МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО
Постановою вченої ради університету
протокол № 16 від «28» травня 2026 р.

В.о. ректора
_____ Альона МОСКАЛЕНКО
М.П.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2026 року вступу

Рівень вищої освіти - магістр
Галузь знань - G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність - G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма - Технології дієтичної харчової продукції та харчова безпечність
Форма здобуття освіти - денна
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС) - 1 рік 4 місяці (90 кредитів ЄКТС)
На основі - освітнього ступеня бакалавра
Кваліфікація - магістр з харчових технологій

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ студентів спеціальності G13 Харчові технології 2026 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
	31	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
	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
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
II	Т	Т	Т	Т	Т	С	П П	ПП/ 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

ІІ. 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

ІІІ. 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
Атестація	Кваліфікаційна робота (проект)	3	16

ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ (2026-2028 рр.)

ОПП Технології дієтичної харчової продукції та харчова безпечність (магістр)

Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за			Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за						
							Аудиторних				Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV к
								у тому числі:				Семестри						
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи		Загальний обсяг	Всього	лекції	лабора-торні	практичні		1	2	3	4	5	6	7
												Кількість тижнів в семестрі						
												15	15	5				
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																		
ОК 1.1	Інтелектуальна власність та		2ДЗ		3	90	30	16		14	60		2					
ОК 1.2	Фахова іноземна комунікація та		1ДЗ		3	90	24			24	66	2						
	Усього за циклом:		**2**		**6**	**180**	**54**	**16**		**38**	**126**	**2**	**2**					
2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																		
ОК 1.3	Оцінка ефективності бізнес-проєкті	2			5	150	52	24		28	98		4					
ОК 1.4	Методи статистики та	3			3	90	30	10		20	60			6				
ОК 1.5	Інноваційні технології дієтичної харчової продукції	1		2	10	300	82	40	42		218	6						
ОК 1.6	Нутриціологія	1			3	90	30	16	14		60	2						
ОК 1.7	Дієтичне харчування	2			4	120	44	16		28	76		3					
ОК 1.8	Безпечність продовольчої	2			4	120	44	30	14		76		3					
ОК 1.9	Методологія та організація		1ДЗ		6	180	48		48		132	3						
ОК 2.1	Виробнича практика		2ДЗ		6	180					180							
ОК 2.2	Переддипломна практика		3ДЗ		3	90					90							
ОК 2.3	Кваліфікаційна робота				16	480					480							
	Усього за циклом:	**6**	**3**	**1**	**60**	**1800**	**330**	**136**	**118**	**76**	**1470**	**11**	**10**	**6**				
	Всього обовязкових компонентів:	**6**	**5**	**1**	**66**	**1980**	**384**	**152**	**118**	**114**	**1596**	**13**	**12**	**6**				
3. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																		
ВК 1.1	Дисципліна 1		1		3	90	30	16		14	60	2						
ВК 1.2	Дисципліна 2		1ДЗ		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		2ДЗ		5	150	40	16		24	110		3					
ВК 1.5	Дисципліна 5		3		4	120	32	12	20		88			6				
ВК 1.6	Дисципліна 6		3ДЗ		4	120	32	12	20		88			6				
	Усього за циклом:		**6**		**24**	**720**	**204**	**88**	**64**	**52**	**516**	**5**	**5**	**12**				

	Всього:	**6**	**11**	**1**	**90**	**2700**	**588**	**240**	**182**	**166**	**2112**	**18**	**17**	**18**				
	Всього обов'язкових компонентів	6	5	1	66	1980	384	152	118	114	1596	13	12	6				
	Всього вибіркових компонентів		6		24	720	204	88	64	52	516	5	6	12				
	Разом	**6**	**11**	**1**	**90**	**2700**	**588**	**240**	**182**	**166**	**2112**							
	Кількість годин на тиждень											**18**	**17**	**18**				
	Кількість екзаменів											**2**	**3**	**1**				
	Кількість заліків											**4**	**4**	**3**				
	Кількість дисциплін у семестрі											**6**	**7**	**4**				

У тому числі:			
Обов'язкових -	_66_ кредитів;	_73_ %	
За вибором студента -	_24_ кредити;	_27_ %	

ПОГОДЖЕНО:

Проректор з науково-педагогічної роботи _____ Серік М.Л.

Керівник навчального відділу _____ Кашперська А.І.

Декан факультету _____ Янчева М.О.

Гарант освітньої програми _____ Євлаш В.В.