



Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



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

заочна

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/E	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T/E	E	E/L	T	T	T	T	K	K	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T/E	E	E/L	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	P	P	P	P	K	K	K	K
2	T	T	T/E	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T/E	E	E/L	T	T	T	T	K	K	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T/E	E	E/L	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	K	K	K	K	K	K	K	K
3	T	T	T/E	T	T	T	T	T	T	T	T	T	E	E	E	T	T	T	T	K	K	K	K	T	T	T	T	T	T	T	E	E	E/L	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	K	K	K	K	K	K	K	K
4	T	T	T/E	T	T	T	T	T	T	T	T	T	E	E	E/L	T	T	T	T	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, настановчі заняття; П – практика; К – канікули; Ai – атестаційний іспит; А – атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Підсумковий контроль, настановчі заняття	Практика	Атестаційний іспит	Атестація		Канікули	Разом
					Виконання кваліфікаційної роботи	Захист		
1	35.5	4.5	4	-	-	-	8	52
2	35.5	4.5	-	-	-	-	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 ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	Контрольні заходи за семестрами		Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами									
		Екзамен	Диференційовані й 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	18.0	22.0											
1	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	15	16		
1. ОBOB'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																				
Загальної підготовки																				
OK 1	Історія України та української культури	1		3.0	90	8	4		4	82	5.00									
OK 2	Інформатика та інформаційні технології	1		4.0	120	10	4	6		110	6.67									
OK 3	Українська мова		1	3.0	90	8	4		4	82	5.00									
OK 4	Вища математика	2	1	7.0	210	24	12		12	186	6.67	4.09								
OK 5	Іноземна мова	3	2	6.0	180	20			20	160		4.09	5.00							
OK 6	Філософія	3		3.0	90	10	6		4	80			5.00							
OK 7	Біохімія з основами фізіології харчування	3		6.0	180	28	16	12		152			10.00							
OK 8	Технічна мікробіологія	4		3.5	105	18	8	10		87				4.77						
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами загальної підготовки	7	3	35.5	1065	126	54	28	44	939	23.33	8.18	20.00	4.77	0.00	0.00	0.00	0.00		
Професійної підготовки																				
OK 9	Розведення і генетика сільськогосподарських тварин і птиці		2	6.0	180	24	8		16	156		8.18								
OK 10	Годівля сільськогосподарських тварин		3	3.0	90	18	8		10	72			5.00							
OK 11	Анатомія, фізіологія і гістологія		3	6.0	180	32	16		16	148			10.00							
OK 12	Технологія кормів з основами кормовиробництва	4		6.0	180	20	8	12		160				8.18						
OK 13	Моделювання якості м'яса худоби та птиці	4		3.0	90	14	6		8	76				4.09						
OK 14	Фізика і хімія м'ясної сировини	4		6.0	180	22	10	12		158				8.18						
OK 15	Хімія і фізика молочної сировини	4		5.5	165	22	10	12		143				7.50						
OK 16	Ветеринарно-гігієнічні та зоотехнічні основи організації молочних ферм		4	3.0	90	14	6		8	76				4.09						
OK 17	Технологія виробництва та первинної переробки продукції м'ясного скотарства	5		6.0	180	22	10	12		158				10.00						
OK 18	Ветеринарно-санітарна і технологічна експертиза молока		5	6.0	180	26	8	12	6	154				10.00						
OK 19	Технологія виробництва продукції птахівництва і кролівництва		5	6.0	180	20	8	12		160				10.00						
OK 20	Технологія виробництва та первинної переробки продукції свинарства	6		6.0	180	26	10	8	8	154					8.18					
OK 21	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	6		3.0	90	16	8	4	4	74					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		
						у тому числі:					Семестри								
						Всього	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	24	10		14	126						6,82			
ОК 23	Стандартизація, облік і звітність у виробництві та переробці продукції тваринництва		6	4,0	120	24	8		16	96						5,45			
ОК 24	Технологія переробки молока	6,7		12,5	375	84	40	44		291						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	36	16		20	144						4,09	5,00		
ОК 27	Технологія переробки м'яса	7		6,5	195	42	18	24		153							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	486	208	152	126	3849	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	612	262	180	170	4 788	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 вибірковими 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	

* - 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)