

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



**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2024 року вступу**

Рівень вищої освіти - магістр

Галузь знань - 18 Виробництво та технології

Спеціальність - 181 Харкові технології

Освітньо-професійна програма - Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів

Форма навчання - денна

Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС) - 1 рік 4 місяця (90 кредитів ЄКТС)

На основі - ступеня вищої освіти бакалавр

Кваліфікація - магістр з харчових технологій



Сканировано с CamScanner

IV. КВАЛІФІКАЦІЙНА АТЕСТАЦІЯ

[illegible]

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

Курс	Теоретичне навчання	Експериментальна сесія	Практика	Виконання кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна атестація	Канікули	Усього
I	30	4	4			14	52
II	5	1	2	9	1		18
Разом	35	5	6	9	1	14	70

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

Назва атестації	Форма кваліфікаційної атестації (кваліфікаційний екзамен, кваліфікаційна робота)	Семестр	Кредити
Підсумкова	Кваліфікаційна робота	3	16

ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ (2024-2026 рр.)

Номер та назва освітньої програми (рівень освіти)

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												
							у тому числі:					Семестри				Семестри												
							Всього	лекції	лабора-торні	практичні		1	2	3	4	5	6	7	8									
																					Кількість тижнів в семестрі							
																					15	15	5					
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																												
ОК 1.1	Інтелектуальна власність та патентознавство		2ДЗ		3	90	30	16		14	60		2							ОПХВ								
ОК 1.2	Фахова іноземна комунікація та галузевий переклад		1ДЗ		3	90	24			24	66	2								МовПідг								
	Усього:		2		6	180	54	16		38	126																	
	Усього за циклом:		2		6	180	54	16		38	126	2	2															
2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																												
ОК 1.3	Оцінка ефективності бізнес-проектів	2			5	150	52	24		28	98		4							ЕконБізнесу								
ОК 1.4	Методи статистики та математичного моделювання у харчових технологіях	3			3	90	24	10		14	66			5						Кафедра фізики та математики								
ОК 1.5	Інноваційні технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів	1, 2		2	11	330	96	48	48		234	3	4							ТХКВ								
ОК 1.6	Управління якістю продукції хлібопекарних, кондитерських, макаронних і харчоконцентратних виробництв	1			5	150	44	16		28	106	3								ТХКВ								
ОК 1.7	Інноваційний інжиніринг хлібопекарних, кондитерських, макаронних і харчоконцентратних підприємств	1			4	120	32	16	16		88	2								ТХКВ								
ОК 1.8	Методологія та організація наукових досліджень		1ДЗ		4	120	44	16	28		76	3								ТХКВ								

CS Сканировано с CamScanner

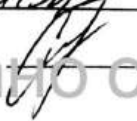
OK 1.9	Наукові принципи зберігання та пакування харчових продуктів		2ДЗ		3	90	30	16	14		60		2						ТХКВ
OK 2.1	Виробнича практика		2		6	180					180								ТХКВ
OK 2.2	Переддипломна практика		ЗДЗ		3	90					90								ТХКВ
OK 2.3	Кваліфікаційна робота (проект)				16	480					480								ТХКВ
	Усього:	6	4	1	60	1800	322	146	106	70	1478	11	10	5					
	Усього за циклом:	6	4	1	60	1800	322	146	106	70	1478	11	10	5					
3. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																			
ВК 1.1	Дисципліна 1		1		3	90	30	16		14	60	2							
ВК 1.2	Дисципліна 2		1		5	150	40	16	24		110	3							
ВК 1.3	Дисципліна 3		2		3	90	30	16		14	60		2						
ВК 1.4	Дисципліна 4		2		5	150	40	16		24	110		2						
ВК 1.5	Дисципліна 5		3		4	120	32	10	22		88			6					
ВК 1.6	Дисципліна 6		3 ДЗ		4	120	32	10	22		88			6					
	Усього:		7		24	720	204	84	68	52	516	5	4	12					
	Усього за циклом:		7		24	720	204	84	68	52	516	5	4	5					
	Всього:	6	13		90	2700	580	246	174	160	2120	18	16	17					
	Всього обов'язкових компонентів				66	1980	376	162	106	108	1604								
	Всього виборкових компонентів				24	720	204	84	68	52	516								
	Разом	6	13	1	90	2700	580	246	174	160	2120								
Обов'язкові компоненти:																			
Кількість годин на тиждень														18	16	17			
Кількість екзаменів														4	2	1			
Кількість заліків														3	5	3			
Кількість дисциплін у семестрі														7	7	4			
У тому числі:																			
Обов'язкових - 66 кредитів 73,3%																			
За вибором студента - 24 кредити 26,6%																			

ПОГОДЖЕНО:

Проректор з науково-педагогічної роботи  М.І. Серік

Керівник навчального відділу  А.І. Кашперська

Декан факультету  М.А. Янчева

Гарант освітньої програми  О.В. Самохвалов



Сканировано с CamScanner