

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

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН  
Підготовка фахівців 2021 року вступу

"ЗАТВЕРДЖЕНО"

Ректор ВНАУ, доктор  
економічних наук, професор

  
" 14 " вересня 2021 року

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

"ПОГОДЖЕНО"

Проректор з освітньої, виховної та  
міжнародної діяльності, доктор с.-  
г. наук, професор

  
" 15 " вересня 2021 року

Перший (бакалаврський)  
18 « Виробництво технологій»  
181 «Харчові технології»  
Харчові технології  
Освітньо-професійна  
Денна  
4 роки (240 кредитів ЄКТС)  
повної загальної середньої освіти  
«Бакалавр»  
Бакалавр з харчових технологій

## І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

[illegible]

**ПОЗНАЧЕННЯ:** Т – теоретичне навчання; Е – екзаменаційна сесія; Н - навчальна практика, В - виробнича практика; К – канікули; А - атестація

## II. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

| №                           | Назва навчальної дисципліни | Загальний<br>обсяг |  | Форма контролю<br>знань за<br>семестрами |  |  | Аудиторні заняття |    |    |    | Самостійна<br>робота | Практична<br>підготовка |    | Розподіл тижневих годин за курсами та семестрами |                            |       |       |                   |        |              |                        |                      |                       |                       |         |      |      |      |      |      |      |      |
|-----------------------------|-----------------------------|--------------------|--|------------------------------------------|--|--|-------------------|----|----|----|----------------------|-------------------------|----|--------------------------------------------------|----------------------------|-------|-------|-------------------|--------|--------------|------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|---------|------|------|------|------|------|------|------|
|                             |                             |                    |  |                                          |  |  |                   |    |    |    |                      |                         |    |                                                  |                            |       |       |                   |        |              |                        |                      |                       |                       |         |      |      |      |      |      |      |      |
|                             |                             |                    |  |                                          |  |  |                   |    |    |    |                      |                         |    | Годин                                            | Кредитів<br>(1ЄСТС 30 год) | Іспит | Залік | Курсова<br>робота | Всього | У тому числі |                        |                      | Навчальна<br>практика | Виробнича<br>практика | I       |      | II   |      | III  |      | IV   |      |
|                             |                             |                    |  |                                          |  |  |                   |    |    |    |                      |                         |    |                                                  |                            |       |       |                   |        | лекції       | Лабораторні<br>заняття | Практичні<br>заняття |                       |                       | Семестр |      |      |      |      |      |      |      |
|                             |                             |                    |  |                                          |  |  |                   |    |    |    |                      |                         |    |                                                  |                            |       |       |                   |        |              |                        |                      |                       |                       | 1 с.    | 2 с. | 3 с. | 4 с. | 5 с. | 6 с. | 7 с. | 8 с. |
| Кількість тижнів у семестрі |                             |                    |  |                                          |  |  |                   | 14 | 16 | 14 | 16                   | 14                      | 16 |                                                  |                            |       |       |                   |        |              |                        |                      |                       |                       | 14      | 13   |      |      |      |      |      |      |

|                                   |                                                     |     |    |   |   |   |     |    |  |    |     |  |  |   |   |   |   |   |   |  |  |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------|-----|----|---|---|---|-----|----|--|----|-----|--|--|---|---|---|---|---|---|--|--|
| 1. Обов'язкові освітні компоненти |                                                     |     |    |   |   |   |     |    |  |    |     |  |  |   |   |   |   |   |   |  |  |
| ОК 1                              | Вища математика                                     | 240 | 8  | 2 | 1 |   | 120 | 30 |  | 90 | 120 |  |  | 4 | 4 |   |   |   |   |  |  |
| ОК 2                              | Хімія                                               | 300 | 10 | 2 | 1 |   | 150 | 60 |  | 90 | 150 |  |  | 5 | 5 |   |   |   |   |  |  |
| ОК 3                              | Іноземна мова (за професійним<br>спрямуванням)      | 210 | 7  | 2 |   |   | 90  | 0  |  | 90 | 120 |  |  | 3 | 3 |   |   |   |   |  |  |
| ОК 4                              | Фізика                                              | 120 | 4  | 2 |   |   | 64  | 32 |  | 32 | 56  |  |  |   | 4 |   |   |   |   |  |  |
| ОК 5                              | Вступ до фаху                                       | 150 | 5  |   | 1 |   | 56  | 28 |  | 28 | 94  |  |  | 4 |   |   |   |   |   |  |  |
| ОК 6                              | Інформаційні системи та технології                  | 120 | 4  |   | 2 |   | 48  | 16 |  | 32 | 72  |  |  |   | 3 |   |   |   |   |  |  |
| ОК 7                              | Аграрні технології                                  | 120 | 4  |   | 2 |   | 64  | 32 |  | 32 | 56  |  |  |   | 4 |   |   |   |   |  |  |
| ОК 8                              | Українська мова (за професійним<br>спрямуванням)    | 90  | 3  |   | 1 |   | 28  | 0  |  | 28 | 62  |  |  | 2 |   |   |   |   |   |  |  |
| ОК 9                              | Історія та культура України                         | 90  | 3  |   | 1 |   | 42  | 28 |  | 14 | 48  |  |  | 3 |   |   |   |   |   |  |  |
| ОК 10                             | Правознавство                                       | 90  | 3  |   | 2 |   | 48  | 16 |  | 32 | 42  |  |  |   | 3 |   |   |   |   |  |  |
| ОК 11                             | Філософія                                           | 90  | 3  |   | 1 |   | 28  | 14 |  | 14 | 62  |  |  | 2 |   |   |   |   |   |  |  |
| ОК 12                             | Теоретичні основи технологій харчових<br>виробництв | 240 | 8  | 4 | 3 |   | 150 | 60 |  | 90 | 90  |  |  |   |   | 5 | 5 |   |   |  |  |
| ОК 13                             | Біохімія харчових продуктів                         | 240 | 8  | 4 | 3 |   | 150 | 60 |  | 90 | 90  |  |  |   |   | 5 | 5 |   |   |  |  |
| ОК 14                             | Науково-дослідна робота студентів                   | 90  | 3  |   | 4 |   | 48  | 16 |  | 32 | 42  |  |  |   |   |   | 3 |   |   |  |  |
| ОК 15                             | Технічна мікробіологія                              | 120 | 4  | 3 |   |   | 56  | 28 |  | 28 | 64  |  |  |   |   | 4 |   |   |   |  |  |
| ОК 16                             | Стандартизація, сертифікація та<br>метрологія       | 120 | 4  |   | 3 |   | 70  | 28 |  | 42 | 50  |  |  |   |   | 5 |   |   |   |  |  |
| ОК 17                             | Інженерна графіка                                   | 120 | 4  |   | 3 |   | 56  | 28 |  | 28 | 64  |  |  |   |   | 4 |   |   |   |  |  |
| ОК 18                             | Загальна технологія харчових продуктів              | 210 | 7  | 6 | 5 | 6 | 120 | 60 |  | 60 | 90  |  |  |   |   |   |   | 4 | 4 |  |  |
| ОК 19                             | Технологічне обладнання харчових<br>виробництв      | 210 | 7  | 6 | 5 | 6 | 120 | 60 |  | 60 | 90  |  |  |   |   |   |   | 4 | 4 |  |  |

|       |                                                     |      |     |   |   |   |      |     |    |      |      |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |
|-------|-----------------------------------------------------|------|-----|---|---|---|------|-----|----|------|------|----|---|----|----|----|----|----|----|----|----|
| ОК 20 | Екотрофологія                                       | 120  | 4   |   | 6 |   | 64   | 32  |    | 32   | 56   |    |   |    |    |    |    | 4  |    |    |    |
| ОК 21 | Технохімічний контроль в-ва харчових продуктів      | 150  | 5   | 6 | 5 |   | 106  | 46  |    | 60   | 44   |    |   |    |    |    | 3  | 4  |    |    |    |
| ОК 22 | Процеси і апарати харчових виробництв               | 90   | 3   |   | 5 |   | 42   | 14  |    | 28   | 48   |    |   |    |    |    | 3  |    |    |    |    |
| ОК 23 | Проектування підприємств з основами САПР            | 120  | 4   |   | 6 |   | 64   | 32  |    | 32   | 56   |    |   |    |    |    |    | 4  |    |    |    |
| ОК 24 | Економіка підприємств                               | 90   | 3   |   | 6 |   | 48   | 16  |    | 32   | 42   |    |   |    |    |    |    | 3  |    |    |    |
| ОК 25 | Біотехнологія харчових продуктів                    | 210  | 7   | 8 | 7 | 8 | 108  | 54  |    | 54   | 102  |    |   |    |    |    |    |    | 4  | 4  |    |
| ОК 26 | Управління якістю та безпечністю харчових продуктів | 150  | 5   |   | 8 | 7 |      | 82  | 28 |      | 54   | 68 |   |    |    |    |    |    | 3  | 3  |    |
| ОК 27 | Безпека харчових продуктів                          | 120  | 4   | 7 |   |   | 56   | 28  |    | 28   | 64   |    |   |    |    |    |    |    | 4  |    |    |
| ОК 28 | Організація та управління виробництвом              | 120  | 4   |   | 8 |   | 66   | 26  |    | 40   | 54   |    |   |    |    |    |    |    |    | 5  |    |
| ОК 29 | Екологізація харчового виробництва                  | 120  | 4   |   | 8 |   | 52   | 26  |    | 26   | 68   |    |   |    |    |    |    |    |    | 4  |    |
| ОК 30 | Технологія продуктів функціонального призначення    | 120  | 4   | 8 |   |   | 52   | 26  |    | 26   | 68   |    |   |    |    |    |    |    |    | 4  |    |
| ОК 31 | Автоматизація виробничих процесів                   | 90   | 3   |   |   | 7 | 42   | 14  |    | 28   | 48   |    |   |    |    |    |    |    | 3  |    |    |
| ОК 32 | Безпека життєдіяльності та цивільний захист         | 90   | 3   |   |   | 7 | 42   | 14  |    | 28   | 48   |    |   |    |    |    |    |    | 3  |    |    |
| ОК 33 | Фізичне виховання                                   | 90   | 3   |   |   | 3 | 90   |     |    | 90   |      |    |   | 2  | 2  | 2  |    |    |    |    |    |
|       | Разом                                               | 4650 | 155 |   |   |   | 2408 | 952 |    | 1456 | 2242 | 0  | 0 | 25 | 28 | 25 | 13 | 17 | 23 | 17 | 20 |

## 2. Вибіркові освітні компоненти

[illegible]

|                     |                                                         |      |     |   |   |   |      |      |  |      |      |   |   |    |    |  |  |  |  |  |
|---------------------|---------------------------------------------------------|------|-----|---|---|---|------|------|--|------|------|---|---|----|----|--|--|--|--|--|
| ВБ 16               | Мікробіологія молока і молочних продуктів               | 120  | 4   |   |   |   |      |      |  |      |      |   |   |    |    |  |  |  |  |  |
| ВБ 17               | Мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів                 | 120  | 4   |   |   |   |      |      |  |      |      |   |   |    |    |  |  |  |  |  |
| ВБ 18               | Промислова екологія харчових підприємств                | 120  | 4   |   |   |   |      |      |  |      |      |   |   |    |    |  |  |  |  |  |
| ВБ 19               | Етика ділових відносин                                  | 90   | 3   |   |   |   |      |      |  |      |      |   |   |    |    |  |  |  |  |  |
| ВБ 20               | Лабораторна справа підприємств харчової промисловості   | 90   | 3   |   |   |   |      |      |  |      |      |   |   |    |    |  |  |  |  |  |
| ВБ 21               | Нутріціологія                                           | 90   | 3   |   |   |   |      |      |  |      |      |   |   |    |    |  |  |  |  |  |
| ВБ 22               | Технологія води та водопостачання                       | 90   | 3   |   |   |   |      |      |  |      |      |   |   |    |    |  |  |  |  |  |
| ВБ 23               | Технологія консервування плодів та овочів               | 90   | 3   |   |   |   |      |      |  |      |      |   |   |    |    |  |  |  |  |  |
| ВБ 24               | Основи наукових досліджень та інтелектуальна власність  | 120  | 4   |   |   |   |      |      |  |      |      |   |   |    |    |  |  |  |  |  |
| ВБ 25               | Бухгалтерський облік підприємств харчової промисловості | 120  | 4   |   |   |   |      |      |  |      |      |   |   |    |    |  |  |  |  |  |
| ВБ 26               | Екологічна експертиза та утилізація відходів            | 90   | 3   |   |   |   |      |      |  |      |      |   |   |    |    |  |  |  |  |  |
| ВБ 27               | Технологія переробки вторинної сировини                 | 90   | 3   |   |   |   |      |      |  |      |      |   |   |    |    |  |  |  |  |  |
| ВБ 28               | Контроль якості та безпечності харчових продуктів       | 90   | 3   |   |   |   |      |      |  |      |      |   |   |    |    |  |  |  |  |  |
| ВБ 29               | Культура харчування                                     | 120  | 4   |   |   |   |      |      |  |      |      |   |   |    |    |  |  |  |  |  |
| ВБ 30               | Технологія пакування харчових продуктів                 | 120  | 4   |   |   |   |      |      |  |      |      |   |   |    |    |  |  |  |  |  |
| Разом               |                                                         | 1800 | 60  | 0 | 0 | 0 |      |      |  |      |      |   |   |    |    |  |  |  |  |  |
| 3. Інші види роботи |                                                         |      |     |   |   |   |      |      |  |      |      |   |   |    |    |  |  |  |  |  |
| 1                   | Навчальна практика                                      | 330  | 11  |   |   |   | 330  |      |  |      |      | 4 | 7 |    |    |  |  |  |  |  |
| 2                   | Виробнича практика                                      | 360  | 12  |   |   |   | 360  |      |  |      |      | 8 | 4 |    |    |  |  |  |  |  |
|                     | Підготовка і захист кваліфікаційної роботи              | 60   | 2   |   |   |   | 60   |      |  |      |      |   |   |    |    |  |  |  |  |  |
|                     | РАЗОМ                                                   | 7200 | 240 |   |   | 0 | 3958 | 1316 |  | 1892 | 3242 | 0 | 0 | 25 | 28 |  |  |  |  |  |

### III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

| Навчальні дисципліни             | Години | Кредити | %    |
|----------------------------------|--------|---------|------|
| 1.Обов'язкові освітні компоненти | 4650   | 155     | 62,5 |
| 2.Вибіркові освітні компоненти   | 1800   | 60      | 25   |
| 3. Інші види навчання            | 750    | 25      | 10,5 |
| Разом за ОП                      | 7200   | 240     | 100  |

### IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

| Рік навчання | Теоретичне навчання | Екзаменаційна сесія | Практична підготовка | Атестація | Канікули | Всього |
|--------------|---------------------|---------------------|----------------------|-----------|----------|--------|
| I            | 30                  | 6                   | 4                    |           | 12       | 52     |
| II           | 30                  | 5                   | 7                    |           | 10       | 52     |
| III          | 30                  | 6                   | 8                    |           | 8        | 52     |
| IV           | 27                  | 5                   | 4                    | 3         | 3        | 42     |
| Разом за ОП  | 117                 | 22                  | 23                   | 3         | 33       | 198    |

### V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

| № | Вид практики | Семестр | Години | Кредити | Кількість тижнів |
|---|--------------|---------|--------|---------|------------------|
| 1 | навчальна    | 2, 4    | 330    | 4+7     | 11               |
| 2 | виробнича    | 6,8     | 360    | 8+4     | 12               |
|   | 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          | 60     | 2       | 3                |
| 2 |                    |        |         |                  |

Начальник відділу навчально-методичної та виховної роботи

Декан біолого-технологічного факультету

Гарант освітньо-професійної програми

 В.В. Зубченко

 С.В. Мерзлов

 Г.П. Калініна