

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ЗАТВЕРДЖЕНО

Постановою вченої ради університету
протокол № 1 від «25» листопада 2024 р.

В.о. ректора

Андрій КУДРЯШОВ

М.П.



**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2025 року вступу**

Рівень вищої освіти - бакалавр

Галузь знань - G Інженерія, виробництво та будівництво

Спеціальність - G13 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

I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ студентів спеціальності G13 Харчові технології 2025 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		
	1	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	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	30					
7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30			
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	П	П	П	П	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	
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	П	П	П	П	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
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	П	П	П	П	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	К	П	П	Т	Т	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		
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

ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ (2025-2029 рр.)

ОПП "Технології харчових виробництв"

Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин					Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами								Кафедри								
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи	Загальний обсяг		Всього	Аудиторних			Самостійна робота	Семестри																
								у тому числі:				I курс				II курс					III курс				IV курс			
								лекції	лабора-торні	практичні		1	2	3	4	5	6	7	8									
																					Кількість тижнів в семестрі							
																					15	15	15	15	15	15	15	9
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП																												
OK 1.1	Історія української державності та громадянське суспільство	1			4	120	46	30		16	74	3								ЮНЕСКО								
OK 1.2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1			4	120	46			46	74	3								ЄвропМов								
OK 1.3	Іноземна мова		1, 2		6	180	76			76	104	2	2							ЄвропМов								
OK 1.4	Вища математика	1			4	120	46	16		30	74	3								ФізМатем								
OK 1.5	Фізика	2			3	90	40	16	12	12	50		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	2			4	120	58	30	28		62		4							ХімБМГХ								
OK 1.6.3	Хімія. Розділ 3				4	120	58	30	28		62		4							ХімБМГХ								
OK 1.7	Інформаційні та комунікаційні технології		1		3	90	30	16	14		60	2								КібернІнфТехн								
OK 1.8	Інженерна та комп'ютерна графіка		2		3	90	30	16	14		60		2							ОПХВ								
OK 1.9	Філософія	3			4	120	46	30		16	74			3						ЮНЕСКО								
OK 1.10	Ділова іноземна мова		3 ДЗ		4	120	46			46	74			3						ЄвропМов								
OK 1.11	Стандартизація, метрологія, сертифікація	3			4	120	58	30		28	62			4						ТМ								
OK 1.12	Біохімія	3			4	120	58	30	28		62			4						ХімБМГХ								
OK 1.13	Теоретичні основи харчових технологій	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		5	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					ХТПЛОМ								
OK 1.16	Методи контролю харчової продукції		4 ДЗ		3	90	44	16	28		46				3					ТХКВ								
OK 1.17	Основи фізіології та гігієни харчування		5		3	90	44	16	28		46				3					ХімБМГХ								
OK 1.18	Процеси і апарати харчових виробництв	5			5	150	58	30	28		92				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	54	18		36	66							6		ЕконБізнесу								
OK 1.22	Обладнання харчових виробництв з основами автоматизації	6			4	120	46	14		32	74					3				ОПХВ								

ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ (2025-2029 рр.)
ОПІ "Технології харчових виробництв"

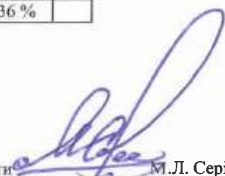
Шифр за ОІП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами			Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами								Кафедри																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
		Екзамени	Заліси	Курсові роботи		Загальний обсяг	Аудиторних у тому числі:				Самостійна робота	I курс				II курс					III курс				IV курс																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
							Всього	лекції	лабора-торні	практичні		Семестри				Семестри					Семестри				Семестри																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
												1	2	3	4	5	6	7	8		1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
												Кількість тижнів в семестрі																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
												15	15	15	15	15	15	15	15		15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15</

ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ (2025-2029 рр.)

ОПН "Технології харчових виробництв"

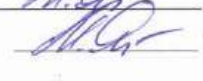
Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин					Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами								Кафедри
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи	Загальний обсяг		Всього	Аудиторних			Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс		
								у тому числі:				Семестри								
								лекції	лабора-тор- ні	прак-тичні		1	2	3	4	5	6	7	8	
												Кількість тижнів в семестрі								
												15	15	15	15	15	15	15	9	
												15	15	15	15	15	15	15	9	
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП																				
Всього:	26	36	3	240	7200	2626	1084	818	724	4574										
Всього обов'язкових компонентів				154	4620	1628	650	580	398	2992										
Всього вибіркових компонентів				86	2580	998	434	238	326	1582										
Разом				240	7200	2626	1084	818	724	4574										
Кількість годин на тиждень											21	20	24	26	20	14	11	6		
Кількість екзаменів											4	2	4	4	4	2	3	3		
Кількість заліків											4	6	4	4	4	6	6	2		
Кількість дисциплін у семестрі											8	8	8	8	8	8	9	5		
У тому числі:																				
Обов'язкових -154 кредитів; 64 %																				
За вибором студента - 86 кредитів; 36 %																				

ПОГОДЖЕНО:

Проректор з науково-педагогічної роботи  М.Л. Серік

Керівник навчального відділу  А.І. Кашперська

Декан факультету  М.О. Янчева

Гарант освітньої програми  М.О. Янчева