

Міністерство освіти і науки України

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Затверджено Вченою радою ОНТУ
 від 09.04.2014 № 16
 Введено в дію наказом ректора
 від 05.04.14 № 184-01

Ректор: Лариса ІВАНЧЕНКОВА



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Бакалавр галузь знань 18 "Виробництво та технології"

181 "Харчові технології"

Технології продуктів бродіння, напоїв та винаробства

денна

3 роки 10 місяців на базі ПЗСО, ОПС "Фаховий молодший бакалавр"

СВО "Молодший бакалавр", ОКР "Молодший спеціаліст"

ступінь вищої освіти спеціальність освітньо-професійна програма форма навчання строк навчання

I. 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				
1	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	TE	E	E		T	T	T	T	T	T	T	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	TE	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E				
	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	TE	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E			
2	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	TE	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E		
	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	TE	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	
3	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	TE	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	
	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	TE	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E
4	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	
	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T

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

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

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

* - у разі вибору практики

III. ПРАКТИКА

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

IV. АТЕСТАЦІЯ

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

OK 17	Мікробіологія галузі	5	3,0	90	42	18	24		48				5,00				
OK 18	Технологія солоду, пива та слабоалкогольних напоїв	5	3,0	90	44	24	20		46				5,00				
OK 19	Ампелографія з основами виноградарства	5	5,0	150	60	36	24		90				8,33				
OK 20	Автоматизація виробничих процесів	6	3,0	90	36	14	22		54				4,09				
OK 21	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	6	3,0	90	40	20	10		50				4,09				
OK 22	Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості	6	6,0	180	60	30	30		120				8,18				
OK 23	Технологія вина	6	9,0	270	132	44	46		138,0				12,27				
OK 24	КР з Технології продуктів бродіння, напоїв і виноробства		3,0	90					90,0				4,09				
OK 25	Основи автоматизованого проектування		3,0	90	36	16	20		54				4,09				
OK 26	Стандартизація, метрологія та сертифікація		3,0	90	36	14			54				4,09				
OK 27	Контроль якості, управління безпечністю та екологія галузі	7	4,5	135	58	26	32		77				6,14				
OK 28	Хімія і біохімія вина	7	5,5	165	90	48	42		75,0				7,50				
OK 29	Проектування підприємств галузі з КП		5,0	150	52	20			98				6,82				
OK 30	Науково-дослідна робота		3,0	90	36		36		54				4,09				
OK 31	Технологічна практика	7	6,0	180					180				8,18				
OK 32	Переддипломна практика		4,5	135	0				135				7,50				
OK 33	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра		22,5	675	0				675				37,50				
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами професійної підготовки	13	127,0	3810	1172	564	440	168	2548	0,00	0,00	0,00	30,00	40,00	40,91	32,73	45,00
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами	21	176,5	5 295	1 216	580	468	168	2 594	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				1 905	26,67	17,73	20,00	10,23	5,00	4,09	12,27		
	Загальна кількість	240,0	7 200		7 200				4 499	45,00	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	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)

Декан факультету ТВтатБ

(підпис)

Федір ТРИШИН

(ім'я, прізвище)

Ганна САРКІСЯН

(ім'я, прізвище)