

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Постановою вченої ради університету
протокол № 2 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 - 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 (спеціаліст, магістр)

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	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
I	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	K	K	K	K	P	P	P	P	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
II	T*	T*	T*	T*	T*	C	ПП	ПП/КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	A																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										</

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; П – практика (навчальна, виробнича); К – канікули; ПП – переддипломна практика;
А - атестація; КР - виконання та захист кваліфікаційної роботи; *- паралельне виконання кваліфікаційної роботи

П. 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 (кваліфікаційний екзамен, кваліфікаційна робота)	Семестр	Кредити
Підсумкова	Кваліфікаційна робота	3	16

Назва атестації	Форма кваліфікаційної атестації (кваліфікаційний екзамен, кваліфікаційна робота)	Семестр	Кредити
Підсумкова	Кваліфікаційна робота	3	16

ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ (2025-2027 рр.)
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	I курс		II курс		III курс		IV курс			
							Всього	у тому числі:				Семестри									
								лекцій	лабора-торні	прак-тичні		1	2	3							
												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							ХТРІ	
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	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	30	10		20	60			6						ФізМат	
ОК 1.5	Інноваційні технології промислових та крафтових м'ясних продуктів	1.2		2	11	330	102	32	70		228	4	3							ТМ	
ОК 1.6	Управління якістю та безпечністю 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		1		4	120	32		32		88	2								ТМ	
ОК 1.9	Конструювання харчової продукції		1ДЗ		3	90	28	14	14		62	2								ТМ	

ОК 2.1	Виробнича практика		2ДЗ		6	180					180								ТМ
ОК 2.2	Переддипломна практика		3ДЗ		3	90					90								ТМ
ОК 2.3	Кваліфікаційна робота		3		16	480					480								ТМ
	Усього:	6	4	1	60	1800	332	112	116	104	1468	11	10	6					
	Усього за циклом:	6	4	1	60	1800	332	112	116	104	1468	11	10	6					
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	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	5	5	12					
	Всього:	6	12	1	90	2700	586	212	116	258	2114								
	Всього обов'язкових				66	1980	386	128	116	142	1594								
	Всього виборкових				24	720	200	84		116	520								
	Разом	6	12	1	90	2700	586	212	116	258	2114								
	Кількість годин на тиждень											18	17	18					
	Кількість екзаменів											2	3	1					
	Кількість заліків											5	4	3					
	Кількість дисциплін у семестрі											7	7	4					

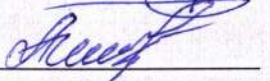
У тому числі:

Обов'язкових - 66 кредитів; 73,3%

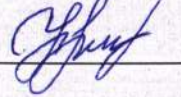
За вибором студента - 24 кредити; 26,7 %

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. Гринченко