

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	Семестри										
						у тому числі:					I курс		II курс		III курс		IV курс				
		Всього	лекції			лабораторні	практичні	1	2		3	4	5	6	7	8					
		Кількість тижнів у семестрі:														16,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0
1	2	3	4	7	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	15		14	60	5,63										
OK 2	Інформатика та інформаційні технології	1		4,0	120	40	12	28		80	7,50										
OK 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)		2	3,0	90	30	14		15	50		4,09									
OK 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3	2	6,0	180	60			60	120		4,09	5,00								
OK 5	Філософія та основи права	3		3,0	90	30	16		14	60			5,00								
OK 6	Біохімія з основами фізіології харчування	3		6,0	180	90	46	44		90			10,00								
OK 7	Технічна мікробіологія	4		3,5	105	52	18	34		53			4,77								
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами загальної підготовки	6	3	28,5	855	332	122	106	104	523	13,13	8,18	20,00	4,77	0,00	0,00	0,00				
Професійної підготовки																					
OK 8	Розведення і генетика сільськогосподарських тварин і птиці		2	6,0	180	60	28		32	120		8,18									
OK 9	Годівля сільськогосподарських тварин		3	3,0	90	44	18		26	46			5,00								
OK 10	Анатомія, фізіологія і гістологія		3	6,0	180	88	40		48	92			10,00								
OK 11	Основи автоматизованого проектування		4	3,0	90	36	16	20		54			4,09								
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	Безпечність у виробництві і переробці молока		5	4,0	120	46	22	24		74				6,67							
OK 21	Технологія виробництва та первинної переробки продукції свинарства		6	6,0	180	66	28	18	20	114					8,18						
OK 22	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці		6	3,0	90	40	20	10	10	50					4,09						
OK 23	Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості		6	5,0	150	60	30		30	90					6,62						
OK 24	Стандартизація, облік і звітність у виробництві та переробці продукції тваринництва		6	4,0	120	60	20		40	60					5,45						
OK 25	Технологія переробки молока		6,7		12,0	360	174	90	84	186				8,18	10,00						
OK 26	Основи проектування підприємств з виробництва і переробки молока		6	3,0	90	34	14		20	56					4,09						

Шифр за ОП	НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	Контрольні заходи за семестрами			Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл годин на тиждець 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	9	10	11	12	13	14	15	16
		лекції	лабораторні	практичні																						
		Кількість тижнів у семестрі																								
16,0 22,0 16,0 22,0 18,0 22,0 18,0 22,0																										
1	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	
ОК 27	КП з Основ проєктування підприємств з виробництва і переробки молока		6	3,0	90					90																4,09
ОК 28	Технологія переробки м'яса	7		6,0	180	84	36	48		96																10,00
ОК 29	Основ проєктування підприємств з виробництва і переробки м'яса		7	3,0	90	34	14		20	56																5,00
ОК 30	КП з Основ проєктування підприємств з виробництва і переробки м'яса		7	3,0	90					90																5,00
ОК 31	Комплексна переробка вторинної молочної сировини	7		3,0	90	40	20	20		50																5,00
ОК 32	Ветеринарно-санітарна та технологічна експертиза м'ясних і молочно-продуктів	7		3,0	90	40	16	24		50																5,00
ОК 33	Переддипломна практика		8	6,0	180	0				180																8,18
ОК 34	Атестаційний екзамен	8		3,0	90	0				90																4,09
ОК 35	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи			24,0	720	0				720																32,73
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами професійної підготовки	15	12	150,5	4515	1382	626	454	302	3133	0,00	8,18	15,00	36,14	36,67	40,91	40,00	45,00								
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами	21	15	179,0	5 370	1 714	748	560	406	3 656	13,13	16,36	35,00	40,91	36,67	40,91	40,00	45,00								
2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*																										
ВК 1	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру			20,0	600	0				600	37,50															
ВК 2	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру *			21,0	630	0				630		28,64														
ВК 3	Вибіркові освітні компоненти 3 семестру *			6,0	180	0				180			10,00													
ВК 4	Вибіркові освітні компоненти 4 семестру *			3,0	90	0				90				4,09												
ВК 5	Вибіркові освітні компоненти 5 семестру *			5,0	150	0				150					8,33											
ВК 6	Вибіркові освітні компоненти 6 семестру *			3,0	90	0				90						4,09										
ВК 7	Вибіркові освітні компоненти 7 семестру *			3,0	90	0				90																5,00
	Разом за вибірковими освітніми компонентами			61,0	1 830					1 830	37,50	28,64	10,00	4,09	8,33	4,09	5,00									
	Середнє навантаження (кількість годин на день)										9,0	9,0	9,0	9,0	9,0	9,0	9,0									9,0

* - передбачено вибір освітньої компоненти з іншої ОП

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

Декан факультету ТтаТХПІБ
(назва)

(підпис)

(підпис)

Федір ТРИШІН
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Тетяна ШАРАХМАТОВА
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

