

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Постановою вченої ради університету
протокол № 11 від «26» жовтня 2024 р.

В.п. ректора

Андрій КУДРЯШОВ

М.П.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2024 року вступу

Рівень вищої освіти - **магістр**

Галузь знань - **18 "Виробництво та технології"**

Спеціальність - **181 "Харчові технології"**

Освітньо-професійна програма - **"Харчові технології продуктів з рослинної сировини та
молока для підприємств харчового бізнесу"**

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**

І. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ студентів спеціальності 181 Харчові технології 2024 рік вступу

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	
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	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II	Т	Т	Т	Т	С	П	П	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	А																																				
III																																																					
IV																																																					
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	4	1	2	9	1		17
Разом	34	5	6	9	1	14	69

III. ПРАКТИКА

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

IV. КВАЛІФІКАЦІЙНА АТЕСТАЦІЯ

Назва атестації	Форма кваліфікаційної атестації (кваліфікаційний екзаме, 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			Кількість кредитів ECTS	Загальний обсяг	Кількість годин					Розподіл годин на тиждень за курсами і							
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи			Аудиторних			Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс		
							у тому числі:				Семестри								
							Всього	лекції	лабора-торні		прак-тичні	1	2	3	4	5	6	7	8
												Кількість тижнів в семестрі							
												15	15	4					
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																			
ОК 1.1	Інтелектуальна власність та патентознавство		2ДЗ		3	90	30	16		14	60		2						
ОК 1.2	Фахова іноземна комунікація та галузевий переклад		1ДЗ		3	90	24			24	66	2							
	Усього:		2		6	180	54	16		38	126	2	2						
	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						
ОК 1.4	Методи статистики та математичного моделювання у харчових технологіях	3			3	90	24	10		14	66			5					
ОК 1.5	Інноваційні технології продуктів з рослинної сировини та молока	1, 2		2	10	300	100	44	56		200	3	4						
ОК 1.6	Управління якістю та безпекою продуктів з рослинної сировини та молока	1			5	150	44	16		28	106	3							
ОК 1.7	Інноваційний інжиніринг виробництва продуктів з рослинної сировини та молока	1			5	150	48	32		16	102	3							
ОК 1.8	Методологія наукових досліджень		1, 2ДЗ		7	210	56			56	154	2	2						
ОК 2.1	Виробнича практика		2ДЗ		6	180					180								
ОК 2.2	Переддипломна практика		ЗДЗ		3	90					90								
ОК 2.3	Кваліфікаційна робота (проект)				16	480					480								
	Усього:	6	4	1	60	1800	324	126	56	142	1476	11	10	5					
	Усього за циклом:	6	4	1	60	1800	324	126	56	142	1476	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		2		3	90	30	16		14	60		2					
ВК 1.3	Дисципліна 3		1		5	150	40	16	24		110	3						
ВК 1.4	Дисципліна 4		2		5	150	40	16		24	110		3					
ВК 1.5	Дисципліна 5		3		4	120	32	10	22		88			6				
ВК 1.6	Дисципліна 6		3		4	120	32	10	22		88			6				
	Усього:		6		24	720	204	84	68	52	516	5	5	12				
	Усього за циклом:		6		24	720	204	84	68	52	516	5	5	12				
	Всього:		12	1	90	2700	582	226	124	232	2118	18	17	17				
	Всього обов'язкових компонентів		6	1	66	1980	378	142	56	180	1602							
	Всього виборкових компонентів		6		24	720	204	84	68	52	516							
	Разом	6	12	1	90	2700	582	226	124	232	2118							
	Обов'язкові компоненти:																	
	Кількість годин на тиждень											18	17	17				
	Кількість екзаменів											3	2	1				
	Кількість заліків											4	5	3				
	Кількість дисциплін у семестрі											7	7	4				
	У тому числі:																	
	Обов'язкових - 66 кредитів; 73,3%																	
	За вибором студента - 24 кредити; 26,7%																	

ПОГОДЖЕНО:

Проректор з науково-педагогічної роботи  М.І. Серік

Керівник навчального відділу  А.І. Кашперська

Декан факультету  М.О. Янчева

Гарант освітньої програми  В.В. Погарська