



Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



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 базі ПЗСО, ОПС "Фаховий молодший спеціаліст"
СВО "Молодший бакалавр", ОКР "Молодший спеціаліст"

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

І. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Серпень		Вересень				Жовтень						Листопад				Грудень			Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень										
	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/Л	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	НЗ/Л	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	Е	Л	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	Е	К	К	К	К
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ЛНЗ	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	НЗ/Л	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	Е	К	К	К	К	
3	Т	Т	Т	Т	Т	Т	НЗ/Л	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	НЗ/Л	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	Л	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	Е	К	К	К	К
4	Т	Т	Т	Т	Т	Т	НЗ/Л	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К	П	П	П	П	А	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; Е – підсумковий контроль; П – практика; ДМ – дистанційний модуль; К – канікули; А – атестація, атестаційний екзамєн, підготовка та захист кваліфікаційної роботи

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Дистанційний модуль	Підсумковий контроль	Практика	Атестація			Канікули	Разом
					Атестаційний екзамєн	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Захист		
1	24,5/28,5	4	5,5	4	-	-	-	8	46
2	26,5	8	5,5	-	-	-	-	12	52
3	26,5	8	5,5	-	-	-	-	12	52
4	11,5	4	2,5	4	2	12	4	8	48

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	
	1	2
Ознайомча та ОК за вибором здобувача*	1	4
Переддипломна	8	4

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва освітнього компонента	Форма атестації	Семестр
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Публічний захист	8

* - у разі вибору практики

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 у тому числі:				Самостійна робота	I курс				II курс				III курс				IV курс			
						Всього	лекції	лабораторні	практичні		Семестри				Семестри				Семестри				Семестри			
		Кількість тижнів у семестрі								Кількість тижнів у семестрі				Кількість тижнів у семестрі				Кількість тижнів у семестрі								
		1	2		3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	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	8	4		4	82	5,63															
OK 2	Інформатика та інформаційні технології	1		4,0	120	10	4	6		110	7,50															
OK 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)		1	3,0	90	8	4		4	82	5,63															
OK 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3	2	6,0	180	20			20	160		4,09	5,00													
OK 5	Філософія та основи права	3		3,0	90	10	6		4	80			5,00													
OK 6	Біохімія з основами фізіології харчування	3		6,0	180	28	16	12		152			10,00													
OK 7	Технічна мікробіологія	4		3,5	105	18	8	10		87				4,77												
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами загальної підготовки	7	3	28,5	855	102	42	28	32	753	18,75	4,09	20,00	4,77	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00				
Професійної підготовки																										
OK 8	Розведення і генетика сільськогосподарських тварин і птиці		2	6,0	180	24	8		16	156		8,18														
OK 9	Годівля сільськогосподарських тварин		3	3,0	90	18	8		10	72			5,00													
OK 10	Анатомія, фізіологія і гістологія		3	6,0	180	32	16		16	148			10,00													
OK 11	Основи автоматизованого проєктування		4	3,0	90	12	4	8		78			4,09													
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 молочної ферми		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	Безпечність у виробництві і переробці молока	5		4,0	120	16	8	8		104				6,67												
OK 21	Технологія виробництва та первинної переробки продукції свинарства	6		6,0	180	26	10	8	8	154					8,18											
OK 22	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	6		3,0	90	14	6	4	4	76					4,09											
OK 23	Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості	6		5,0	150	24	10		14	126					6,82											
OK 24	Стандартизація, облік і звітність у виробництві та переробці продукції тваринництва		6	4,0	120	24	8		16	96					5,45											
OK 25	Технологія переробки молока	6,7		12,0	360	84	40	44		276					8,18	10,00										
OK 26	Основи проєктування підприємств з виробництва і переробки молока		6	3,0	90	18	8		10	72						15,00										

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															
16,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0	16,0	22,0	18,0	22,0	16,0	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								
OK 27	КП з Основ проєктування підприємств з виробництва і переробки молока		6	3,0	90					90								4,09								
OK 28	Технологія переробки м'яса	7		6,0	180	42	18	24		138									25,71							
OK 29	Основи проєктування підприємств з виробництва і переробки м'яса		7	3,0	90	18	8		10	72									5,00							
OK 30	КП з Основ проєктування підприємств з виробництва і переробки м'яса		7	3,0	90					90									5,00							
OK 31	Комплексна переробка вторинної молочної сировини	7		3,0	90	28	12	16		62									5,00							
OK 32	Ветеринарно-санітарна та технологічна експертиза м'ясних і молочної продуктів	7		3,0	90	28	12	16		62									5,00							
OK 33	Переддипломна практика		8	6,0	180	0				180									8,18							
OK 34	Атестаційний екзамен	8		3,0	90	0				90									4,09							
OK 35	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи			24,0	720	0				720									32,73							
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами професійної підготовки	12	13	150,5	4515	568	242	200	126	3947	0,00	8,18	15,00	36,14	36,67	51,82	55,71	45,00								
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами	19	16	179,0	5370	670	284	228	158	4700	18,75	12,27	35,00	40,91	36,67	51,82	55,71	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	1830					1830	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	9,0							

* - передбачено вибір освітньої компоненти з іншої ОП

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

Декан факультету ТгТХЛПБ
(назва)

(підпис)

(підпис)

Федір ТРІШИН

(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Тетяна ШАРАХМАТОВА

(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)