МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

В.о. ректора
Олена 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 - "Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчової індустрії"
Форма здобуття освіти - денна
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС) - 1 рік 4 місяця (90 кредитів ЄКТС)
На основі - ступеня вищої освіти "бакалавр"
Кваліфікація - магістр з харчових технологій

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ студентів спеціальності G 13 Харчові технології, 2026 рік вступу

| Курс | Вересень | | | | | | | | Жовтень | | | | | | | | Листопад | | | | | | | | Грудень | | | | | | | | Січень | | | | | | | | Лютий | | | | | | | | Березень | | | | | | | | Квітень | | | | | | | | Травень | | | | | | | | Червень | | | | | | | | Липень | | | | | | | | Серпень | | | | | |
|---|---|---

ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ (2026-2028 рр.)

ОПП "Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчової індустрії"

Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за			Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за								Кафедри
							Аудиторних					I курс		II курс		III курс		IV курс		
								у тому числі:				Семестри								
												1	2	3	4	5	6	7	8	
												Кількість тижнів в семестрі								
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи		Загальний обсяг	Всього	лекції	лабораторні	практичні	Самостійна робота	15	15	5						
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																				
ОК 1.1	Інтелектуальна власність та патентознавство		2ДЗ		3	90	30	16		14	60		2							ОІПХВ
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							
	Усього за циклом:		**2**		**6**	**180**	**54**	**16**		**38**	**126**	**2**	**2**							
2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																				
ОК 1.3	Оцінка ефективності бізнес-проєктів	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						Кафедра фізики та математики
ОК 1.5	Інноваційні технології продуктів з рослинної сировини та молока	1, 2		2	10	300	104	48	56		196	3	4							ХТП ПОМ
ОК 1.6	Інноваційний інжиніринг виробництва продуктів з рослинної сировини та молока	1			5	150	44	16		28	106	3								ХТП ПОМ
ОК 1.7	Методологія наукових досліджень		1, 2ДЗ		7	210	56	28		28	154	2	2							ХТП ПОМ
ОК 1.8	Управління якістю та безпекою продуктів з рослинної сировини та молока	1			5	150	44	16		28	106	3								ХТП ПОМ
ОК 2.1	Виробнича практика		2ДЗ		6	180					180									ХТП ПОМ
ОК 2.2	Переддипломна практика		ЗДЗ		3	90					90									ХТП ПОМ
ОК 2.3	Кваліфікаційна робота				16	480					480									ХТП ПОМ

	Усього:	6	4	1	**60**	**1800**	**330**	**142**	**56**	**132**	**1470**	**11**	**10**	**6**						
	Усього за циклом:	**6**	**4**	**1**	**60**	**1800**	**330**	**142**	**56**	**132**	**1470**	**11**	**10**	**6**						
3. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																				
ВК 1.1	Дисципліна 1		1		3	90	30	16		14	60	2								
ВК 1.2	Дисципліна 2		2		3	90	30	16		14	60		2							
ВК 1.3	Дисципліна 3		1		5	150	40	16	24		110	3								
ВК 1.4	Дисципліна 4		2		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		3		4	120	32	12	20		88			6						
	Усього:		6		**24**	**720**	**204**	**88**	**64**	**52**	**516**	**5**	**5**	**12**						
	Усього за циклом:		**6**		**24**	**720**	**204**	**88**	**64**	**52**	**516**	**5**	**5**	**12**						
	Всього:		**12**	**1**	**90**	**2700**	**588**	**246**	**120**	**222**	**2112**	**18**	**17**	**18**						
	Всього обов'язкових компонентів		6	1	66	1980	384	158	56	170	1596									
	Всього виборкових компонентів		6	0	24	720	204	88	64	52	516									
	Разом	**6**	**12**	**1**	**90**	**2700**	**588**	**246**	**120**	**222**	**2112**									
	Обовязкові компоненти:																			
	Кількість годин на тиждень											**18**	**17**	**18**						
	Кількість екзаменів											3	2	1						
	Кількість заліків											4	5	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 _____ В.В. Погарська