

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Постановою вченої ради університету
протокол № 9 від «24» квітня 2025 р.

В.о. ректора

Андрій КУДРЯШОВ

М.П.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2025 року вступу

Рівень вищої освіти - магістр

Галузь знань - G "Інженерія, виробництво та будівництво"

Спеціальність G13 - "Харчові технології"

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

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 G 13 Харчові технології 2025 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		
	1	8	15	22	29	6	13	2	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	14	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24		
	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	8	10	17	27	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	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	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II	Т	Т	Т	Т	Т	С	П	П	ПП/Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д
III																																																						
IV																																																						
V																																																						
VI																																																						

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; П – практика (навчальна, виробнича); К – канікули; ПП - передатестаційна практика;
ДП - 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

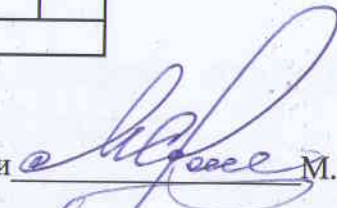
ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ (2025-2027 рр.)

Номер та назва освітньої програми (рівень освіти)

Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за								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- торні	прак- тичні		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						ОППХВ		
ОК 1.2	Фахова іноземна комунікація та галузевий переклад		1ДЗ		3	90	24			24	66	2							ЄвропМов		
	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						ЕконБізнесу		
ОК 1.4	Методи статистики та математичного моделювання у харчових технологіях	3			3	90	30	10		20	60			6					Кафедра фізики та математик		
ОК 1.5	Інноваційні технології продуктів з рослинної сировини та молока	1, 2		2	10	300	100	44	56		200	3	4						ХТП ПОМ		
ОК 1.6	Інноваційний інжиніринг виробництва продуктів з рослинної сировини та молока	1			5	150	48	32		16	102	3							ХТП ПОМ		
ОК 1.7	Методологія наукових досліджень		1, 2ДЗ		7	210	56			56	154	2	2						ХТП ПОМ		
ОК 1.8	Управління якістю та безпекою продуктів з рослинної сировини та молока	1			5	150	44	16		28	106	3							ХТП ПОМ		
ОК 2.1	Виробнича практика		2ДЗ		6	180					180								ХТП ПОМ		
ОК 2.2	Переддипломна практика		3ДЗ		3	90					90								ХТП ПОМ		
ОК 2.3	Кваліфікаційна робота				16	480					480								ХТП ПОМ		
	Усього:	6	4	1	60	1800	330	126	56	148	1470	11	10	6							

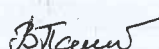
Усього за циклом:		6	4	1	60	1800	330	126	56	148	1470	11	10	6						
3. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																				
ВК 1.1	Дисципліна 1		1		3	90	30	16		14	60	2								
ВК 1.2	Дисципліна 2		2		3	90	30	16		14	60		2							
ВК 1.3	Дисципліна 3		1		5	150	40	16	24		110	3								
ВК 1.4	Дисципліна 4		2		5	150	40	16		24	110		3							
ВК 1.5	Дисципліна 5		3		4	120	30	10	20		90			6						
ВК 1.6	Дисципліна 6		3		4	120	30	10	20		90			6						
Усього:			6		24	720	200	84	64	52	520	5	5	12						
Усього за циклом:			6		24	720	200	84	64	52	520	5	5	12						
Всього:			12	1	90	2700	584	226	120	238	2116	18	17	18						
Всього обов'язкових компонентів			6	1	66	1980	384	142	56	186	1596									
Всього виборкових компонентів			6	0	24	720	200	84	64	52	520									
Разом		6	12	1	90	2700	584	226	120	238	2116									
Обов'язкові компоненти:																				
Кількість годин на тиждень												18	17	18						
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.Л. Серік

Керівник навчального відділу  А.І. Кашперська

Декан факультету  М.О. Янчева

Гарант освітньої програми  В.В. Погарська