

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Постановою вченої ради університету

протокол № 11 від «26» квітня 2024 р.

В.о. 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 - Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів

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 181 Харчові технології 2024 рік вступу

[illegible]

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; П – практика (навчальна, виробнича); К – канікули; ПП – передатестаційна практика; А – атестація; КР – виконання та захист кваліфікаційної роботи; * – паралельне виконання 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 екзамен, кваліфікаційна робота)	Семестр	Кредити
Підсумкова	Кваліфікаційна робота (проект)	3	16

ОПП Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів, 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	Аудиторних				Самостійна робота	І курс	ІІ курс	ІІІ курс	ІV курс						
							Всього	у тому числі:				Семестри									
								лекції	лабора-торні	практичні		1	2	3							
												Кількість тижнів в семестрі									
												15	15	5							
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																					
ОК 1.1	Інтелектуальна власність та патентознавство		2Д 3		3	90	30	16		14	60		2							ХТРІ	
ОК 1.2	Фахова іноземна комунікація та галузевий переклад		1Д 3		3	90	24			24	66	2								МовиПідг	
	Усього:		2		6	180	54	16		38	126	2	2	0							
	Усього за циклом:		2		6	180	54	16		38	126	2	2	0							
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	24	10		14	66		5							ФізМат	
ОК 1.5	Інноваційні технології промислових та крафтових м'ясних виробництв	1,2		2	11	330	102	32	70		228	4	3							ТМ	
ОК 1.6	Управління якістю продукції м'ясопереробних підприємств	1			5	150	44	16		28	106		3							ТМ	
ОК 1.7	Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств	2			4	120	44	16		28	76	3								ТМ	
ОК 1.8	Методологія та організація наукових досліджень		1Д 3		4	120	32		32		88	2								ТМ	
ОК 1.9	Конструювання харчової продукції		1Д 3		3	90	28	14	14		62	2								ТМ	
ОК 2.1	Виробнича практика		2		6	180					180									ТМ	
ОК 2.2	Переддипломна практика		3Д		3	90					90									ТМ	
ОК 2.3	Кваліфікаційна робота (проект)		3		16	480					480									ТМ, ЕконБізнесу	
	Усього:	6	4	1	60	1800	326	112	116	98	1474	11	10	5							
	Усього за циклом:	6	4	1	60	1800	326	112	116	98	1474	11	10	5							
3. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																					
ВК 1.1	Дисципліна 1		1		5	150	40	16		24	110	3									
ВК 1.2	Дисципліна 2		1		3	90	30	16		14	60	2									
ВК 1.3	Дисципліна 3		2		5	150	40	16		24	110		3								
ВК 1.4	Дисципліна 4		2		3	90	30	16		14	60		2								
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		120	516	5	5	12							
	Усього за циклом:		6		24	720	204	84		120	516										
	Всього:	6	12	1	90	2700	584	212	116	256	2116										
	Всього обов'язкових				66	1980	380	128	116	136	1600										

Всього виборкових компонентів				24	720	204	84		120	516									
Разом	6	12	1	90	2700	584	212	116	256	2116									
Кількість годин на тиждень											18	17	17						
Кількість екзаменів											2	3	1						
Кількість заліків											5	4	3						
Кількість дисциплін у семестрі											7	7	4						

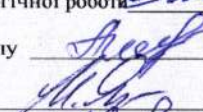
У тому числі:

Обов'язкових - 66 кредитів; 73,3%

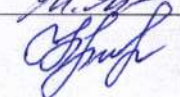
За вибором студента - 24 кредити; 26,7 %

ПОГОДЖЕНО:

Проректор з науково-педагогічної роботи  М.Л. Серік

Керівник навчального відділу  А.І. Кашперська

Декан факультету  М.О. Янчева

Гарант освітньої програми  Н.Г. Гвинченко