

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІОЦЕРКІВСЬКИЙ 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

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

І. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Підготовка фахівців другого (магістерського) 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
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	К	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	А	А	А	А																																		

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ:

Т – теоретичне навчання

П – професійна практика

Е – екзаменаційна сесія

К – канікули

А – атестація

II. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

1	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	семестр				
							аудиторні заняття	з них				1	2	3		
								лекції	лабораторні	практичні		кількість тижнів				
												14	16	12		
												14	16	12		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																
OK 01	Методологія та організація наукових досліджень	1			4	120	42	14		28	78		3			
OK 02	Інтелектуальна та промислова власність	1			4	120	42	14		28	78		3			
OK 03	Інноваційні технології харчових виробництв	2	1		9	270	90	30		60	180		3	3		
OK 04	Іноземна мова: ділова комунікація	2			6	180	64	16		48	116			4		
OK 05	Статистичний аналіз та оптимізація технологій галузі		1		4	120	42	14		28	78		3			
OK 06	Управління проєктами		3		4	120	36	12		24	84				3	
OK 07	Сталий розвиток в харчовій галузі	1			6	180	56	28		28	124		4			
OK 08	Управління безпечністю та якістю харчових продуктів	3			5	150	48	24		24	102				4	
OK 09	Переддипломна практика		2		12	360	0					360				
OK 10	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи		3		12	360					360					
	Всього за обов'язковою частиною	6	5		66	1980	420	152	0	268	1200	360	16	7	7	

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Освітні компоненти	Години	Кредити
1. Обов'язкові освітні компоненти	1980	66
2. Вибіркові освітні компоненти	720	24
Разом	2700	90

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Атестація	Канікули
I	30	4	9		9
II	12	1		4	
Разом	42	5	9	4	9

V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№ з/п	Вид практики	Семестр	Години	Кредити
1	Переддипломна практика	2	360	12
	Всього		360	12

VI. КУРСОВІ РОБОТИ

№ з/п	Назва дисципліни	Години

VII. АТЕСТАЦІЯ

№ з/п	Складова атестації	Години	Кредити
1	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	360	12