

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								
		Екзамен	Диференційований залік		Загальний обсяг	Аудиторних			Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс		
						Всього	у тому числі:			Семестри								
							лекції	лабораторні		практичні	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																		
Професійної підготовки																		
OK 15	Технології харчових виробництв		5	10,0	300	150	88	62		150								16,67
	Технології зберігання та переробки зерна. Зберігання			2,0	60	30	18	12		30								3,33
	Технології зберігання та переробки зерна. Переробка			2,0	60	30	18	12		30								3,33
	Технології хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів			2,0	60	30	16	14		30								4,00
	Технології жирів та жирозамінників			2,0	60	30	18	12		30								3,33
	Технології консервування плодів та овочів			2,0	60	30	18	12		30								3,33
OK 16	Технологічне обладнання галузі	5		3,0	90	44	24	20		46								5,00
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	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	42	138,0								12,27
OK 24	КР з Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства		6	3,0	90					90,0								4,09
OK 25	Основи автоматизованого проектування		6	3,0	90	36	16	20		54								4,09
OK 26	Стандартизація, метрологія та сертифікація		6	3,0	90	36	14		22	54								4,09
OK 27	Контроль якості, управління безпечністю та екологія в 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	7		5,0	150	52	20		32	98								6,82
OK 30	Науково-дослідна робота	7		3,0	90	36		36		54								4,09
OK 31	Технологічна практика	7		6,0	180					180								8,18
OK 32	Переддипломна практика	8		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	11	11	105,0	3150	916	422	358	136	2234	0,00	0,00	0,00	0,00	40,00	40,91	32,73	45,00
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами	11	11	105	3 150	916	422	358	136	2 234					40	41	33	45

2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП, *****


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 вибіровими освітніми компонентами			15,0	450					450				5,00	4,09	12,27		
	Загальна кількість			120,0	3 600	916	422	358	136	2 684	0,00	0,00	0,00	0,00	45,00	45,00	45,00	45,00
	Кількість годин на тиждень										0,00	0,00	0,00	0,00	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

В.о. директора ННІ ГРІБтаЕ



 (підпис)



 (підпис)

Федір ТРИШИН

(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Ірина СОЛОНЦЬКА

(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Міністерство освіти і науки України

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Затверджено Вченою радою ОНТУ

від 12.06.2025 р. протокол № 14

Введено в дію наказом ректора

від 18.06.2025 № 159-01

Ректор

Лариса ІВАНЧЕНКОВА

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

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

Бакалавр
галузь знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»
G13 «Харчові технології»
Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства
заочна
1 рік 10 місяців на базі СВО "Молодший бакалавр", ОКР "Молодший спеціаліст"

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	НЗ/Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	Е/НЗ	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	Е/Т	Т	Т	К	К	К	К	К	П	П	П	П
2	Т/НЗ	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	Е/Т	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	А	А	А	А		

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

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Підсумковий контроль	Практика	Атестація		Канікули	Разом
				Підготовка кваліфікаційної роботи	Захист		
1	35	5	-	-	-	8	48
2	15,5	2,5	7	12	3	8	48

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Технологічна	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							
		Екзамен	Диференційований залік		Загальний обсяг	Аудиторних			Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс		
						Всього	у тому числі:			Семестри								
							лекції	лабораторні		практичні	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
Професійної підготовки																		
OK 15	Технології харчових виробництв		5	10,0	300	70	30	40		230								16,67
	Технології зберігання та переробки зерна. Зберігання			2,0	60	14	6	8		46								3,33
	Технології зберігання та переробки зерна. Переробка			2,0	60	14	6	8		46								3,33
	Технології хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів			2,0	60	14	6	8		46								4,00
	Технології жирів та жирозамінників			2,0	60	14	6	8		46								3,33
	Технології консервування плодів та овочів			2,0	60	14	6	8		46								3,33
OK 16	Технологічне обладнання галузі	5		3,0	90	24	14	10		66								5,00
OK 17	Мікробіологія галузі	5		3,0	90	18	8	10		72								5,00
OK 18	Технологія солоду, пива та слабоалкогольних напоїв	5		3,0	90	28	18	10		62								5,00
OK 19	Ампелографія з основами виноградарства	5		5,0	150	60	14	16		90								8,33
OK 20	Автоматизація виробничих процесів	6		3,0	90	16	10	6		74								4,09
OK 21	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	6		3,0	90	16	8	4	4	74								4,09
OK 22	Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості	6		6,0	180	26	12		14	154								8,18
OK 23	Технологія вина	6		9,0	270	64	28	20	16	206,0								12,27
OK 24	КР з Технології продуктів бродіння, напоїв і виноробства		6	3,0	90					90,0								4,09
OK 25	Основи автоматизованого проєктування		6	3,0	90	12	4	8		78								4,09
OK 26	Стандартизація, метрологія та сертифікація		6	3,0	90	14	6		8	76								4,09
OK 27	Контроль якості, управління безпечністю та екологія в галузі	7		4,5	135	28	8	20		107								6,14
OK 28	Хімія і біохімія вина	7		5,5	165	44	20	24		121,0								7,50
OK 29	Проєктування підприємств галузі з КП		7	5,0	150	20	6		14	130								6,82
OK 30	Науково-дослідна робота		7	3,0	90	12		12		78								4,09
OK 31	Технологічна практика		7	6,0	180					180								8,18
OK 32	Переддипломна практика		8	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	11	11	105,0	3150	452	186	180	56	2698	0,00	0,00	0,00	0,00	40,00	40,91	32,73	45,00
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами	11	11	105	3 150	452	186	180	56	2 698					40	41	33	45,00

2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП *, **

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 вибіровими освітніми компонентами		15,0	450					450					5,00	4,09	12,27	
	Загальна кількість		120,0	3 600	452	186	180	56	3 148	0,00	0,00	0,00	0,00	45,00	45,00	45,00	45,00
	Кількість годин на тиждень									0,00	0,00	0,00	0,00	45,00	45,00	45,00	45,00

* - передбачено вибір освітнього компоненту з іншої ОП

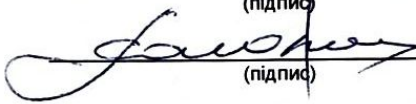
** - для здобувачів з числа іноземців та осіб без громадянства ОК "Українська мова як іноземна" є обов'язковою для вибору у кожному семестрі

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

В.о. директора ННІ ГРІТБтаЕ



 (підпис)



 (підпис)

Федір ТРИШИН

(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Ірина СОЛОНИЦЬКА

(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)