



Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Розглянуто та затверджено на засіданні Вченої ради ОНАХТ



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

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

Бакалавр
Галузь знань 20 "Аграрні науки та продовольство"
204 "Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва"
Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
денна
3 роки 10 місяців на основі повної загальної середньої освіти

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	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	P	P	P	P	K	K	K	K					
2	T	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	K	K	K	K	K	K	K	K					
3	T	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	K	K	K	K	K	K	K	K					
4	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	E	E	E	K	K	K	K	P	P	P	P	Ai	Ai	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A													

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

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Підсумковий контроль	Практика	Атестаційний іспит	Атестація		Канікули	Разом
					Виконання кваліфікаційної роботи	Захист		
1	34	6	4	-	-	-	8	52
2	34	6	-	-	-	-	12	52
3	34	6	-	-	-	-	12	52
4	15	3	4	2	13	3	4	44

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	
	Тижні	
Ознайомча	2	4
Переддипломна	8	4

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва освітнього компонента	Форма атестації	Семестр
Атестаційний іспит	Екзамен	8
Кваліфікаційна робота бакалавра	Публічний захист	8

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОП	НАЗВА ОСВІТЬОГО КОМПОНЕНТА	Контрольні заходи за семестрами		Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами															
		Екзамен	Диференційовани й 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	1	2	3	4	5	6	7	8
											Кількість тижнів у семестрі				18.0	22.0	18.0	22.0	18.0	22.0	18.0	22.0	18.0	22.0	18.0	22.0
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 1	Історія України та української культури	1		3.0	90	30	16		14	60	5.00															
OK 2	Інформатика та інформаційні технології	1		4.0	120	40	12	28		80	6.67															
OK 3	Українська мова		1	3.0	90	30	14		16	60	5.00															
OK 4	Вища математика	2	1	7.0	210	90	34		56	120	6.67	4.09														
OK 5	Іноземна мова	3	2	6.0	180	60			60	120		4.09	5.00													
OK 6	Філософія	3		3.0	90	30	16		14	60			5.00													
OK 7	Біохімія з основами фізіології харчування	3		6.0	180	90	46	44		90			10.00													
OK 8	Технічна мікробіологія	4		3.5	105	52	18	34		53				4.77												
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами загальної підготовки	7	3	35.5	1065	422	156	106	160	643	23.33	8.18	20.00	4.77	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00							
Професійної підготовки																										
OK 9	Розведення і генетика сільськогосподарських тварин і птиці		2	6.0	180	60	28		32	120		8.18														
OK 10	Годівля сільськогосподарських тварин		3	3.0	90	44	18		26	46			5.00													
OK 11	Анатомія, фізіологія і гістологія		3	6.0	180	88	40		48	92			10.00													
OK 12	Технологія кормів з основами кормовиробництва	4		6.0	180	60	24	36		120				8.18												
OK 13	Моделювання якості м'яса худоби та птиці	4		3.0	90	36	16		20	54				4.09												
OK 14	Фізика і хімія м'ясної сировини	4		6.0	180	72	36	36		108				8.18												
OK 15	Хімія і фізика молочної сировини	4		5.5	165	68	36	32		97				7.50												
OK 16	Ветеринарно-гігієнічні та зоотехнічні основи організації молочних ферм		4	3.0	90	44	20		24	46				4.09												
OK 17	Технологія виробництва та первинної переробки продукції м'ясного скотарства	5		6.0	180	60	30	30		120					10.00											
OK 18	Ветеринарно-санітарна і технологічна експертиза молока	5		6.0	180	76	28	36	12	104					10.00											
OK 19	Технологія виробництва продукції птахівництва і кролівництва	5		6.0	180	60	24	36		120					10.00											
OK 20	Технологія виробництва та первинної переробки продукції свинарства	6		6.0	180	66	28	18	20	114						8.18										
OK 21	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	6		3.0	90	40	20	10	10	50						4.09										

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	18,0	22,0					
1	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	15	16		
ОК 22	Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості	6		5,0	150	60	30		30	90						6,82				
ОК 23	Стандартизація, облік і звітність у виробництві та переробці продукції тваринництва		6	4,0	120	60	20		40	60					5,45					
ОК 24	Технологія переробки молока	6,7		12,5	375	174	90	84		201					8,18	10,83				
ОК 25	КП з Технології переробки молока		6	3,0	90					90					4,09					
ОК 26	Основи проектування підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва		6,7	6,0	180	68	28		40	112					4,09	5,00				
ОК 27	Технологія переробки м'яса	7		6,5	195	84	36	48		111						10,83				
ОК 28	КП з Технології переробки м'яса		7	3,0	90					90						5,00				
ОК 29	Ознайомча практика		2	6,0	180	0				180		8,18								
ОК 30	Переддипломна практика		8	6,0	180	0				180								8,18		
ОК 31	Атестаційний іспит	8		3,0	90	0				90								4,09		
ОК 32	Кваліфікаційна робота бакалавра			24,0	720	0				720								32,73		
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами професійної підготовки	12	13	144,5	4335	1220	552	366	302	3115	0,00	16,36	15,00	32,05	30,00	40,91	31,67	45,00		
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами	19	16	180,0	5 400	1 642	708	472	462	3 758	23,33	24,55	35,00	36,82	30,00	40,91	31,67	45,00		
2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*																				
ВК 1	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру			13,0	390	0				390	21,67									
ВК 2	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру			15,0	450	0				450		20,45								
ВК 3	Вибіркові освітні компоненти 3 семестру			6,0	180	0				180			10,00							
ВК 4	Вибіркові освітні компоненти 4 семестру			6,0	180	0				180				8,18						
ВК 5	Вибіркові освітні компоненти 5 семестру			9,0	270	0				270					15,00					
ВК 6	Вибіркові освітні компоненти 6 семестру			3,0	90	0				90						4,09				
ВК 7	Вибіркові освітні компоненти 7 семестру			8,0	240	0				240								13,33		
	Разом за вибіркковими освітніми компонентами			60,0	1 800					1 800	21,67	20,45	10,00	8,18	15,00	4,09	13,33			
	Кількість годин на тиждень										45,0	45,0	45,0	45,0	45,0	45,0	45,0	45,0	45,0	

* - передбачено вибір освітньої компоненти з іншої ОП

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

Декан факультету ТтаХПІПБ
(назва)



 (підпис)


 (підпис)

Федір ТРИШИН

(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Тетяна ШАРАХМАТОВА

(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)