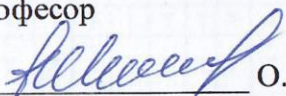


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН**  
Підготовка фахівців 2024 року вступу

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Ректор, доктор економічних наук  
професор

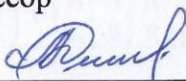
 О.А. Шуст

«18» червня 2024 р.



«ПОГОДЖЕНО»

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

 Т.М. Димань

«18» травня 2024 р.

Рівень вищої освіти

Галузь знань

Спеціальність

Освітня програма

Орієнтація освітньої програми

Форма навчання

Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)

На основі

Ступінь вищої освіти

Кваліфікація

Перший (бакалаврський)

18 «Виробництво та технології»

181 «Харчові технології»

Харчові технології

Освітньо-професійна

Денна

3 роки 10 місяців (240 кредитів ЄКТС)

повної загальної середньої освіти

«Бакалавр»

Бакалавр харчових технологій

## І. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Підготовка фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2024 року вступу,  
спеціальність 181 Харчові технології

Рік навчання	2024 рік																	2025 рік																																							
	серпень/ 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	Е	Е	К	К	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Н	Н	Н	Н	Н	Е	Е	К	К	К	К	К	К	К	К		
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	К	К	К	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Н	Н	Н	Н	Н	Е	Е	К	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	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	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	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	Е	Е	А	А								

### УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ:

Т – теоретичне навчання

Е – екзаменаційна сесія

Н – навчальна практика

В – виробнича практика

ПД – переддипломна практика

А – атестація

К – канікули

<b>II. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ</b>																										
1	Назва дисципліни	Розподіл за семестрами			Години							Розподіл тижневих годин за курсами та семестрами														
		іспити	заліки	курсів роботи	кредити	загальний обсяг годин	заняття з викладачем			самостійна робота студентів	1 курс				2 курс				3 курс				4 курс			
							аудиторні заняття	з них			семестри															
								лекції	Лабораторна		практичні	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7
		кількість тижнів у семестрі								14	16	14	16	14	16	14	13									
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20								
<b>1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</b>																										
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.	Електротехніка		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		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.	Теплотехніка		4		3	120	48	16		32	72				3											
14.	Теоретичні основи технологій харчових виробництв	4	3		8	240	120	60		60	120			4	4											
15.	Харчова хімія	4	3		8	240	120	60		60	120			4	4											
16.	Науково-дослідна робота студентів		4		4	150	48	16		32	102				3											
17.	Технічна мікробіологія	3			4	120	56	28		28	64			4												
18.	Стандартизація, сертифікація та метрологія		3		3	150	56	28		28	94			4												
19.	Інженерна графіка		3		4	120	56	28		28	64			4												
20.	Загальна технологія харчових продуктів	6	5		7	210	120	60		60	90					4	4									
21.	Технологічне обладнання харчових виробництв	6	5		7	210	120	60		60	90					4	4									
22.	Екотрофологія		6		4	120	48	16		32	72						3									
23.	Технохімічний контроль в-ва харчових продуктів	5			4	120	56	14		42	64					4										





### 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	270	4+5	
2	виробнича	6	240	8	
3	переддипломна	8	120	4	
	Всього				

### VI. КУРСОВІ РОБОТИ

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

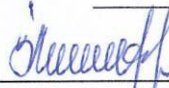
## VII. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

№	Складова атестація	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Захист КР	60	2	2
2				

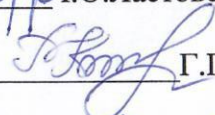
Начальник відділу навчально-методичної та виховної роботи

 В.В. Зубченко

Декан біолого-технологічного факультету

 І.О. Ластовська

Гарант освітньо-професійної програми

 Г.П. Калініна

Навчальний план розглянутий і затверджений на засіданні вченої ради факультету, протокол № 10 від 02.05.24 р.

Навчальний план розглянутий і затверджений на засіданні Вченої ради університету, протокол № 5 від 28.06.24 р.

Навчальний план вводиться в дію з 5.08.2024 .., наказ № 113/0 від №     від 28.06.24 р.