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 - G 13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма - Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів
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 181 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	ПП	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

ІV. КВАЛІФІКАЦИНА АТЕСТАЦІЯ

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

ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ (2026-2028 рр.)

Номер та назва освітньої програми (рівень освіти)

Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за			Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами								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		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									
	Усього за циклом:		**2**		**6**	**180**	**54**	**16**		**38**	**126**	**2**	**2**							
2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																				
ОК 1.3	Оцінка ефективності бізнес-	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 хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів	1, 2		2	11	330	96	48	48		234	3	4							ТХКВ
ОК 1.6	Управління якістю продукції хлібопекарних, кондитерських, макаронних і харчоконцентратних виробництв	1			5	150	44	16		28	106	3								ТХКВ
ОК 1.7	Інноваційний інжиніринг хлібопекарних, кондитерських, макаронних і харчоконцентратних підприємств	1			4	120	32	16	16		88	2								ТХКВ
ОК 1.8	Методологія та організація наукових досліджень		1		4	120	44	16	28		76	3								ТХКВ
ОК 1.9	Наукові принципи зберігання та пакування харчових продуктів		2		3	90	30	16	14		60		2							ТХКВ
ОК 2.1	Виробнича практика		2		6	180					180									ТХКВ
ОК 2.2	Переддипломна практика		ЗДЗ		3	90					90									ТХКВ
ОК 2.3	Кваліфікаційна робота				16	480					480									ТХКВ
	Усього:	6	4	1	**60**	**1800**	**328**	**146**	**106**	**76**	**1472**	**11**	**10**	**6**						
	Усього за циклом:	**6**	**4**	**1**	**60**	**1800**	**328**	**146**	**106**	**76**	**1472**	**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		1		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		2		5	150	40	16		24	110		2							
ВК 1.5	Дисципліна 5		3		4	120	32	12	20		88			6						
ВК 1.6	Дисципліна 6		3 ДЗ		4	120	32	12	20		88			6						
	Усього:		6		**24**	**720**	**204**	**88**	**64**	**52**	**516**	**5**	**4**	**12**						
	Усього за циклом:		**6**		**24**	**720**	**204**	**88**	**64**	**52**	**516**	**5**	**4**	**12**						
	Всього:	**6**	**12**		**90**	**2700**	**586**	**250**	**170**	**166**	**2114**	**18**	**16**	**18**						
	Всього обов'язкових компонентів				66	1980	382	162	106	114	1598									
	Всього виборкових компонентів				24	720	204	88	64	52	516									
	Разом	**6**	**12**	**1**	**90**	**2700**	**586**	**250**	**170**	**166**	**2114**									
	Обовязкові компоненти:																			
	Кількість годин на тиждень											**18**	**16**	**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 кредит		26,6%	

ПОГОДЖЕНО:

Проректор з науково-педагогічної роботи М.Л. Сєрік

Керівник навчального відділу А.І. Кашперська

Декан факультету М.А. Янчева

Гарант освітньої програми О.В. Самохвалова