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
М.П.

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	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25
	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	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	С	С	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	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	С	С	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	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	С	С	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	Т	С	С	К	К	К	К	ПП	ПП	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	А								
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

ІІ. 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**

ІІІ. ПРАКТИКА

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

IV. КВАЛІФІКАЦИНА АТЕСТАЦІЯ

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

ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ (2024-2028 рр.)

ОПП "Технології харчових виробництв", бакалавр

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	Аудиторних				Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс		
							Всього	у тому числі:				Семестри								
								лекції	лабораторні	практичні		1	2	3	4	5	6	7	8	
												Кількість тижнів в семестрі								
												15	15	15	15	15	15	15	9	
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																				
ОК 1.1	Історія української державності та громадянське суспільство	1			4	120	60	30		30	60	4								ЮНЕСКО
ОК 1.2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1			4	120	60			60	60	4								ЄвропМов
ОК 1.3	Іноземна мова		1, 2		6	180	92			92	88	3	3							ЄвропМов
ОК 1.4	Вища математика	1			4	120	62	30		32	58	4								ФізМатем
ОК 1.5	Фізика	2			3	90	48	16	16	16	42		3							ФізМатем
ОК 1.6	Хімія:																			ХімБМГХ
ОК 1.6.1	Хімія. Розділ 1	1			4	120	58	30	28		62	4								ХімБМГХ
ОК 1.6.2	Хімія. Розділ 2	2			4	120	58	30	28		62		4							ХімБМГХ
	Хімія. Розділ 3				4	120	58	30	28		62		4							ХімБМГХ
ОК 1.7	Інформаційні та комунікаційні технології		1		3	90	44	16	28		46	3								КібернІнфТехн
ОК 1.8	Інженерна та комп'ютерна графіка		2		3	90	48	16	32		42		3							ОІПХВ
ОК 1.9	Філософія	3			4	120	60	30		30	60			4						ЮНЕСКО
ОК 1.10	Ділова іноземна мова		3 ДЗ		4	120	60			60	60			4						ЄвропМов
	Усього:	**7**	**5**		**47**	**1410**	**708**	**228**	**160**	**320**	**702**	**22**	**17**	**8**						
	Усього за циклом:	**7**	**5**		**47**	**1410**	**708**	**228**	**160**	**320**	**702**	**22**	**17**	**8**						
2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																				
ОК 1.11	Стандартизація, метрологія, сертифікація	3			4	120	62	30		32	58			4						ТМ
ОК 1.12	Біохімія	3			4	120	58	30	28		62			4						ХімБМГХ
ОК 1.13	Теоретичні основи харчових технологій	3.4			8	240	120	60	60		120			4	4					ХТРІ
ОК 1.14	Технічна мікробіологія	4			4	120	62	30	32		58				4					ХімБМГХ

ОК 1.15	Харчові технології:																			
ОК 1.15.1	Харчові технології. Розділ 1	4		5	4	120	66	24	42		54				5					ТМ
ОК 1.15.2	Харчові технології. Розділ 2	4			4	120	66	24	42		54				5					ТХКВ
ОК 1.15.3	Харчові технології. Розділ 3	5			4	120	66	24	42		54					5				ХТРІ
ОК 1.15.4	Харчові технології. Розділ 4	5			4	120	66	24	42		54					5				ХТППОМ
ОК 1.16	Методи контролю харчової продукції		4		3	90	44	16	28		46				3					ТХКВ
ОК 1.17	Основи фізіології та гігієни харчування		5		3	90	44	16	28		46					3				ХімБМГХ
ОК 1.18	Процеси і апарати харчових виробництв	5			5	150	62	30	32		88					4				ОІПХВ
ОК 1.19	Менеджмент		6		3	90	30	16		14	60						2			МенеджБізнАдмін
ОК 1.20	Охорона праці		7		3	90	30	16		14	60							2		МБЖУЯ
ОК 1.21	Економіка підприємств	8			4	120	62	26		36	58								7	ЕконБізнесу
ОК 1.22	Обладнання харчових виробництв з основами автоматизації	6			4	120	46	16		30	74						3			ОІПХВ
ОК 1.23	Основи наукових досліджень		6		3	90	44	16	28		46						3			ТХКВ
ОК 1.24	Проєктування харчових виробництв	7			4	120	62	30		32	58							4		ТХКВ
ОК 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		ХТППОМ
ОК 2.1	Навчальна практика																			ТМ, ТХКВ, ХТППОМ, ХТРІ
ОК 2.1.1	Навчальна практика		2		6	180					180									ТМ, ТХКВ, ХТППОМ, ХТРІ
ОК 2.1.2	Навчальна практика		4		6	180					180									ТМ, ТХКВ, ХТППОМ, ХТРІ
ОК 2.2	Виробнича практика		6		6	180					180									ТМ, ТХКВ, ХТППОМ
ОК 2.3	Переддипломна практика		8ДЗ		3	90					90									ТМ, ТХКВ, ХТППОМ
ОК 2.4	Кваліфікаційна робота				12	360					360									ТМ, ТХКВ, ХТППОМ
	Усього:	**13**	**11**	**1**	**107**	**3210**	**1078**	**460**	**460**	**158**	**2132**			**12**	**21**	**17**	**8**	**12**	**7**	
	Усього за циклом:	**13**	**11**	**1**	**107**	**3210**	**1078**	**460**	**460**	**158**	**2132**			**12**	**21**	**17**	**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		2		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		4ДЗ		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 (блоки дисциплін галузевого спрямування)																				
ВК 3	Вибірковий блок дисциплін	5,6,7, 7,8	5,7,7, 7,8,8	7	41	1230	560	248	266	46	670									
	Усього:	**5**	**21**	**1**	**86**	**2580**	**1040**	**452**	**266**	**322**	**1540**	**4**	**6**	**6**	**6**	**6**	**4**			
	Усього за циклом:	**5**	**21**	**1**	**86**	**2580**	**1040**	**452**	**266**	**322**	**1540**	**4**	**6**	**6**	**6**	**6**	**4**			
	Всього:	**25**	**37**	**2**	**240**	**7200**	**2826**	**1140**	**886**	**800**	**4374**									
	Всього обов'язкових компонентів				154	4620	1786	688	620	478	2834									
	Всього вибіркових компонентів				86	2580	1040	452	266	322	1540									
	Разом				**240**	**7200**	**2826**	**1140**	**886**	**800**	**4374**									
	Кількість годин на тиждень											**26**	**23**	**26**	**27**	**23**	**12**	**12**	**7**	
	Кількість екзаменів											4	2	4	4	4	2	3	2	
	Кількість заліків											4	6	4	4	5	5	6	3	
	Кількість дисциплін у семестрі											8	8	8	8	9	7	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