

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Постановою вченої ради університету
протокол № 9 від «24» 04 2025 р.

В.о. ректора

Андрій Кудряшов



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 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

І. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ студентів спеціальності G13 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	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	
	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	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	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II	Т	Т	Т	Т	Т	С	П	П/ДП	ДП	ДП	ДП	ДП	ДП	ДП	ДП	ДП	ДП																																				
III																																																					
IV																																																					
V																																																					
VI																																																					

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; П – практика (навчальна, виробнича); К – канікули; ППІ - 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	5	1	2	9	1		18
Разом	35	5	6	9	1	14	70

III. ПРАКТИКА

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

IV. КВАЛІФІКАЦІЙНА АТЕСТАЦІЯ

Назва атестації	Форма кваліфікаційної атестації (атестаційний екзамєн, кваліфікаційна робота)	Семестр	Кредити
Підсумкова	Кваліфікаційна робота (проект)	3	16

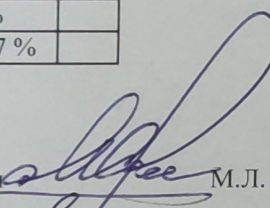
ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ (2025-2027 рр.)
ОПП Харчові технології в ресторанній індустрії, магістр

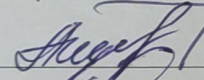
Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин					Розподіл годин на тиждень за курсами і								Кафедри	
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи	Загальний обсяг		Аудиторних				Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс			
							Всього	у тому числі:				С е м е с т р и									
								лекцій	лабора- торні	практич- ні		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	30	10		20	60			6						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	8	20	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	
OK 2.3	Кваліфікаційна робота (проект)				16	480					480									ХТРІ, ЕконБізнес	
	Усього:	6	4	1	60	1800	326	130	52	144	1474	11	9	6							
	Усього за циклом:	6	4	1	60	1800	326	130	52	144	1474	11	9	6							
3. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																					
BK 1.1	Дисципліна 1		1		3	90	30	16		14	60	2									
BK 1.2	Дисципліна 2		1		5	150	40	16		24	110	3									
BK 1.3	Дисципліна 3		2		3	90	30	16		14	60		2								

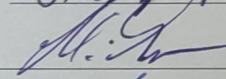
ВК 1.4	Дисципліна 4		2		5	150	40	16		24	110		3						
ВК 1.5	Дисципліна 5		3		4	120	30	10		20	90			6					
ВК 1.6	Дисципліна 6		3		4	120	30	10		20	90			6					
	Усього:		6		24	720	200	84		116	520	5	5	12					
	Усього за циклом:		6		24	720	200	84		116	520								
	Всього:	6	12	1	90	2700	580	230	52	298	2120								
	Всього обов'язкових компонентів				66	1980	380	146	52	182	1600	11	9	6					
	Всього вибірових компонентів				24	720	200	84		116	520								
	Разом	6	12	1	90	2700	580	230	52	298	2120								
	Кількість годин на тиждень											18	16	18					
	Кількість екзаменів											3	2	1					
	Кількість заліків											4	5	3					
	Кількість дисциплін у семестрі											7	7	3					

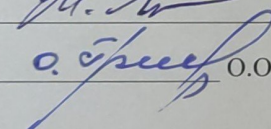
У тому числі:			
Обов'язкових - 66	кредита; 73 %		
За вибором студента - 24	кредити; 27 %		

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