МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО
Постановою вченої ради університету
протокол № 16 від «12» грудня 2026 р.

В.о. ректора
_____ Олена МОСКАЛЕНКО
М.П.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2026 року вступу

Рівень вищої освіти - бакалавр_____
Галузь знань - _G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність - G13 Харчові технології_____
Освітньо-професійна програма - Технології харчових виробництв
Форма здобуття освіти - 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 ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ студентів спеціальності G13 Харчові технології 2026 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
		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
	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
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	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

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН (2026-2030 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	46	30		16	74	3								ЮНЕСКО
ОК 1.2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1			4	120	46			46	74	3								ЄвропМов
ОК 1.3	Іноземна мова		1, 2		6	180	76			76	104	2	3							ЄвропМов
ОК 1.4	Вища математика	1			4	120	46	16		30	74	3								ФізМатем
ОК 1.5	Фізика	2			3	90	40	16	12	12	50		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				5	150	58	30	28		92		4							ХімБМГХ
ОК 1.7	Інформаційні та комунікаційні технології		1		3	90	30	16	14		60	2								КібернІнфТехн
ОК 1.8	Інженерна та комп'ютерна графіка		2		3	90	30	16	14		60		2							ОІПХВ
ОК 1.9	Філософія	3			4	120	46	30		16	74			3						ЮНЕСКО
ОК 1.10	Ділова іноземна мова		3 ДЗ		4	120	46			46	74			3						ЄвропМов
ОК 1.27	Основи національного спротиву		2ДЗ		5	150	110	46		64	40		7							
	Усього:	**7**	**6**		**53**	**1590**	**690**	**260**	**124**	**306**	**900**	**17**	**23**	**6**						
	Усього за циклом:	**7**	**6**		**53**	**1590**	**690**	**260**	**124**	**306**	**900**	**17**	**23**	**6**						
2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																				
ОК 1.11	Стандартизація, метрологія, сертифікація	3			4	120	58	30		28	62			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 ДЗ		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	58	30	28		92					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		Тракторів та автомобілів
ОК 1.21	Економіка підприємств	8			4	120	54	18		36	66								6	ЕконБізнесу
ОК 1.22	Обладнання харчових виробництв з основами автоматизації	6			4	120	46	14		32	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	48	16		32	72							3		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																			
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
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**	**1048**	**436**	**456**	**156**	**2162**			**12**	**21**	**17**	**8**	**11**	**6**	
	Усього за циклом:	**13**	**11**	**1**	**107**	**3210**	**1048**	**436**	**456**	**156**	**2162**			**12**	**21**	**17**	**8**	**11**	**6**	
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		3		3	90	30	12		18	60			2						
ВК 1.5	Дисципліна 5		3		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		4		3	90	30	12		18	60				2					
ВК 1.8	Дисципліна 8		4		3	90	30	12		18	60				2					
Дисципліни з каталогу спеціальності																				
ВК 2.1	Дисципліна 9		5		3	90	30	12		18	60					2				
ВК 2.2	Дисципліна 10		5		3	90	30	12		18	60					2				
ВК 2.3	Дисципліна 11		5		3	90	30	12		18	60					2				
ВК 2.4	Дисципліна 12		6		3	90	30	12		18	60						2			
ВК 2.5	Дисципліна 13		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	518	230	252	36	712									
	Усього:	**5**	**19**	**1**	**80**	**2400**	**908**	**386**	**252**	**270**	**1492**	**4**	**2**	**6**	**4**	**6**	**4**			
	Усього за циклом:	**5**	**19**	**1**	**80**	**2400**	**908**	**386**	**252**	**270**	**1492**	**4**	**2**	**6**	**4**	**6**	**4**			
	Всього:	**25**	**36**	**2**	**240**	**7200**	**2646**	**1082**	**832**	**732**	**4554**									
	Всього обов'язкових компонентів				160	4800	1738	696	580	462	3062									
	Всього вибіркових компонентів				80	2400	908	386	252	270	1492									
	Разом				**240**	**7200**	**2646**	**1082**	**832**	**732**	**4554**									
	Кількість годин на тиждень											**21**	**25**	**24**	**25**	**23**	**12**	**11**	**6**	
	Кількість екзаменів											4	2	4	4	4	2	3	2	
	Кількість заліків											4	5	4	4	5	5	6	3	
	Кількість дисциплін у семестрі											8	7	8	8	9	7	9	5	

У тому числі:
Обов'язкових -160 _ кредитів; 66,7 %
За вибором студента - 80_ кредитів; 33,3 %

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