

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
Підготовка фахівців 2026 року вступу



“ЗАТВЕРДЖЕНО”

Ректор

Олена ШУСТ

“30”

06

2026 р.

“ПОГОДЖЕНО”

Проректор з освітньої, виховної та
міжнародної діяльності

Тетяна ДИМАНЬ

“16”

06

2026 р.

Рівень вищої освіти

Галузь знань

Спеціальність

Освітня програма

Орієнтація освітньої програми

Форма навчання

Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)

Кваліфікація

Перший (бакалаврський)

G Інженерія, виробництво та будівництво

G 13 Харчові технології

Харчові технології

Освітньо-професійна

Денна

3 роки 10 місяців (240 кредитів ЄКТС)

Бакалавр харчових технологій

І. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ
Підготовка фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2026 року вступу
Спеціальність G 13 Харчові технології

Рік навчання	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	
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	К	К	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Н	Н	Е	Е	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	К	К	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Н	Н	Е	Е	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	К	К	К	К	К	К	В	В	В	В	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	К	К	К	К	К	К	ПД	ПД	ПД	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	А	А	А									

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ:

Т – теоретичне навчання

Е – екзаменаційна сесія

Н – навчальна практика

В – виробнича практика

ПД – переддипломна практика

А – атестація

К – канікули

II. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ																																	
Назва дисципліни	Розподіл за семестрами	Години											Розподіл тижневих годин за курсами та семестрами																				
		іспити	заліки	курсові роботи	кредити	загальний обсяг годин	заняття з викладачем				самостійна робота студентів	практична підготовка	1 курс				2 курс		3 курс		4 курс												
							аудиторні заняття	з них					семестри								1		2		3		4						
								лекції	лабораторні	практичні	1								2		3		4		5		6		7		8		
											2								3		4		5		6		7		8				
											3								4		5		6		7		8						
											4								5		6		7		8								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21													
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																																	
OK 01	Вища математика	1			4	120	42	14		28	78		3																				
OK 02	Хімія	2	1		8	240	90	30	30	30	150		4	4																			
OK 03	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	2	1		6	180	60	0		60	120		2	2																			
OK 04	Фізика	2			4	120	48	16	16	16	72			3																			
OK 05	Вступ до фаху (практика навчальна 2 кр)		1		4	120	42	14		28	78		3																				
OK 06	Інформаційні системи та технології		2		4	120	48	16		32	72			3																			
OK 07	Аграрні технології (навчальна практика 1)		2		4	120	48	16		32	72			3																			
OK 08	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1			3	90	28	0		28	62		2																				
OK 09	Історія Української державності і національної культури		1		3	90	28	14		14	62		2																				
OK 10	Правознавство		2		3	90	32	16		16	58			2																			
OK 11	Філософія		1		3	90	28	14		14	62		2																				
OK 12	Безпека життєдіяльності та цивільний захист		2		3	90	32	16		16	58		2																				
OK 13	Основи національного спротиву		2		5	150	120	60		60	30		4	4																			
OK 14	Тепло- та електротехніка харчових виробництв		3		4	120	42	14		28	78				2																		
OK 15	Теоретичні основи технології харчових виробництв (практика навчальна 2 кр)	4	3		8	240	120	60	30	30	120				4	4																	
OK 16	Харчова хімія	4	3		8	240	120	60	30	30	120				4	4																	
OK 17	Основи наукових досліджень (практика навчальна 1 кр)		3		5	150	56	28	14	14	94					4																	
OK 18	Технічна мікробіологія	4			5	150	56	28	14	14	94				3																		

ОК 19	Стандартизація, сертифікація та метрологія		4		4	120	48	16		32	72					3				
ОК 20	Контрольно-вимірювальні технології		3		4	120	42	14		28	78				3					
ОК 21	Загальна технологія харчових продуктів	6	5		7	210	120	60	30	30	90						4	4		
ОК 22	Технологічне обладнання харчових виробництв	6	5		7	210	120	60	30	30	90						4	4		
ОК 23	Екотрофологія		6		4	120	48	16		32	72							3		
ОК 24	Контроль якості харчових продуктів	6			4	120	64	32	16	16	56							4		
ОК 25	Процеси і апарати харчових виробництв		6		4	120	64	32	16	16	56							4		
ОК 26	Проектування підприємств з основами САПР		6		4	120	48	16		32	72							3		
ОК 27	Економіка харчових виробництв		6		3	90	48	16		32	42							3		
ОК 28	Харчова біотехнологія	8	7		7	210	90	30	30	30	120								4	4
ОК 29	Управління якістю харчових продуктів	7			5	150	56	28		28	94								4	
ОК 30	Безпека харчових продуктів	8			4	120	64	32	16	16	56									4
ОК 31	Організація та управління виробництвом		8		4	120	48	16		32	72									3
ОК 32	Екологізація харчового виробництва		8		4	120	48	16		32	72									3
ОК 33	Технологія продуктів функціонального призначення	7			4	120	42	14	14	14	78								3	
ОК 34	Автоматизація виробничих процесів		7		3	90	42	14		28	48								3	
ОК 35	Продовольча політика та регулювання		8		3	90	48	16		32	42									
ОК 36	Фізичне виховання		2		3	90	32			32	58			2						
ОК 37	Навчальна практика (вступ до фаху 2кр, Аграр.техн 1кр)				3	90	0				90	90		н						
ОК 38	Навчальна практика (ТОТХВ 2 кр, НДРС 1кр)				3	90	0				90	90			н					
ОК 39	Виробнича практика				6	180	0				180	180						в		
ОК 40	Переддипломна практика				3	90	0				90	90								п
ОК 41	Підготовка і захист кваліфікаційної роботи				3	90	0				90	60								А

	Всього за обов'язковою частиною	15	28		180	5400	2112	844	286	982	3288	510	24	23	16	12	8	25	11	14
--	--	-----------	-----------	--	------------	-------------	-------------	------------	------------	------------	-------------	------------	-----------	-----------	-----------	-----------	----------	-----------	-----------	-----------

2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																	
ВК 01	Культура ментального здоров'я		3		4	120	42	14		28	78				Обрати 3 дисципліни		
ВК 02	Сенсорний аналіз харчових продуктів	3			4	120	42	14		28	78						
ВК 03	Харчова токсикологія	3			4	120	42	14		28	78						
ВК 04	Матеріалознавство		6		4	120	42	14		28	78						
ВК 05	Етика ділових відносин		3		4	120	42	14		28	78						
ВК 06	Правові засади регулювання продовольчої безпеки		4		4	120	48	16		32	72				Обрати 2 дисц		
ВК 07	Прикладна механіка		4		4	120	48	16		32	72						
ВК 08	Нутриціологія		4		4	120	48	16		32	72						
ВК 09	Лабораторна справа		4		4	120	48	16		32	72						
ВК 10	Основи товарознавства (продовольчі товари)		5		4	120	42	14		28	78				Обрати 2-3		
ВК 11	Технологія переробки продукції тваринництва	6	5		8	240	90	30		60	150						
ВК 12	Технологія переробки рослинної сировини	6	5		8	240	90	30		60	150						
ВК 13	Технологія води та водопостачання	5			4	120	42	14		28	78						
ВК 14	Технологічні розрахунки		5		4	120	42	14		28	78						
ВК 15	Основи холодильних технологій		6		4	120	48	16		32	72				Обрати 3		
ВК 16	Основи промислового будівництва та сантехніки		6		4	120	48	16		32	72						
ВК 17	Технологія пакування харчових продуктів		6		4	120	48	16		32	72						
ВК 18	Освітній компонент з інших ОП		6		4	120	48	16		32	72						
ВК 19	Технологія переробки вторинної сировини	6			4	120	48	16		32	72						
ВК 20	Технологія хліба і виробів із борошна	6			4	120	48	16		32	72						

ВК 21	Спеціальні харчові технології	7		4	120	42	14		28	78									Обрати 3	
ВК 22	Санітарія і гігієна харчових виробництва	7		4	120	42	14		28	78										
ВК 23	Добавки та інгредієнти в харчових продуктах	7		4	120	42	14		28	78										
ВК 24	Управління проєктами в харчовій галузі		7	4	120	42	14		28	78										
ВК 25	Екологічна експертиза та утилізація відходів		7	4	120	42	14		28	78										
ВК 26	Бухгалтерський облік		7	4	120	42	14		28	78										
ВК 27	Бізнес-планування харчових підприємств		8	4	120	48	16		32	72									Обрати 2 дисципліни	
ВК 28	Облік, оподаткування та звітність у харчовій галузі		8	4	120	48	16		32	72										
ВК 29	Інноваційний менеджмент харчових продуктів		8	4	120	48	16		32	72										
ВК 30	Цифрова трансформація та AI в харчових технологіях		8	4	120	48	16		32	72										
ВК 31	Цифрові технології в харчовій промисловості		8	4	120	48	16		32	72										
ВК 32	Продовольча політика та регулювання		8	4	120	48	16		32	72										
	Всього за вибірковою частиною			60	1800															
	Загальна кількість			240	7200						510									
	Кількість іспитів																			
	Кількість заліків																			
	Кількість курсових робіт														0		0			
	Кількість практик												1		1		1			1

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Освітні компоненти	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові освітні компоненти	5400	180	75,00
2. Вибіркові освітні компоненти	1800	60	25,00
Разом	7200	240	100,00

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Атестація	Канікули	Всього
I	30	3	2		17	52
II	30	3	2		17	52
III	30	3	4		15	52
IV	30	4	2		6	42
Разом	120	13	10	3	55	198

V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№ з/п	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Практична підготовка (1 курс)	2	90	3	2
2	Практична підготовка (2 курс)	2	90	3	2
	Практична підготовка (3 курс)	6	180	6	4
3	Практична підготовка (4 курс)	8	90	3	2
	Всього		450	15	10

VI. КУРСОВІ РОБОТИ

№ з/п	Назва дисципліни	Години	Кредити

VII. АТЕСТАЦІЯ

№ з/п	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	90	3	3