

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

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
Підготовка фахівців 2021 року вступу

"ЗАТВЕРДЖЕНО"

Ректор БНАУ, доктор
економічних наук, професор


О.А. Шуст

"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


Т.М. Димань

"15" вересня 2021 року



Другий (магістерський)
18 « Виробництво технології»
181 «Харчові технології»
Харчові технології
Освітньо-професійна
Денна
1 рік 4 місяці (90 кредитів ЄКТС)
першого (бакалаврського) рівня
«Магістр»
Магістр з харчових технологій

I. Графік навчального процесу

Підготовка фахівців Другого (магістерського) рівня вищої освіти 2021 року вступу
спеціальність 181 «Харчові технології»

Рік навчання																																																						
	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		
	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень									
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	К	К	П	П	П	П	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	Е	К	К	К	К	К	К	К		
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	Е	А	А	А																																					

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; П - професійна практика; Е – екзаменаційна сесія; К – канікули; А - атестація

II. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

[illegible]

3	Експертиза та ідентифікація харчових продуктів	180	6																	
4	Методика викладання у вищій школі	120	4																	
5	Технологія харчових екопродуктів	120	4																	
6	Охорона праці та цивільний захист в галузі	90	3																	
7	Інноваційні технології зберігання сировини та харчових продуктів	90	3																	
8	Професійна етика з основами біоетики та біобезпеки	90	3																	
9	Міжнародне право	90	3																	
10	Підприємницька діяльність з основами бухгалтерського обліку	90	3																	
11	Міжнародне технічне регулювання	90	3																	
12	Харчова та санітарна токсикологія	90	3																	
13	Ідентифікація продукції та методи виявлення фальсифікації	90	3																	
РАЗОМ за вибіркоvim блоком		810	27	2	4	0	282	104	0	178	528	0	0							
3. Інші види роботи																				
	Підготовка і захист кваліфікаційної роботи	390	13								390									
	РАЗОМ	2700	90	4	11	0	740	288	0	452	1960	0	0	18	18	18				

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні дисципліни	Години	Кредити	%
1.Обов'язкові освітні компоненти	1500	50	56
2.Вибіркові освітні компоненти	810	27	30
3. Інші види навчання	390	13	14
Разом за ОС	2700	90	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Атестація	Канікули	Всього
1	30	5	8		9	52

2	11	3		3		17
Разом за ОС	41	8	8	3	9	69

V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Професійна	2	240	8	8
2	Підготовка і захист кваліфікаційної роботи	3	390	13	
	Всього		530	21	

VI. КУРСОВІ РОБОТИ

№	Назва дисципліни	Години	Кредити	Курсові роботи
1		Не передбачено		
2				

VII. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

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

Начальник відділу навчально-методичної та виховної роботи

Декан біолого-технологічного факультету

Гарант освітньо-професійної програми

 В.В. Зубченко

 С.В. Мерзлов

 Ю.О. Шурчкова

