

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Навчальний план оновлено згідно наказу МОН України №689
«Про утворення Державного біотехнологічного університету» від 18.06.2021 р.
та наказу ДБТУ «Про продовження реалізації освітніх програм» №198 від 22.11.2021 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО
Постановою вченої ради університету
протокол № 4 від «23» грудня 2021 р.



В.о. ректора
Рустав ТИХОНЧЕНКО

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2021 року вступу

Рівень вищої освіти	Перший рівень
Галузь знань	01 Освіта
Спеціальність	015 Професійна освіта
Освітньо-професійна програма	015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології
Форма навчання	денна (заочна)
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)	3 р. 10 міс. (240 кредитів ЄКТС)
На основі	повної середньої освіти (ступеня молодшого бакалавра)
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Кваліфікація	Бакалавр з професійної освіти

II. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№ пп	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл кредитів ЄКТС курсами і семестрами																		
		Екзамени	Заліки	Курсові			Загальний обсяг	Аудиторних					Самостійна робота	I курс				II курс				III курс				IV курс					
				Проекти	Роботи			Всього	у тому числі			I курс		II курс		III курс		IV курс													
		лекції	лабораторні						практичні	1	2	3		4	5	6	7	8													
														Семестри																	
														тижнів																	
												15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21											
1. ОБО'В'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОП																															
OK1	Історія та культура України		1			3	90	30	14		16	60	3																		
OK2	Філософія		3			3	90	30	14		16	60		3																	
OK3	Іноземна мова	8	7			6	180	60	28		32	120								3	3										
OK4	Українська мова (за проф. спрямуванням)		8			3	90	30	14		16	60									3										
OK5	Правознавство		1			3	90	30	14		16	60	3																		
OK6	Вступ до спеціальності	1				4	120	40	18		22	80	4																		
OK7	Організація сільськогосподарського виробництва	1				3	90	30	14		16	60	3																		
OK8	Інформаційні технології		4			3	90	30	14		16	60			3																
OK9	Загальна педагогіка	1				4	120	40	18		22	80	4																		
OK10	Еколого-правова культура особистості	7				3	90	30	14		16	60								3											
OK11	Адміністративний менеджмент		1			3	90	30	14		16	60	3																		
OK12	Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва		2			3	90	30	14		16	60		3																	
OK13	Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів		6			3	90	30	14		16	60						3													
OK14	Технології переробки продуктів тваринництва		4			3	90	30	14		16	60			3																
OK15	Професійна педагогіка	3				5	150	50	24		26	100			5																
OK16	Педагогічна практика «Професійна педагогіка»		4			9	270								9																
OK17	Організація виховної роботи у закладі освіти	8				5	150	50	24		26	100									5										
OK18	Адміністративне право	4				3	90	30	14		16	60			3																

OK 19	Основи науково-педагогічних досліджень	7				5	150	50	24		26	100						5
OK 20	Психологія праці	3				4	120	40	18		22	80			4			
OK 21	Психологія	2	1			9	270	90	42		48	180	4	5				
OK 22	Основи педагогічної майстерності	4				4	120	40	18		22	80				4		
OK 23	Педагогічні технології	5				5	150	50	24		26	100					5	
OK 24	Законодавча база управління закладами освіти	8				3	90	30	14		16	60						3
OK 25	Механізація та автоматизація агровиробництва	5				3	90	30	14		16	60					3	
OK 26	Навчальна практика «Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва»		2			6	180	60	28		32	120		6				
OK 27	Правове виховання	3				3	90	30	14		16	60			3			
OK 28	Історія педагогіки та освіти	2	1			8	240	80	36		44	160	4	4				
OK 29	Технології викладання фахових дисциплін	6	5			8	240	80	36		44	160					4	4
OK 30	Педагогічна практика «Технології викладання фахових дисциплін»		6			9	270											9
OK 31	Основи профорієнтаційної роботи	7				5	150	50	24		26	100						5
OK 32	психолого-педагогічні основи міжособистісного	3				5	150	50	24		26	100			5			
OK 33	Порівняльна педагогіка	6	5			6	180	60	28		32	120					3	3
OK 34	Професійно-педагогічна етика	6				4	120	40	18		22	80						4
OK 35	Основи красномовства	7				5	150	50	24		26	100						5
OK 36	Харчова сировина, напівфабрикати і готова продукція	5				4	120	40	18		22	80					4	
OK 37	Психологія творчості	8				4	120	40	18		22	80						4

ОК 38	Конфліктологія	2				5	150	50	24		26	100		5						
ОК 39	Підсумкова атестація	8				6	540												6	
	Усього 1.2																			
	Разом 1	128	61	0	0	180	5760	1560	726	0	834	3120	28	23	20	22	19	23	21	24

2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОП

2.1 ЗАГАЛЬНО-ОРІЄНТОВАНІ

1	Самоорганізація особистості		2			3	90	30	14		16	60		3						
2	Теорія і методика навчання і виховання (за спеціалізацією)		7			3	90	30	14		16	60							3	
3	Інноваційні методи навчання		6			3	90	30	14		16	60						3		
4	Психологія особистості		3			3	90	30	14		16	60		3						
5	Мотиваційне навчання		5			3	90	30	14		16	60					3			
6	Основи методичної роботи		4			3	90	30	14		16	60				3				
	Усього 2.1		27	0	0	18	540	180	84	0	96	360	0	3	3	3	3	3	3	0

2.2 ПРОФЕСІЙНОЇ-ОРІЄНТОВАНІ

1	Аграрна та регіональна політика		2			3	90	30	14		16	60		3					
2	Агровиробництво		2			3	90	30	14		16	60		3					
3	Маркетинг в агросервісі		4			3	90	30	14		16	60				3			
4	Стандартизація продуктів сільського господарства		3			3	90	30	14		16	60		3					
5	Бізнес-планування		7			3	90	30	14		16	60							3
6	Товарознавство		4			3	90	30	14		16	60				3			
7	Основи плодоовочівництва		5			3	90	30	14		16	60					3		
8	Технології переробки плодоовочевої продукції		6			3	90	30	14		16	60						3	
9	Основи тваринництва		5			3	90	30	14		16	60					3		
10	Технології виробництва продуктів тваринництва		6			3	90	30	14		16	60						3	

11	Нормативні документи в харчовій промисловості		3			3	90	30	14		16	60			3					
12	Основи управління якістю та безпечністю харч.прод.		7			3	90	30	14		16	60								3
13	Харчова сировина, напівфабрикати і готова продукція		8			3	90	30	14		16	60								3
14	Технології виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчо концентратів		8			3	90	30	14		16	60								3
	Усього 2.2		70	0	0	42	1260	420	196	0	224	840	0	6	6	6	6	6	6	6
	Разом 2	0	97	0	0	60	1800	600	280	0	320	1200	0	9	9	9	9	9	9	6
	Разом за ОП	128	158	0	0	240	7560	2160	1006	0	1154	4320	28	32	29	31	28	32	30	30