

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Постановою вченої ради університету
протокол № 26 від «26» 04 2024 р.

В.о. ректора

Анатолій КУДРЯШОВ



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 в ресторанній індустрії
Форма навчання - денна
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС) - 1 рік 4 місяця (90 кредитів ЄКТС)
На основі - освітнього ступеня бакалавр
Кваліфікація - магістр з харчових технологій

i
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
	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	К
II	Т	Т	Т	Т	Т	С	П	П/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;
А - атестація; Д - виконання та захист кваліфікаційної роботи

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

III. ПРАКТИКА

IV. КВАЛІФІКАЦІЙНА АТЕСТАЦІЯ

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна 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 (атестаційний екзамен, кваліфікаційна робота)	Семестр	Кредити
Підсумкова	Кваліфікаційна робота (проект)	3	16

ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ (2024-2026 рр.)
ОПІ Харчові технології в ресторанній індустрії, магістр

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	Всього	Аудиторних			Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс			
								у тому числі:				С е м е с т р и									
								лекції	лабора-торні	практичн і		1	2	3							
												Кількість тижнів в семестрі									
												15	15	5							
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																					
OK 1.1	Інтелектуальна власність та патентознавство		2ДЗ		3	90	30	16		14	60		2						ХТРІ		
OK 1.2	Фахова іноземна комунікація та галузевий переклад		1ДЗ		3	90	24			24	66	2							ЄвропМов		
	Усього:		2		6	180	54	16		38	126										
	Усього за циклом:		2		6	180	54	16		38	126	2	2								
2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																					
OK 1.3	Оцінка ефективності бізнес-проектів	2			5	150	52	24		28	98		4						ЕконБізнесу		
OK 1.4	Методи статистики та математичного моделювання у харчових технологіях	3			3	90	24	10		14	66			5					ФізМат		
OK 1.5	Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості	1,2		2	9	270	92	36	24	32	178	3	3						ХТРІ		
OK 1.6	Проектно-управлінські рішення в ресторанній індустрії	1			4	120	32	16		16	88	2							ХТРІ		
OK 1.7	Конструювання харчової продукції	1			5	150	44	16		28	106	3							ХТРІ		
OK 1.8	Методологія наукових досліджень		1ДЗ		5	150	42	14	28		108	3							ХТРІ		
OK 1.9	Сучасні формати закладів ресторанної індустрії		2		4	120	34	14		20	86		2						ХТРІ		
OK 2.1	Виробнича практика		2		6	180					180								ХТРІ		
OK 2.2	Переддипломна практика		3ДЗ		3	90					90								ХТРІ		

ОК 2.3	Кваліфікаційна робота (проект)				16	480					480								ХТРІ, ЕконБізнес
	Усього:	6	4	1	60	1800	320	130	52	138	1480	11	9	5					
	Усього за циклом:	6	4	1	60	1800	316	128	52	136	1484	11	9	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	3							
ВК 1.5	Дисципліна 5		3		4	120	32	10		22	88			6,5					
ВК 1.6	Дисципліна 6		3		4	120	32	10		22	88			6,5					
	Усього:		6		24	720	204	84		120	516	5	5	13					
	Усього за циклом:		6		24	720	188	88		100	532								
	Всього:	6	12	1	90	2700	558	232	52	274	2142								
	Всього обов'язкових компонентів				66	1980	374	146	52	176	1606	11	9	5					
	Всього вибіркових компонентів				24	720	188	104		84	532								
	Разом	6	12	1	90	2700	562	250	52	260	2138								
	Кількість годин на тиждень											18	16	18					
	Кількість екзаменів											3	2	1					
	Кількість заліків											4	5	3					
	Кількість дисциплін у семестрі											7	7	3					

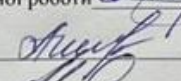
У тому числі:

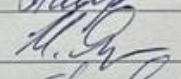
Обов'язкових - 66 кредита; 73 %

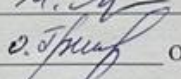
За вибором студента - 24 кредити; 27 %

ПОГОДЖЕНО:

Проректор з науково-педагогічної роботи  М.Л. Серік

Керівник навчального відділу  А.І.Кашперська

Декан факультету  М.А. Янчева

Гарант освітньої програми  О.О. Гринченко