

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 - заочна

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    |          |    |    |    |         |    |    |    |          |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |       |    |    |    |          |    |    |    |         |    |    |    |         |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |         |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |
| II   |          |    |    |    |         | 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; 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     | 33                  |                     | 4        |                                  |                          |          | 37     |
| II    | 5                   |                     | 2        | 9                                | 1                        |          | 17     |
|       |                     |                     |          |                                  |                          |          |        |
|       |                     |                     |          |                                  |                          |          |        |
| Разом | 38                  |                     | 6        | 9                                | 1                        |          | 54     |

III. ПРАКТИКА

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

IV. КВАЛІФІКАЦІЙНА АТЕСТАЦІЯ

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

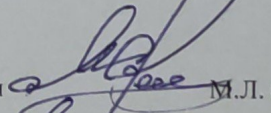
**ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ (2025-2027 рр.)**  
**ОПП Харчові технології в ресторанній індустрії, магістр**

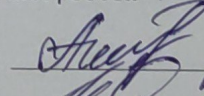
| Шифр за ОПП                    | НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ<br>ДИСЦИПЛІНИ                                        | Розподіл за |        |                   | Кількість<br>кредитів ECTS | Загальний<br>обсяг | Кількість годин |               |                  |                | Самостійна<br>робота | Розподіл годин на тиждень за курсами і |    |         |  |  |  |          |  | Кафедри             |  |         |  |  |  |  |  |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------|--------|-------------------|----------------------------|--------------------|-----------------|---------------|------------------|----------------|----------------------|----------------------------------------|----|---------|--|--|--|----------|--|---------------------|--|---------|--|--|--|--|--|
|                                |                                                                       | Екзамен     | Заліки | Курсові<br>роботи |                            |                    | Аудиторних      |               |                  | I курс         |                      |                                        |    | II курс |  |  |  | III курс |  |                     |  | IV курс |  |  |  |  |  |
|                                |                                                                       |             |        |                   |                            |                    | Всього          | у тому числі: |                  |                |                      | С е м е с т р и                        |    |         |  |  |  |          |  |                     |  |         |  |  |  |  |  |
|                                |                                                                       |             |        |                   |                            |                    |                 | лекції        | лабора-<br>торні | практи-<br>чні |                      | 1                                      | 2  | 3       |  |  |  |          |  |                     |  |         |  |  |  |  |  |
|                                |                                                                       |             |        |                   |                            |                    |                 |               |                  |                |                      | Кількість тижнів в семестрі            |    |         |  |  |  |          |  |                     |  |         |  |  |  |  |  |
|                                |                                                                       |             |        |                   |                            |                    |                 |               |                  |                |                      | 17                                     | 16 | 5       |  |  |  |          |  |                     |  |         |  |  |  |  |  |
|                                |                                                                       |             |        |                   |                            |                    |                 |               |                  |                |                      |                                        |    |         |  |  |  |          |  |                     |  |         |  |  |  |  |  |
| 1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ   |                                                                       |             |        |                   |                            |                    |                 |               |                  |                |                      |                                        |    |         |  |  |  |          |  |                     |  |         |  |  |  |  |  |
| OK 1.1                         | Інтелектуальна власність та патентознавство                           |             | 2ДЗ    |                   | 3                          | 90                 | 8               | 4             |                  | 4              | 82                   |                                        |    |         |  |  |  |          |  | ХТРІ                |  |         |  |  |  |  |  |
| OK 1.2                         | Фахова іноземна комунікація та галузевий переклад                     |             | 1ДЗ    |                   | 3                          | 90                 | 8               |               |                  | 8              | 82                   |                                        |    |         |  |  |  |          |  | ЄвропМов            |  |         |  |  |  |  |  |
|                                | Усього:                                                               |             | 2      |                   | 6                          | 180                | 16              | 4             |                  | 12             | 164                  |                                        |    |         |  |  |  |          |  |                     |  |         |  |  |  |  |  |
|                                | Усього за циклом:                                                     |             | 2      |                   | 6                          | 180                | 16              | 4             |                  | 12             | 164                  |                                        |    |         |  |  |  |          |  |                     |  |         |  |  |  |  |  |
| 2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ |                                                                       |             |        |                   |                            |                    |                 |               |                  |                |                      |                                        |    |         |  |  |  |          |  |                     |  |         |  |  |  |  |  |
| OK 1.3                         | Оцінка ефективності бізнес-проектів                                   | 2           |        |                   | 5                          | 150                | 18              | 8             |                  | 10             | 132                  |                                        |    |         |  |  |  |          |  | ЕконБізнесу         |  |         |  |  |  |  |  |
| OK 1.4                         | Методи статистики та математичного моделювання у харчових технологіях | 3           |        |                   | 3                          | 90                 | 10              | 6             |                  | 4              | 80                   |                                        |    |         |  |  |  |          |  | ФізМат              |  |         |  |  |  |  |  |
| OK 1.5                         | Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості         | 1.2         |        | 2                 | 9                          | 270                | 38              | 14            | 12               | 12             | 232                  |                                        |    |         |  |  |  |          |  | ХТРІ                |  |         |  |  |  |  |  |
| OK 1.6                         | Проектно-управлінські рішення в ресторанній індустрії                 | 1           |        |                   | 4                          | 120                | 12              | 6             |                  | 6              | 108                  |                                        |    |         |  |  |  |          |  | ХТРІ                |  |         |  |  |  |  |  |
| OK 1.7                         | Конструювання харчової продукції                                      | 1           |        |                   | 5                          | 150                | 14              | 6             |                  | 8              | 136                  |                                        |    |         |  |  |  |          |  | ХТРІ                |  |         |  |  |  |  |  |
| OK 1.8                         | Методологія наукових досліджень                                       |             | 1ДЗ    |                   | 5                          | 150                | 12              | 6             |                  | 6              | 138                  |                                        |    |         |  |  |  |          |  | ХТРІ                |  |         |  |  |  |  |  |
| OK 1.9                         | Сучасні формати закладів ресторанної індустрії                        |             | 2      |                   | 4                          | 120                | 12              | 6             | 6                |                | 108                  |                                        |    |         |  |  |  |          |  | 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,<br>ЕконБізнес |  |         |  |  |  |  |  |
|                                | Усього:                                                               | 6           | 4      | 1                 | 60                         | 1800               | 116             | 52            | 18               | 46             | 1684                 |                                        |    |         |  |  |  |          |  |                     |  |         |  |  |  |  |  |
|                                | Усього за циклом:                                                     | 6           | 4      | 1                 | 60                         | 1800               | 116             | 52            | 18               | 46             | 1684                 |                                        |    |         |  |  |  |          |  |                     |  |         |  |  |  |  |  |

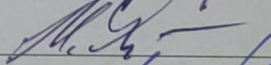
### 3. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ

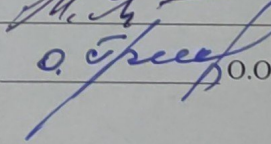
|        |                                        |          |           |          |           |             |            |           |           |           |             |          |          |          |  |  |  |  |  |
|--------|----------------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|-------------|------------|-----------|-----------|-----------|-------------|----------|----------|----------|--|--|--|--|--|
| ВК 1.1 | Дисципліна 1                           |          | 1         |          | 3         | 90          | 6          | 2         |           | 4         | 84          |          |          |          |  |  |  |  |  |
| ВК 1.2 | Дисципліна 2                           |          | 1         |          | 5         | 150         | 8          | 4         |           | 4         | 142         |          |          |          |  |  |  |  |  |
| ВК 1.3 | Дисципліна 3                           |          | 2         |          | 3         | 90          | 6          | 2         |           | 4         | 84          |          |          |          |  |  |  |  |  |
| ВК 1.4 | Дисципліна 4                           |          | 2         |          | 5         | 150         | 8          | 4         |           | 4         | 142         |          |          |          |  |  |  |  |  |
| ВК 1.5 | Дисципліна 5                           |          | 3         |          | 4         | 120         | 8          | 4         |           | 4         | 112         |          |          |          |  |  |  |  |  |
| ВК 1.6 | Дисципліна 6                           |          | 3         |          | 4         | 120         | 8          | 4         |           | 4         | 112         |          |          |          |  |  |  |  |  |
|        | <b>Усього:</b>                         |          | <b>6</b>  |          | <b>24</b> | <b>720</b>  | <b>44</b>  | <b>20</b> |           | <b>24</b> | <b>676</b>  |          |          |          |  |  |  |  |  |
|        | <b>Усього за циклом:</b>               |          | <b>6</b>  |          | <b>24</b> | <b>720</b>  | <b>44</b>  | <b>20</b> |           | <b>24</b> | <b>676</b>  |          |          |          |  |  |  |  |  |
|        | <b>Всього:</b>                         | <b>6</b> | <b>12</b> | <b>1</b> | <b>90</b> | <b>2700</b> | <b>176</b> | <b>76</b> | <b>18</b> | <b>82</b> | <b>2524</b> |          |          |          |  |  |  |  |  |
|        | Всього обов'язкових компонентів        |          |           |          | 66        | 1980        | 132        | 56        | 18        | 58        | 1848        |          |          |          |  |  |  |  |  |
|        | Всього вибірових компонентів           |          |           |          | 24        | 720         | 44         | 20        |           | 24        | 676         |          |          |          |  |  |  |  |  |
|        | <b>Разом</b>                           | <b>6</b> | <b>12</b> | <b>1</b> | <b>90</b> | <b>2700</b> | <b>176</b> | <b>76</b> | <b>18</b> | <b>82</b> | <b>2524</b> |          |          |          |  |  |  |  |  |
|        | <b>Кількість годин на тиждень</b>      |          |           |          |           |             |            |           |           |           |             |          |          |          |  |  |  |  |  |
|        | <b>Кількість екзаменів</b>             |          |           |          |           |             |            |           |           |           |             | <b>3</b> | <b>2</b> | <b>1</b> |  |  |  |  |  |
|        | <b>Кількість заліків</b>               |          |           |          |           |             |            |           |           |           |             | <b>4</b> | <b>5</b> | <b>3</b> |  |  |  |  |  |
|        | <b>Кількість дисциплін у семестрі</b>  |          |           |          |           |             |            |           |           |           |             | <b>7</b> | <b>7</b> | <b>3</b> |  |  |  |  |  |
|        | У тому числі:                          |          |           |          |           |             |            |           |           |           |             |          |          |          |  |  |  |  |  |
|        | Обов'язкових - 66 кредити; 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