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

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Підготовка фахівців 2023 року вступу

«ЗАТВЕРДЖЕНО»
Ректор, доктор екон. наук, професор
_____ О.А. Шуст
«13» _____07_____ 2023 р.

«ПОГОДЖЕНО»
Проректор з освітньої, виховної та міжнародної діяльності, доктор. с.-г. наук, професор
_____ Т.М. Димань
«15» _____06_____ 2023 р.

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	Харчові технології
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Форма навчання	Денна
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)	3 роки 10 місяців (240 кредитів ЄКТС)
На основі	повної загальної середньої освіти
Ступінь вищої освіти	«Бакалавр»
Кваліфікація	Бакалавр харчових технологій

І. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Підготовка фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2023 року вступу,
спеціальність 181 Харчові технології

Рік навчання	2023 рік																	2024 рік																																																	
	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	Н	Н	Е	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	Е	К	К	К	К	К	К	К
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Н	Н	Е	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	Н	Е	Е	К	К	К	К	К	К	К
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	Е	К	К	К	В	В	В	В	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	В	В	В	В	К	К	К	К	К	К
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	Е	К	К	К	ПД	ПД	ПД	ПД	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	А	А	А										

II. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

	Назва дисципліни	Розподіл за семестрами			Години							Розподіл тижневих годин за курсами та семестрами							
							заняття з викладачем					1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
								з них				семестри							
		іспити	заліки	курсові роботи	кредити	загальний обсяг годин	аудиторні заняття	лекції	Лабораторна	практичні	самостійна робота студентів	1	2	3	4	5	6	7	8
												кількість тижнів у семестрі							
												14	16	14	16	14	16	14	13
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																			
1.	Вища математика	1			5	150	56	14		42	94	4							
2.	Хімія	2	1		10	300	120	60		60	180	4	4						
3.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	2	1		7	210	90	0		90	120	3	3						
4.	Фізика	2			4	120	48	16		32	72		3						
5.	Вступ до фаху		1		5	150	56	28		28	94	4							
6.	Інформаційні системи та технології		2		4	120	48	16		32	72		3						
7.	Фізіологія та гігієна харчування		2		3	90	48	16		32	42		3						
8.	Аграрні технології		2		4	120	64	32		32	56		4						
9.	Українська мова (за професійним спрямуванням)		1		3	90	28	0		28	62	2							
10.	Історія Української державності та національної культури +204 +162		1		3	90	42	28		14	48	3							
11.	Правознавство		2		3	90	32	16		16	58		2						
12.	Філософія		1		3	90	28	14		14	62	2							
13.	Теоретичні основи технологій харчових виробництв	4	3		8	240	120	60		60	120			4	4				
14.	Харчова хімія	4	3		8	240	120	60		60	120			4	4				
15.	Науково-дослідна робота студентів		4		5	150	48	16		32	102				3				
16.	Технічна мікробіологія	3			4	120	56	28		28	64			4					
17.	Стандартизація, сертифікація та метрологія		3		5	150	56	28		28	94			4					
18.	Інженерна графіка		3		4	120	56	28		28	64			4					
19.	Загальна технологія харчових продуктів	6	5		7	210	120	60		60	90					4	4		
20.	Технологічне обладнання харчових виробництв	6	5	6	7	210	120	60		60	90					4	4		
21.	Екотрофологія		6		4	120	48	16		32	72						3		
22.	Технохімічний контроль в-ва харчових продуктів	5			4	120	56	14		42	64					4			
23.	Процеси і апарати харчових виробництв		6		3	90	64	32		32	26						4		

24.	Проектування підприємств з основами САПР		6		4	120	48	16		32	72						3		
25.	Економіка підприємств		6		3	90	48	16		32	42						3		
26.	Харчова біотехнологія	8	7	8	7	210	108	54		54	102							4	4
27.	27 Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	8	7		5	150	136	54		82	14							3	3
28.	Безпека харчових продуктів	7			4	120	42	14		28	78							3	
29.	Організація та управління виробництвом		8		4	120	38	12		26	82								3
30.	Екологізація харчового виробництва		8		4	120	38	12		26	82								3
31.	Технологія продуктів функціонального призначення	8			4	120	40	14		26	80								3
32.	Автоматизація виробничих процесів		7		3	90	42	14		28	48							3	
33.	Безпека життєдіяльності та цивільний захист		7		3	90	42	14		28	48							3	
34.	Фізичне виховання		3		3	90	60	0		60	0	2	2	2					
	Разом											25	18	22	11	12	17	16	17
	1.2. Практична підготовка																		
35.	Навчальна практика				9	270					270								
36.	Виробнича практика				8	240					240								
37.	Переддипломна практика				4	120					120								
	Всього				**21**	**630**					**630**								
	1.3. Атестація																		
38.	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи				2	60					180								
	Всього за обов'язковою частиною																		
	2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																		
1.	Електротехніка				4	120													
2.	Сенсорний аналіз харчових продуктів				4	120													
3.	Матеріалознавство				4	120													
4.	Теплотехніка				4	120													
5.	Прикладна механіка				4	120													
6.	Технологія пакування харчових продуктів				4	120													
7.	Освітній компонент з інших ОП																		
8.	Технологія молока та молочних продуктів				4	120													
9.	Мікробіологія молока і молочних продуктів				4	120													
10.	Технологія продуктів забою				4	120													
11.	Основи промислового будівництва та сантехніки				4	120													

12.	Технологічні розрахунки				4	120													
13.	Біохімія молока і молочних продуктів				4	120													
14.	Технологія безалкогольних напоїв				4	120													
15.	Технологія переробки вторинної сировини				3	90													
16.	Освітній компонент з інших ОП																		
17.	Технологія м’яса та м’ясних продуктів				4	120													
18.	Мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів				4	120													
19.	Біохімія м'яса і м'ясних продуктів				4	120													
20.	Біохімія рослинницької сировини				4	120													
21.	Біохімія риби та гірдобіонтів				4	120													
22.	Лабораторна справа підприємств харчової промисловості				3	90													
23.	Технологія води та водопостачання				3	90													
24.	Основи наукових досліджень та інтелектуальна власність				4	120													
25.	Контроль якості та безпечності харчових продуктів				3	90													
26.	Освітній компонент з інших ОП																		
27.	Основи кріогенних та сушильних технологій				4	120													
28.	Самоменеджмент				3	90													
29.	Технологія хліба і виробів із борошна				3	90													
30.	Технологія консервування плодів і овочів				3	90													
31.	Технологія зерна				3	90													
32.	Технологія жиру та жирозамінників				4	120													
33.	Промислова екологія харчових підприємств				4	120													
34.	Етика ділових відносин				3	90													
35.	Нутріціологія				3	90													
36.	Освітній компонент з інших ОП																		
37.	Добавки та інгредієнти в харчових продуктах				4	120													
38.	Санітарія і гігієна харчових виробництва				4	120													
39.	Екологічна експертиза та утилізація відходів				3	90													
40.	Культура харчування				4	120													
41.	Основи товарознавства (продовольчі товари)				4	120													
42.	Бухгалтерський облік підприємств харчової промисловості				4	120													
43.	Освітній компонент з інших ОП																		

	Всього за вибірковою частиною				**60**	**1800**								*	*	*	*	*	*
	Загальна кількість				**240**	**7200**													

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні дисципліни	Години	Кредити	%
1.Обов'язкові освітні компоненти	5400	180	75
2.Вибіркові освітні компоненти	1800	60	25
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	4		13	52
II	30	4	5		13	52
III	30	5	8		9	52
IV	27	5	4	3	3	42
Разом за ОП	117	19	21	3	38	198

V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	навчальна	2, 4	330	4+5	
2	виробнича	6	360	8	
3	переддипломна	8			
Всього					

VI. КУРСОВІ РОБОТИ

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

VII. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

№	Складова атестація		Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Захист КР		90	3	2
2					

Начальник відділу навчально-методичної та виховної роботи _____ В.В. Зубченко

Декан біолого-технологічного факультету _____ С.В. Чернюк

Гарант освітньо-професійної програми _____ Г.П. Калініна

Навчальний план розглянутий і затверджений на засіданні вченої ради факультету, протокол № 1 від 27.04.23 р.

Навчальний план розглянутий і затверджений на засіданні Вченої ради університету, протокол № 7 від 13.07.23 р.

Навчальний план вводиться в дію з 1.09.23 р., наказ № ____ від № 112/0 від 28.08.23 р.