

Міністерство освіти і науки України

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Затверджено Вченою радою ОНТУ
від 12.06.2025 року протокол № 14
Введено в дію наказом ректора
від 18.06.2025 року № 169-01

Ректор:  Лариса ІВАНЧЕНКОВА



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ступінь вищої освіти	Бакалавр	галузь знань	G «Інженерія, виробництво та будівництво»
спеціальність	G13 «Харчові технології»		
освітньо-професійна програма	Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства		
форма навчання	денна		
строк навчання	2 роки 10 місяців на основі ОПС "Фаховий молодший бакалавр"		

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	T	T	T	T	T	TE	E	E	K	K	K	K	DM	DM	DM	DM	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	TE	E	E	E	K	K	K	K	K	K	K	K				
2	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	TE	E	E	K	K	K	K	DM	DM	DM	DM	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	TE	E	E	E	K	K	K	K	П	П	П	П
3	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	TE	E	E	K	K	K	K	K	K	K	K	П	П	П	П	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, 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	31	4	5,0	-	-	-	12	52
2	31	4	5,0	-	-	-	8	48
3	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	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																			
OK 7	Іноземна мова професійного спрямування	3		3,0	90	30			60	60			5,00						
OK 8	Філософія сталого розвитку та основи права	3		3,0	90	30	16		14	60			5,00						
OK 9	Біохімія з основами фізіології харчування	3		6,0	180	90	46	44		90			10,00						
OK10	Фізичне виховання	3	3,0	90	30				30	60			5,00						
	Базова загальновійськова підготовка*																		60
OK 11	Технічна мікробіологія	4		3,5	105	52	18	34		53			4,77						
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами загальної підготовки	9	4	18,5	555	232	116	78	104	323	0,00	0,00	25,00	4,77	0,00	0,00	0,00	0,00	
Професійної підготовки																			
OK 12	Харчова хімія	4		3,0	90	36	18	18		54			4,09						
OK 13	Теоретичні основи харчових технологій		4	3,0	90	30	12		18	60			4,09						
OK 14	Основи наукових досліджень		4	3,0	90	30	16		14	60			4,09						
OK 15	Технології харчових виробництв		4,5	23,0	690	346	202	144		344			17,73	16,67					
	<i>Технології цукрового виробництва</i>			1,0	30	16	6	10		14			1,36						
	<i>Технології м'яса, м'ясопродуктів та риби</i>			2,0	60	30	18	12		30			2,73						
	<i>Технології молока і молочних продуктів</i>			2,0	60	30	18	12		30			2,73						
	<i>Технології бродильних виробництв</i>			2,0	60	30	18	12		30			2,73						
	<i>Технології води та водопідготовки харчових виробництв</i>			2,0	60	30	18	12		30			2,73						
	<i>Технології харчування та ресторанного сервісу</i>			2,0	60	30	18	12		30			2,73						
	<i>Технології кормів та кормових добавок</i>			2,0	60	30	18	12		30			2,73						
	<i>Технології зберігання та переробки зерна. Зберігання</i>			2,0	60	30	18	12		30				3,33					
	<i>Технології зберігання та переробки зерна. Переробка</i>			2,0	60	30	18	12		30				3,33					
	<i>Технології хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів</i>			2,0	60	30	16	14		30			4,00						
	<i>Технології жирів та жирозамінників</i>			2,0	60	30	18	12		30			3,33						
	<i>Технології консервування плодів та овочів</i>			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 проєктування		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 безпекою 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	Проєктування 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	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	20	15	145,5	4 365	1 404	680	518	272	2 871			25,0	34,8	40,0	40,9	32,7	45,0

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

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 вибіровими освітніми компонентами			34,5	1 035					1 035			20,00	10,23	5,00	4,09	12,27	
	Загальна кількість			180,0	5 400	1 404	680	518	272	3 906	0,00	0,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00
	Кількість годин на тиждень										0,00	0,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00

* - передбачено для вивчення здобувачами вищої освіти громадянами України відповідної категорії (лист Міністерства освіти і науки України від 14.03.2025р. № 1/4893-25 «Про запровадження базової підготовки здобувачів освіти»)

** - 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)

Федір ТРИШИН

(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Ірина СОЛОНИЦЬКА

(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Міністерство освіти і науки України

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Затверджено Вченою радою ОНТУ

від 12.06.2025 протокол № 14

Введено в дію наказом ректора

від 18.06.2025 № 159-01

Ректор

Лариса ІВАНЧЕНКОВА



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ступінь вищої освіти	Бакалавр
спеціальність	галузь знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»
освітньо-професійна програма	G13 «Харчові технології»
форма навчання	Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства
строк навчання	заочна
	2 роки 10 місяців на основі ОПС "Фаховий молодший бакалавр"

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	НЗ/Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	
2	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	Т	Т	Е	Е	Е/Т	Т	Т	К	К	К	К	П	П	П	П
3	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	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	36	4	-	-	-	12	52
2	35	5	-	-	-	8	48
3	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:				1	2	3	4	5	6	7	8								
							лекції	лабораторні	практичні																	
		Семестри																								
Кількість тижнів у семестрі																										
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																										
OK 7	Іноземна мова професійного спрямування	3		3,0	90	10			10	80				5,00												
OK 8	Філософія сталого розвитку та основи права	3		3,0	90	10	6		4	80				5,00												
OK 9	Біохімія з основами фізіології харчування	3		6,0	180	28	16	12		152				10,00												
OK10	Фізичне виховання		3	3,0	90	10			10	80				5,00												
OK 11	Технічна мікробіологія	4		3,5	105	18	8	10		87				4,77												
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами загальної підготовки	9	4	18,5	555	76	30	22	24	479	0,00	0,00	25,00	4,77	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00							
Професійної підготовки																										
OK 12	Харчова хімія	4		3,0	90	14	6	8		76				4,09												
OK 13	Теоретичні основи харчових технологій		4	3,0	90	14	6		8	76				4,09												
OK 14	Основи наукових досліджень		4	3,0	90	14	4		10	76				4,09												
OK 15	Технології харчових виробництв		4,5	23,0	690	164	70	94		526				17,73	16,67											
	<i>Технології цукрового виробництва</i>			1,0	30	10	4	6		20				1,36												
	<i>Технології м'яса, м'ясопродуктів та риби</i>			2,0	60	14	6	8		46				2,73												
	<i>Технології молока і молочних продуктів</i>			2,0	60	14	6	8		46				2,73												
	<i>Технології бродильних виробництв</i>			2,0	60	14	6	8		46				2,73												
	<i>Технології води та водопідготовки харчових виробництв</i>			2,0	60	14	6	8		46				2,73												
	<i>Технології харчування та ресторанного сервісу</i>			2,0	60	14	6	8		46				2,73												
	<i>Технології кормів та кормових добавок</i>			2,0	60	14	6	8		46				2,73												
	<i>Технології зберігання та переробки зерна. Зберігання</i>			2,0	60	14	6	8		46					3,33											
	<i>Технології зберігання та переробки зерна. Переробка</i>			2,0	60	14	6	8		46					3,33											
	<i>Технології хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів</i>			2,0	60	14	6	8		46					4,00											
	<i>Технології жирів та жирозамінників</i>			2,0	60	14	6	8		46					3,33											
	<i>Технології консервування плодів та овочів</i>			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									

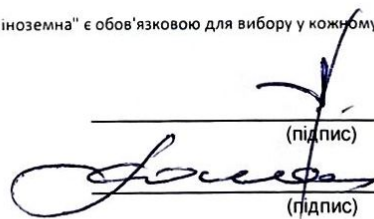
ОК 22	Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості	6		6,0	180	26	12		14	154						8,18			
ОК 23	Технологія вина	6		9,0	270	64	28	20	16	206,0						12,27			
ОК 24	КР з Технології продуктів бродіння, напоїв і виноробства		6	3,0	90					90,0						4,09			
ОК 25	Основи автоматизованого 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 безпекою та екологія в 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	Проєктування підприємств галузі з КП		7	5,0	150	20	6		14	130							6,82		
ОК 30	Науково-дослідна робота		7	3,0	90	12		12		78							4,09		
ОК 31	Технологічна практика		7	6,0	180					180								8,18	
ОК 32	Переддипломна практика		8	4,5	135	0				135								7,50	
ОК 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	127,0	3810	574	236	234	74	3146	0,00	0,00	0,00	30,00	40,00	40,91	32,73	45,00	
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами	20	15	145,5	4 365	650	266	256	98	3 625	0,00	0,00	25,00	34,77	40,00	40,91	32,73	45,00	
2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП *, **																			
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			34,5	1 035					1 035			20,00	10,23	5,00	4,09	12,27		
	Загальна кількість			180,0	5 400	650	266	256	98	4 660	0,00	0,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00
	Кількість годин на тиждень										0,00	0,00	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

В.о. директора ННІ ГРІБтаЕ


 (підпис)

Федір ТРИШИН

(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Ірина СОЛОНИЦЬКА

(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)