

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

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
Підготовка фахівців 2025 року вступу

“ЗАТВЕРДЖЕНО”

Ректор


“23” травня

Олена ШУСТ

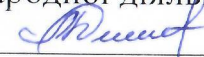
2025 р.



Рівень вищої освіти
Галузь знань
Спеціальність
Освітня програма
Орієнтація освітньої програми
Форма навчання
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)
Кваліфікація

“ПОГОДЖЕНО”

Проректор з освітньої, виховної та
міжнародної діяльності


“23” квітня 2025 р.

Тетяна ДИМАНЬ

Другий (магістерський)
G Інженерія, виробництво та будівництво
G 13 Харчові технології
Харчові технології
Освітньо-професійна
Денна
1 рік 4 місяці (90 кредитів ЄКТС)
Магістр з харчових технологій

I. Графік навчального процесу

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

[illegible]

ПОЗНАЧЕННЯ:

Т – теоретичне навчання;

П - професійна практика;

Е – екзаменаційна сесія;

К – канікули;

А - атестація

II. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	Назва дисциплін	Розподіл за семестрами			Години						Розподіл на курси і семестри			
		іспити	заліки	курсів роботи	кредити	загальний обсяг годин	аудиторні заняття	з них						
								лекції	лабораторні і практичні	СРС	1 сем	2 сем	3 сем	
											14	16	12	
											Години за тиждень			
1.Обов'язкові освітні компоненти														
ОК 01	Методологія та організація наукових досліджень	1			5	150	42	14		28	108	3		
ОК 02	Інтелектуальна та промислова власність	3			6	180	48	24		24	132			4
ОК 03	Інноваційні технології харчових виробництв	1			6	180	56	28		28	124	4		
ОК 04	Іноземна мова: ділова комунікація		2		8	240	104	44		60	136	4	3	
ОК 05	Оптимізація технологій харчової галузі		3		5	150	36	12		24	114			3
ОК 06	Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства	1			5	150	28	14		14	122	2		
ОК 07	Сталий розвиток підприємств харчової галузі	2			5	150	48	16		32	102		3	
ОК 08	Статистичні методи аналізу та математичне моделювання		1		5	150	42	14		28	108	3		
ОК 09	Професійна практика				9	270					270			
ОК 10	Підготовка і захист кваліфікаційної роботи	3			12	360					360			
	Усього за обов'язковою частиною				66	1980	412	170		242	1568	16	6	7
2.Вибіркові освітні компоненти														
ВК 01	Молекулярно-генетичні методи досліджень		2		4	120	48	16		32	72			
ВК 02	Виробнича логістика		2		4	120	42	14		28	78			
ВК 03	Технологія харчових екопродуктів		2		4	120	42	14		28	78			

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні дисципліни	Години	Кредити	%
1.Обов'язкові освітні компоненти	1890	66	73
2.Вибіркові освітні компоненти	810	24	27
Разом	2700	90	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Державна атестація	Канікули	Всього
1	30	4	6		12	52
2	12	1		4		17
Разом	42	5	6	4	12	69

V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Професійна	2	270	9	6
Всього			630	21	18

VI. КУРСОВІ РОБОТИ

№	Назва дисципліни	Години	Кредити	Курсові роботи
1	Не передбачено			

VII. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

№	Складова атестація	Кредити	Години	Кількість тижнів
1	Підготовка і захист кваліфікаційної роботи	12	360	12

Гарант освітньо-професійної програми

Декан біолого-технологічного факультету

Керівник відділу навчально-методичної та виховної роботи

 Оксана ГРЕБЕЛЬНИК

 Сергій МЕРЗЛОВ

 Лариса ФІЛПОВА