

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Постановою вченої ради університету
протокол № 11 від «16» 04 2024 р.

В.о. ректора

Андрій КУДРЯШОВ



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН підготовки фахівців 2024 року вступу

Рівень вищої освіти - бакалавр

Галузь знань - 18 Виробництво та технології

Спеціальність - 181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма - Технології харчових виробництв

Форма навчання - денна

Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС) - 3 роки 10 місяців (240 кредитів ЄКТС)

На основі - повної загальної середньої освіти

Кваліфікація - бакалавр з харчових технологій

І. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ студентів спеціальності 181 Харчові технології 2024 рік вступу
Освітньо-професійна програма - Технології харчових виробництв

Курс	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		
	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	31					
	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31		
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	
V																																																						
VI																																																						

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; П – практика (навчальна, виробнича); К – канікули; ПП – передатестаційна практика;
 А - атестація; Д - виконання та захист кваліфікаційної роботи

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна атестація	Канікули	Усього
I	30	4	4			14	52
II	30	4	4			14	52
III	30	4	4			14	52
IV	24	3	2	9	1		39
Разом	114	15	14	9	1	42	195

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити
Навчальна	2	4	6
Навчальна	4	4	6
Виробнича	6	4	6
Переддипломна	8	2	3

IV. КВАЛІФІКАЦІЙНА АТЕСТАЦІЯ

Назва атестації	Форма кваліфікаційної атестації (кваліфікаційний екзамен, кваліфікаційна робота)	Семестр	Кредити
Підсумкова	Кваліфікаційна робота (проект)	8	12

ОПІ "Технології харчових виробництв"

Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за			Кількість кредитів ECTS	Загальний обсяг	Кількість годин				Самостійна робота	Розподіл годин на тиждень за курсами і								Кафедри				
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи			Аудиторних					I курс	II курс	III курс	IV курс									
							у тому числі:																	
							Всього	лекції	лабора-торії	прак-тичні														
																Семестри								
																1	2	3	4		5	6	7	8
Кількість тижнів в семестрі																								
15	15	15	15	15	15	15	15	9																

ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП																			
OK 1.1	Історія української державності та громадянське суспільство	1			4	120	60	30		30	60	4							ЮНЕСКО
OK 1.2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1			4	120	60			60	60	4							ЄвропМов
OK 1.3	Іноземна мова		1, 2		6	180	92			92	88	2	2						ЄвропМов
OK 1.4	Вища математика	1			4	120	62	30		32	58	4							ФізМатем
OK 1.5	Фізика	2			3	90	48	16	16	16	42		3						ФізМатем
OK 1.6	Хімія:																		ХімБМГХ
OK 1.6.1	Хімія. Розділ 1	1			4	120	58	30	28		62	4							ХімБМГХ
OK 1.6.2	Хімія. Розділ 2				4	120	58	30	28		62		4						ХімБМГХ
OK 1.6.3	Хімія. Розділ 3	2			4	120	58	30	28		62		4						ХімБМГХ
OK 1.7	Інформаційні та комунікаційні технології		1		3	90	44	16	28		46	3							КібернІнфТехн
OK 1.8	Інженерна та комп'ютерна графіка		2		3	90	48	16	32		42		3						ОПХВ
OK 1.9	Філософія	3			4	120	60	30		30	60			4					ЮНЕСКО
OK 1.10	Ділова іноземна мова		3 ДЗ		4	120	60			60	60			4					ЄвропМов
OK 1.11	Стандартизація, метрологія,	3			4	120	62	30		32	58			4					ТМ
OK 1.12	Біохімія	3			4	120	58	30	28		62			4					ХімБМГХ
OK 1.13	Теоретичні основи харчових	3,4			8	240	120	60	60		120			4	4				ХТРІ
OK 1.14	Технічна мікробіологія	4			4	120	62	30	32		58				4				ХімБМГХ
OK 1.15	Харчові технології:																		
OK 1.15.1	Харчові технології. Розділ 1	4			4	120	66	24	42		54			4					ТМ
OK 1.15.2	Харчові технології. Розділ 2	4			4	120	66	24	42		54			4					ТХКВ
OK 1.15.3	Харчові технології. Розділ 3	5			4	120	66	24	42		54				4				ХТРІ
OK 1.15.4	Харчові технології. Розділ 4	5			4	120	66	24	42		54					4			ХТІПОМ
OK 1.16	Методи контролю харчової		4		3	90	44	16	28		46			3					ТХКВ
OK 1.17	Основи фізіології та гігієни		5		3	90	44	16		28	46				3				ХімБМГХ
OK 1.18	Процеси і апарати харчових	5			5	150	62	30	32		88				4				ОПХВ
OK 1.19	Менеджмент		6		3	90	30	16		14	60					2			МенеджБізнАдмін
OK 1.20	Охорона праці		7		3	90	30	16		14	60						2		МБЖУЯ
OK 1.21	Економіка підприємств	8			4	120	62	26		36	58							7	ЕконБізнесу
OK 1.22	Обладнання харчових виробництв з основами автоматизації	6			4	120	46	16		30	74					3			ОПХВ
OK 1.23	Основи наукових досліджень		6		3	90	46	16	30		44					3			ТХКВ
OK 1.24	Проектування харчових	7			4	120	62	30		32	58						4		ТХКВ
OK 1.25	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів		7		3	90	44	16	28		46						3		ТМ

ОК 1.26	Технології оздоровчих харчових продуктів	7		3	90	44	16	28		46							3		ХТІПОМ ТМ, ТХКВ, ХТІПОМ, ХТРІ
ОК 2.1	Навчальна практика	2		6	180					180									ТМ, ТХКВ, ХТІПОМ
ОК 2.2	Навчальна практика	4		6	180					180									ТМ, ТХКВ, ХТІПОМ
ОК 2.3	Виробнича практика	6		6	180					180									ТМ, ТХКВ, ХТІПОМ
ОК 2.4	Переддипломна практика	8 ДЗ		3	90					90									ТМ, ТХКВ, ХТІПОМ
ОК 2.5	Кваліфікаційна робота (проект)			12	360					360									ТМ, ТХКВ, ХТІПОМ
Усього за циклом:		20	16	1	154	4620	1786	688	592	506	2834	21	16	20	20	16	8	12	7
3. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																			
Дисципліни з каталогу університету																			
ВК 1.1	Дисципліна 1		1		3	90	30	12		18	60	2							
ВК 1.2	Дисципліна 2		1		3	90	30	12		18	60	2							
ВК 1.3	Дисципліна 3		1		3	90	30	12		18	60	2							
ВК 1.4	Дисципліна 4		2		3	90	30	12		18	60		2						
ВК 1.5	Дисципліна 5		2		3	90	30	12		18	60		2						
ВК 1.6	Дисципліна 6		3		3	90	30	12		18	60			2					
ВК 1.7	Дисципліна 7		3		3	90	30	12		18	60			2					
ВК 1.8	Дисципліна 8		3		3	90	30	12		18	60			2					
ВК 1.9	Дисципліна 9		4		3	90	30	12		18	60				2				
ВК 1.10	Дисципліна 10		4 ДЗ		3	90	60	36		24	30				4				
Дисципліни з каталогу спеціальності																			
ВК 2.1	Дисципліна 11		5		3	90	30	12		18	60				2				
ВК 2.2	Дисципліна 12		5		3	90	30	12		18	60				2				
ВК 2.3	Дисципліна 13		5		3	90	30	12		18	60					2			
ВК 2.4	Дисципліна 14		6		3	90	30	12		18	60					2			
ВК 2.5	Дисципліна 15		6		3	90	30	12		18	60					2			
Дисципліни з каталогу освітньої програми																			
ВК 3	Вибірковий блок дисциплін	5-8	5, 7-8		41	1230	560	248	266	46	670								
	Усього за циклом:	6	20		86	2580	1040	452	266	322	1540	6	4	6	6	4	6	0	0
	Всього:	26	36	1	240	7200	2826	1140	858	828	4374								
	Всього обов'язкових компонентів				154	4620	1786	688	592	506	2834								
	Всього вибіркових компонентів				86	2580	1040	452	266	322	1540								
	Разом				240	7200	2826	1140	858	828	4374								
	Кількість годин на тиждень											27	20	26	26	20	14	12	7
	Кількість екзаменів											4	2	4	4	4	2	3	3
	Кількість заліків											5	5	4	4	4	6	6	2
	Кількість дисциплін у семестрі											9	7	8	8	8	8	9	5
У тому числі:																			
Обов'язкових - 154 кредитів; 64 %																			
За вибором студента - 86 кредитів; 36 %																			

ПОГОДЖЕНО:

Проректор з навчально-педагогічної роботи  М.А. Серік

Керівник навчального відділу  А.І.Кашперська

Декан факультету  М.О. Янчева

Гарант освітньої програми  М.О. Янчева