

НАВЧАЛЬНИЙ ПРОЦЕС

Забезпечують 65 висококваліфікованих науково-педагогічних працівників, з них 10 докторів та 54 кандидатів наук. Навчання здійснюється за кредитно-модульною системою, що забезпечує визнання дипломів на міжнародному ринку праці. Науково-педагогічні працівники університету на високому професійному рівні викладають дисципліни: технологія галузі, інноваційні технології м'ясних продуктів, інно-ваційні технології молочних продуктів, технохімічний контроль якості і безпеки харчових продуктів, матеріалознавство, стандартизація продукції тваринництва, технологія продуктів забою тварин, харчова хімія, харчові добавки, нарисна геометрія, теплотехніка, технологічне обладнання галузі. В університеті із числа студентів (як хлопці так і дівчата) проводиться підготовка молодшого офіцерського складу на військовій кафедрі, що дозволяє здобувши вищу освіту працевлаштуватися в силові та правоохоронні структури України.



НАУКОВА РОБОТА

На факультеті функціонує 14 наукових гуртків, у яких студенти виконують дослідження з переробки продукції тваринництва. Випускники факультету можуть вступати до магістратури та аспірантури і виконувати науково-дослідну роботу.

У науково-дослідних лабораторіях «Технології молока і молочних продуктів», «Технології м'яса і м'ясних продуктів» аспіранти і студенти мають змогу виконувати дослідження за темами магістерських робіт та дисертацій з використанням сучасного лабораторного обладнання.



ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ

На факультеті та в університеті функціонує відділ працевлаштування випускників на провідних переробних заводах та підприємствах Київської, Житомирської, Вінницької, Кіровоградської, Чернігівської, Черкаської областей.

начальник зміни та цехів

технолог з виробництва харчових продуктів

оператор цеху

завідувач лабораторії

де працюють випускники факультету

майстер з виробництва м'ясних продуктів

науковий співробітник у науково-дослідних і проектних організаціях

лаборант м'ясної та молочної лабораторії

майстер з виробництва молочних продуктів

МІЖНАРОДНІ ЗВ'ЯЗКИ

Кожен бажаючий студент може підвищити свій професійний рівень та пройти стажування за кордоном (Німеччина, Польща, Великобританія, Франція, Чехія).

СТУДЕНСЬКЕ ДОЗВІЛЛЯ

В університеті функціонує потужна культурно-мистецька діяльність. Студенти за власним бажанням приймають участь у 12 колективах художньої самодіяльності, які виступають із концертами на території України та в країнах Європи. В університеті проводяться мистецькі заходи, різноманітні конкурси, КВНи. Наші студенти є чемпіонами Європи з боротьби, легкої атлетики тощо.



2022

Січень							Лютий							Березень						
ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	НД	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	НД	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	НД
				1	2		1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	21	22	23	24	25	26	27
24	25	26	27	28	29	30	28							28	29	30	31			
						31														

Квітень							Травень							Червень						
ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	НД	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	НД	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	НД
				1	2	3					1			1	2	3	4	5		
4	5	6	7	8	9	10	2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12
11	12	13	14	15	16	17	9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19
18	19	20	21	22	23	24	16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26
25	26	27	28	29	30		23	24	25	26	27	28	29	27	28	29	30			
							30	31												

Липень							Серпень							Вересень							
ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	НД	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	НД	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	НД	
				1	2	3	1	2	3	4	5	6	7					1	2	3	4
4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11	
11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18	
18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25	
25	26	27	28	29	30	31	29	30	31					26	27	28	29	30			

Жовтень							Листопад							Грудень							
ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	НД	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	НД	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	НД	
				1	2		1	2	3	4	5	6						1	2	3	4
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13	5	6	7	8	9	10	11	
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18	
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	19	20	21	22	23	24	25	
24	25	26	27	28	29	30	28	29	30					26	27	28	29	30	31		
						31															

БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Біолого-технологічний факультет

НАПРЯМ ПІДГОТОВКИ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»



Для вступу необхідно надати сертифікат УЦОЯО із трьох предметів:

Конкурсні предмети

Обов'язкові:

- Українська мова
- Математика

На вибір:

- Історія України
- Географія
- Іноземна мова
- Фізика
- Біологія
- Хімія

Дійсними є сертифікати 2019-2022 рр.

Білоцерківський національний аграрний університет
09117 м. Біла Церква, пл. Соборна 8/1
Деканат біолого-технологічного факультету



тел: (067) 737 24 46, (097) 362 12 73
(098) 927 40 12, (097) 208 40 65
e-mail: pk_bnau@ukr.net
www.btsau.edu.ua

Шановні випускники!

Білоцерківський національний аграрний університет запрошує Вас на навчання за спеціальністю «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ», та готує фахівців з переробки продукції тваринництва, які на сучасному науково-технічному рівні можуть керувати виробничим процесом на переробних підприємствах у галузі виробництва харчових продуктів.



МАТЕРІАЛЬНА БАЗА

Підготовка фахівців харчової промисловості проводиться у корпусі № 9 за адресою: вул. героїв Чорнобиля, 3-а та в умовах переробних підприємств. Практичні заняття по виробництву молочних продуктів здійснюються в умовах молокопереробних підприємств, де в умовах виробництва студенти набувають практичних навиків у проведенні технологічних процесів та засвоюють основи технології виробництва з урахуванням сьогодення країни і світової економіки в цілому.

Практичні заняття із зберігання, консервування та переробки м'яса здійснюються в умовах м'ясопереробних підприємств, де студенти вивчають сучасні технології підготовки м'ясної сировини, виготовлення ковбас варених, варено-копчених, напівкопчених, сирокочених, м'ясних делікатесів, напівфабрикатів м'ясних, м'ясних консервів та виробів із риби.



Усі лекційні аудиторії та лабораторії оснащені мультимедійними проекторами для ведення висококваліфікованих лекцій та занять, сучасним навчально-лабораторним та методичним устаткуванням. На факультеті створені комп'ютерні класи з доступом до мережі Інтернет.

Можливості проходження виробничої практики: ПАТ «ЖЛК-Україна», ТОВ «Білоцерківський молочний комбінат», ПП «Маршалок» (м. Біла Церква); ПрАТ «Богуславський маслозавод», ТОВ «Тараща-молоко», Миронівський МПЗ «Легко», ВАТ «Яготинський маслозавод» (Київська область); ТОВ «Оратів-м'ясо», ТОВ «Люстдорф», «Гайсинський молокозавод» (Вінницька область); ТОВ «Баранівський молокозавод» (Житомирська область); ПАТ «Звенигородський сироробний комбінат», ПАТ «Канівський маслосирза-вод», ТОВ «Черкаська продовольча компанія», ВАТ «Жашківський маслозавод» (Черкаська область).

Університет має базу відпочинку на узбережжі Чорного моря, спортивний табір та санаторій-профілакторій де студенти можуть відпочити та оздоровитись.

Студенти факультету на 100 % забезпечені гуртожитками. Мають змогу повноцінно харчуватись здоровою, корисною та не дорогою їжею в умовах їдалень, якими оснащений кожний навчальний корпус.

На лабораторно-практичних заняттях з дисциплін у спеціально обладнаних навчальних аудиторіях студенти власноруч виготовляють харчові продукти, у тому числі різні напівфабрикати, молочні та м'ясні продукти.

В умовах виробництва студенти закріплюють знання з вивчення будови та принципу роботи сучасного технологічного обладнання, яке використовується для виробництва харчових продуктів. До послуг студентів – лабораторії кафедр, лекційні аудиторії, оснащені сучасними новітніми приладами та апаратурою, ресурсний центр та бібліотеки.

