

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

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
Підготовка фахівців 2025 року вступу

“ЗАТВЕРДЖЕНО”

Ректор

Олена ШУСТ

“ ”

2025 р.

“ПОГОДЖЕНО”

Проректор з освітньої, виховної та
міжнародної діяльності

Тетяна ДИМАНЬ

“ ”

2025 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 Харкові технології

Харкові технології

Освітньо-професійна

Денна

3 роки 10 місяців (240 кредитів ЄКТС)

Бакалавр харчових технологій

I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Підготовка фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2025 року вступу,
спеціальність G 13 Харчові технології

[illegible]

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	курсів роботи	кредити	загальний обсяг годин	заняття з викладачем			самостійна робота студентів	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
							аудиторні заняття	з них			семестри								
								лекції	лабораторна	практичні	1	2	3	4	5	6	7	8	
											кількість тижнів у семестрі								
											14	16	14	16	14	16	14	12	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																			
ОК 01	Вища математика	1			5	150	56	14		42	94	4							
ОК 02	Хімія	2	1		9	270	138	46		92	132	3	6						
ОК 03	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	2	1		6	180	60	0		60	120	2	2						
ОК 04	Фізика	2			4	120	48	16		32	72		3						
ОК 05	Вступ до фаху		1		4	120	56	14		42	64	4							
ОК 06	Інформаційні системи та технології		2		4	120	48	16		32	72		3						
ОК 07	Електротехніка		2		4	120	48	16		32	72		3						
ОК 08	Аграрні технології		2		4	120	64	32		32	56		3						
ОК 09	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1			3	90	28	0		28	62	2							
ОК 10	Історія Української державності та національної культури		2		3	90	28	14		14	62	2							
ОК 11	Правознавство		1		3	90	32	16		16	58	2							
ОК 12	Філософія		1		3	90	28	14		14	62	2							
ОК 13	Безпека життєдіяльності та цивільний захист		1		3	90	32	16		16	58		2						
ОК 14	Теплотехніка		3		4	120	42	14		28	78			2					
ОК 15	Теоретичні основи технологій харчових виробництв	4	3		8	240	90	60	30	30	150			4	4				
ОК 16	Харчова хімія	4	3		8	240	120	60	30	30	120			4	4				
ОК 17	Науково-дослідна робота студентів		4		5	150	48	32	16	16	102				4				
ОК 18	Технічна мікробіологія	3			4	120	28	14	14	14	92			3					
ОК 19	Стандартизація, сертифікація та метрологія		4		4	120	48	16		32	72				3				
ОК 20	Інженерна графіка		3		4	120	42	14		28	78			3					
ОК 21	Загальна технологія харчових продуктів	6	5		7	210	90	60	30	30	120					4	4		
ОК 22	Технологічне обладнання харчових виробництв	6	5		7	210	90	60	30	30	120					4	4		
ОК 23	Екотрофологія		6		4	120	48	16		32	72						3		
ОК 24	Технохімічний контроль в-ва харчових продуктів	5			4	120	40	16	24	24	80					4			

ОК 25	Процеси і апарати харчових виробництв		6		3	90	42	28	14	14	48						4		
ОК 26	Проектування підприємств з основами САПР		6		4	120	42	14		28	78						3		
ОК 27	Економіка підприємств		6		3	90	48	16		32	42						3		
ОК 28	Харчова біотехнологія	8	7		7	210	108	54	24	30	102							4	4
ОК 29	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	8			5	150	52	26		26	98								4
ОК 30	Безпека харчових продуктів	7			4	120	42	28	14	14	78							4	
ОК 31	Організація та управління виробництвом		8		4	120	38	12		26	82								3
ОК 32	Екологізація харчового виробництва		8		4	120	38	12		26	82								3
ОК 33	Технологія продуктів функціонального призначення	7			4	120	28	14	14	14	92							3	
ОК 34	Автоматизація виробничих процесів		7		3	90	42	14		28	48							3	
ОК 35	Фізичне виховання		3		3	90	60	0		60	0	2	2	2					
ОК 36	Навчальна практика 1 курс				3	90					90								
ОК 37	Навчальна практика 2 курс				3	90					90								
ОК 38	Виробнича практика				9	270					270								
ОК 39	Переддипломна практика				3	90					90								
ОК 40	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи				2	60					60								
	Всього за обов'язковою частиною				178	5340													

2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ

ВК 01	Теоретична підготовка БЗВП*		3		3	90	28	14		14	62			2					
ВК 02	Культура ментального здоров'я		3		3	90	28	14		14	62			2					
ВК 03	Прикладна механіка	3			4	120	42	14		28	78								
ВК 04	Сенсорний аналіз харчових продуктів		3		4	120	42	14		28	78								
ВК 05	Матеріалознавство		3		4	120	42	14		28	78								
ВК 06	Основи промислового будівництва та сантехніки		4		4	120	48	16		32	72								
ВК 07	Технологія пакування харчових продуктів		4		4	120	48	16		32	72								
ВК 08	Соціологія		4		4	120	48	16		32	72								
ВК 09	Економічна теорія		4		4	120	48	16		32	72								
ВК 10	Освітній компонент з інших ОП		4		4	120	48	16		32	72								
ВК 11	Технологія молока та молочних продуктів	5			4	120	42	14		28	78								
ВК 12	Мікробіологія молока і молочних продуктів		5		4	120	42	14		28	78								
ВК 13	Технологія продуктів забою	5			4	120	42	14		28	78								
ВК 14	Технологічні розрахунки		5		4	120	42	14		28	78								
ВК 15	Біохімія молока і молочних продуктів		5		4	120	42	14		28	78								
ВК 16	Технологія безалкогольних напоїв	5			4	120	42	14		28	78								
ВК 17	Технологія переробки вторинної сировини		5		4	120	42	14		28	78								

[illegible]

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні дисципліни	Години	Кредити	%
1.Обов'язкові освітні компоненти	5310	177	74
2.Вибіркові освітні компоненти	1890	63	26
Разом за ОП	7200	240	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Державна атестація	Канікули	Всього
I	30	5	2		13	52
II	30	4	4		13	52
III	30	5	8		9	52
IV	27	5	4	2	4	42
Разом за ОП	117	19	20	2	38	198

V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Навчальна 1 курс	2, 4	180	3	2
2	Навчальна 2 курс			3	2
3	Виробнича	6	240	9	6
4	Переддипломна	8	120	3	2
Всього			540	18	12

VI. КУРСОВІ РОБОТИ

№	Назва дисципліни	Години	Кредити	Курсові роботи
1	Курсові роботи не являються окремим освітнім компонентом			

VII. АТЕСТАЦІЯ

№	Складова атестація		Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Захист КР		60	2	2

Гарант ОПП Харчові технології

_____ Галина КАЛІНІНА

Т.в.о. декана біолого-технологічного факультету

_____ Сергій МЕРЗЛОВ

Керівник відділу навчально-методичної та виховної роботи

_____ Лариса ФІЛПОВА