 419**	**45,00**	**45,00**	**45,00**	**45,00**	**45,00**	**45,00**	**45,00**	**45,00**
	Кількість годин на тиждень										**45,00**	**45,00**	**45,00**	**45,00**	**45,00**	**45,00**	**45,00**	**45,00**

* - передбачено вибір освітнього компоненту з іншої ОП

** - для здобувачів з числа іноземців та осіб без громадянства ОК "Українська мова як іноземна" є обов'язковою для вибору у кожному семестрі

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи _____ (підпис) Федір ТРІШИН (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Декан факультету ТВтаТБ _____ (підпис) Ганна САРКІСЯН (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

З А Т В Е Р Д Ж У Ю
Ректор
Лариса ІВАНЧЕНКОВА
«20» 06 2023 р.

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Розглянуто та затверджено на засіданні Вченої ради ОНТУ
Протокол № 14 від 20.06.2023 р.
Голова Вченої ради ОНТУ
Богдан ЄГОРОВ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ступінь вищої освіти Бакалавр галузь знань 18 "Виробництво та технології"
спеціальність 181 "Харчові технології"
освітня програма Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства
форма навчання заочна
строк навчання 3 роки 10 місяців на базі ПЗСО, ОПС "Фаховий молодший спеціаліст"
СВО "Молодший бакалавр", ОКР "Молодший спеціаліст"

І. 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
1					Т	Т	Т	НЗ/Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ТЕ	Е	НЗ/Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т/Е	Е	Е/Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т/К	К	К	К	К
2	К	К	К	К	Т	Т	Т/НЗ	Т	Т	Т	Т	Т	Т/Е	Е	НЗ/Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Е	Е	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т/К	К	К	К	К
3	К	К	К	К	Т	Т	Т/НЗ	Т	Т	Т	Т	Т/Е	Е	Е	НЗ/Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т/Е	Е	Е	НЗ/Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т/К	К	К	К	К
4	К	К	К	К	Т	Т	Т	Е	Е	Е/Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т П	Т П	Т П	Т П	К	К	К	К	К	К	К	К	П	П	П	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; НЗ – настановчі заняття; К – канікули; А – атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи

ІІ. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Дистанційний модуль	Підсумковий контроль	Практика	Атестація		Канікули	Разом
					Виконання кваліфікаційної роботи	Захист		
1	34	-	3,5	-	-	-	10,5	48
2	34	-	3,5	-	-	-	14,5	52
3	32,5	-	5,0	-	-	-	14,5	52
4	11,5*/15,5	-	2,5	7*/3	12	3	12	48

* - у разі вибору практики

ІІІ. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Ознайомча та ОК за вибором здобувача*	1	4
Технологічна та ОК за вибором здобувача*	7	4
Переддипломна	8	3

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва освітнього компонента	Форма атестації	Семестр
Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра	Публічний захист	8

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОП	НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	Контрольні заходи за семестрами		Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами							
						Аудиторних					I курс		II курс		III курс		IV курс	
							у тому числі				Семестри							
											1	2	3	4	5	6	7	8
											Кількість тижнів у семестрі							
											18.0	22.0	18.0	22.0	18.0	22.0	22.0	18.0
		Іспити	Диференційовані заліки		Загальний обсяг	Всього	лекції	лабораторні	практичні	Самостійна робота								
1	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	15	16
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																		
Загальної підготовки																		
ОК 1	Історія України та української культури	1		3,0	90	8	4		4	82	5,00							
ОК 2	Інформатика та інформаційні технології	1		4,0	120	10	4	6		110	6,67							
ОК 3	Вища математика	2	1	7,0	210	24	12		12	186	6,67	4,09						
ОК 4	Органічна хімія	2		6,0	180	22	10	12		158		8,18						
ОК 5	Українська мова професійного спрямування		2	3,0	90	8	4		4	82		4,09						
ОК 6	Аналітична хімія		2	5,0	150	16	4	12		134		6,82						
ОК 7	Іноземна мова професійного спрямування	3	2	6,0	180	20			20	160		4,09	5,00					
ОК 8	Філософія сталого розвитку та основи права	3		3,0	90	10	6		4	80			5,00					
ОК 9	Біохімія з основами фізіології харчування	3		6,0	180	28	16	12		152			10,00					
ОК 10	Фізична та колоїдна хімія	3		3,0	90	18	6	12		72			5,00					
ОК 11	Технічна мікробіологія	4		3,5	105	18	8	10		87				4,77				
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами загальної підготовки	**9**	**4**	**49,5**	**1485**	**182**	**74**	**64**	**44**	**1303**	**18,33**	**27,27**	**25,00**	**4,77**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**
Професійної підготовки																		
ОК 12	Харчова хімія	4		3,0	90	14	6	8		76				4,09				
ОК 13	Теоретичні основи харчових технологій		4	3,0	90	14	6		8	76				4,09				
ОК 14	Основи наукових досліджень		4	3,0	90	14	4		10	76				4,09				
ОК 15	Технології харчових виробництв		4,5	23,0	690	164	70	94		526				17,73	16,67			
	Технологія цукрового виробництва			*1,0*	*30*	*10*	*4*	*6*		*20*				*1,36*				
	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби			*2,0*	*60*	*14*	*6*	*8*		*46*				*2,73*				
	Технологія молока і молочних продуктів			*2,0*	*60*	*14*	*6*	*8*		*46*				*2,73*				
	Технологія бродильних виробництв			*2,0*	*60*	*14*	*6*	*8*		*46*				*2,73*				
	Технологія води і водопідготовки харчових виробництв			*2,0*	*60*	*14*	*6*	*8*		*46*				*2,73*				
	Технологія продуктів ресторанного та оздоровчого харчування			*2,0*	*60*	*14*	*6*	*8*		*46*				*2,73*				
	Технологія кормів та кормових добавок			2,0	60	14	6	8		46				2,73				
	Технологія зберігання і переробки зерна. Зберігання			2,0	60	14	6	8		46					3,33			
	Технологія зберігання і переробки зерна. Переробка			2,0	60	14	6	8		46					3,33			
	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів			2,0	60	14	6	8		46					4,00			
	Технологія жирів та жиразамінників			2,0	60	14	6	8		46					3,33			
	Технологія консервування плодів та овочів			2,0	60	14	6	8		46					3,33			
ОК 16	Технологічне обладнання галузі	5		3,0	90	24	14	10		66					5,00			
ОК 17	Мікробіологія галузі	5		3,0	90	18	8	10		72					5,00			

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОП	НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	Контрольні заходи за семестрами		Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами							
						Аудиторних					I курс		II курс		III курс		IV курс	
							у тому числі				Семестри							
		Екзамен	Диференційовані залік		Загальний обсяг	Всього	лекції	лабораторні	практичні	Самостійна робота	1	2	3	4	5	6	7	8
											Кількість тижнів у семестрі							
											18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0	22,0	18,0
1	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	15	16
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																		
Загальної підготовки																		
ОК 1	Історія України та української культури	1		3,0	90	8	4		4	82	5,00							
ОК 2	Інформатика та інформаційні технології	1		4,0	120	10	4	6		110	6,67							
ОК 3	Вища математика	2	1	7,0	210	24	12		12	186	6,67	4,09						
ОК 4	Органічна хімія	2		6,0	180	22	10	12		158		8,18						
ОК 5	Українська мова професійного спрямування		2	3,0	90	8	4		4	82		4,09						
ОК 6	Аналітична хімія		2	5,0	150	16	4	12		134		6,82						
ОК 7	Іноземна мова професійного спрямування	3	2	6,0	180	20			20	160		4,09	5,00					
ОК 8	Філософія сталого розвитку та основи права	3		3,0	90	10	6		4	80			5,00					
ОК 9	Біохімія з основами фізіології харчування	3		6,0	180	28	16	12		152			10,00					
ОК 10	Фізична та колоїдна хімія	3		3,0	90	18	6	12		72			5,00					
ОК 11	Технічна мікробіологія	4		3,5	105	18	8	10		87				4,77				
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами загальної підготовки	**9**	**4**	**49,5**	**1485**	**182**	**74**	**64**	**44**	**1303**	**18,33**	**27,27**	**25,00**	**4,77**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**
Професійної підготовки																		
ОК 12	Харчова хімія	4		3,0	90	14	6	8		76				4,09				
ОК 13	Теоретичні основи харчових технологій		4	3,0	90	14	6		8	76				4,09				
ОК 14	Основи наукових досліджень		4	3,0	90	14	4		10	76				4,09				
ОК 15	Технології харчових виробництв		4,5	23,0	690	164	70	94		526				17,73	16,67			
	Технологія цукрового виробництва			*1,0*	*30*	*10*	*4*	*6*		*20*				*1,36*				
	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби			*2,0*	*60*	*14*	*6*	*8*		*46*				*2,73*				
	Технологія молока і молочних продуктів			*2,0*	*60*	*14*	*6*	*8*		*46*				*2,73*				
	Технологія бродильних виробництв			*2,0*	*60*	*14*	*6*	*8*		*46*				*2,73*				
	Технологія води і водопідготовки харчових виробництв			*2,0*	*60*	*14*	*6*	*8*		*46*				*2,73*				
	Технологія продуктів ресторанного та оздоровчого харчування			*2,0*	*60*	*14*	*6*	*8*		*46*				*2,73*				
	Технологія кормів та кормових добавок			2,0	60	14	6	8		46				2,73				
	Технологія зберігання і переробки зерна. Зберігання			2,0	60	14	6	8		46					3,33			
	Технологія зберігання і переробки зерна. Переробка			2,0	60	14	6	8		46					3,33			
	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів			2,0	60	14	6	8		46					4,00			
	Технологія жирів та жирозамінників			2,0	60	14	6	8		46					3,33			
	Технологія консервування плодів та овочів			2,0	60	14	6	8		46					3,33			
ОК 16	Технологічне обладнання галузі	5		3,0	90	24	14	10		66					5,00			
ОК 17	Мікробіологія галузі	5		3,0	90	18	8	10		72					5,00			

ОК 18	Технологія солоду, пива та слабоалкогольних напоїв	5		3,0	90	28	18	10		62					5,00			
ОК 19	Ампелографія з основами виноградарства	5		5,0	150	60	14	16		90					8,33			
ОК 20	Автоматизація виробничих процесів	6		3,0	90	16	10	6		74						4,09		
ОК 21	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	6		3,0	90	16	8	4	4	74						4,09		
ОК 22	Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості	6		6,0	180	26	12		14	154						8,18		
ОК 23	Технологія вина	6		9,0	270	64	28	20	16	206,0						12,27		
ОК 24	КР з Технології продуктів бродіння, напоїв і виноробства		6	3,0	90					90,0						4,09		
ОК 25	Основи автоматизованого проєктування		6	3,0	90	12	4	8		78						4,09		
ОК 26	Стандартизація, метрологія та сертифікація		6	3,0	90	14	6		8	76						4,09		
ОК 27	Контроль якості, управління безпечностю та екологія галузі	7		4,5	135	28	8	20		107							6,14	
ОК 28	Хімія і біохімія вина	7		5,5	165	44	20	24		121,0							7,50	
ОК 29	Технологія міцних алкогольних напоїв	7		3,0	90	22	8	14		68							4,09	
ОК 30	Сенсорний аналіз харчових продуктів		7	3,0	90	44	8	14		46							4,09	
ОК 31	Проєктування підприємств галузі з КП		7	5,0	150	20	6		14	130							6,82	
ОК 32	Науково-дослідна робота		7	3,0	90	12		12		78							4,09	
ОК 33	Переддипломна практика		8	4,5	135	0				135								7,50
ОК 34	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра			22,5	675	0				675								37,50
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами професійної підготовки	**13**	**9**	**127,0**	**3810**	**640**	**252**	**262**	**74**	**3080**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**30,00**	**40,00**	**40,91**	**32,73**	**45,00**
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами	**21**	**12**	**176,5**	**5 295**	**658**	**258**	**274**	**74**	**3 152**	**0,00**	**0,00**	**25,00**	**30,00**	**40,00**	**40,91**	**32,73**	**45,00**
2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*, **																		
ВК 1	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру *, **			16,0	480	0				480	26,67							
ВК 2	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру *, **			13,0	390	0				390		17,73						
ВК 3	Вибіркові освітні компоненти 3 семестру *, **			12,0	360	0				360			20,00					
ВК 4	Вибіркові освітні компоненти 4 семестру *, **			7,5	225	0				225				10,23				
ВК 5	Вибіркові освітні компоненти 5 семестру *, **			3,0	90	0				90					5,00			
ВК 6	Вибіркові освітні компоненти 6 семестру *, **			3,0	90	0				90						4,09		
ВК 7	Вибіркові освітні компоненти 7 семестру *, **			9,0	270	0				270							12,27	
	Разом за вибірковими освітніми компонентами			**63,5**	**1 905**					**1 905**	**26,67**	**17,73**	**20,00**	**10,23**	**5,00**	**4,09**	**12,27**	
	Загальна кількість			**240,0**	**7 200**	**658**	**258**	**274**	**74**	**5 057**	**45,00**	**45,00**	**45,00**	**45,00**	**45,00**	**45,00**	**45,00**	**45,00**
	Кількість годин на тиждень										**45,00**	**45,00**	**45,00**	**45,00**	**45,00**	**45,00**	**45,00**	**45,00**

* - передбачено вибір освітнього компоненту з іншої ОП

** - для здобувачів з числа іноземців та осіб без громадянства ОК "Українська мова як іноземна" є обов'язковою для вибору у кожному семестрі

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи _____ (підпис) Федір ТРІШИН (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Декан факультету ТВтаТБ _____ (підпис) Ганна САРКІСЯН (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)