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 - Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів
Форма здобуття освіти - 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 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
		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	ПП	ПП/ КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	А																																			
III																																																			
IV																																																			
V																																																			
VI																																																			

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

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. КВАЛІФІКАЦИНА АТЕСТАЦІЯ

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

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН (2026-2028 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
							Аудиторних				Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс		
								у тому числі:				Семестри								
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи		Загальний обсяг	Всього	лекції	лабораторні	практичні		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-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						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	Організація і методологія наукових досліджень та сучасні підходи до викладання професійно-орієнтованих дисциплін		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	32	12		20	88			6						
ВК 1.6	Дисципліна 6		3		4	120	32	12		20	88			6						
	Усього:		**6**		**24**	**720**	**204**	**88**		**116**	**516**	**5**	**5**	**12**						
	Усього за циклом:		**6**		**24**	**720**	**204**	**88**		**116**	**516**	**5**	**5**	**12**						
	Всього:	**6**	**12**	**1**	**90**	**2700**	**590**	**216**	**116**	**258**	**2110**									
	Всього обов'язкових				66	1980	386	128	116	142	1594									
	Всього виборкових				24	720	204	88		116	516									
	Разом	**6**	**12**	**1**	**90**	**2700**	**590**	**216**	**116**	**258**	**2110**									
	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