МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО
Постановою вченої ради університету
протокол № __ від «18» грудня 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 (18 Виробництво та технології)

Спеціальність - G13 (181) Харчові технології_____

Освітньо-професійна програма - Технології зернопродуктів та зернові ресурси__

Форма здобуття освіти - денна_____

Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС) - 1 рік 4 місяця_ (90 кредитів ЄКТС)

На основі - освітнього ступеня бакалавр_____

Кваліфікація - магістр з харчових технологій_____

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ студентів спеціальності G13 (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
	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25
	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	6	13	20	27	3	10	17	24	31
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/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	27	4	4			14	49
II	4	1	2	9	1		17
Разом	**31**	**5**	**6**	**9**	**1**	**14**	**66**

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
Підсумкова	Кваліфікаційна робота (проект)	3	20

ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ (2026-2027 рр.)

ОПП Технології зернопродуктів та зернові ресурси, 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					I курс		II курс		III курс		IV курс		
								у тому числі:				Семестри								
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи		Загальний обсяг	Всього	лекції	лабораторні	практичні	Самостійна робота	1	2	3						
												Кількість тижнів в семестрі								
												15	15	5						
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП																				
ОК 1.1	Інтелектуальна власність та патентознавство		2		3	90	30	16		14	60		2							ХТРІ
ОК 1.2	Фахова іноземна комунікація та галузевий переклад		1		3	90	24			24	66	2								ЄвропМов
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 зберігання і переробки зерна																			ТХКВ
ОК1.5.1	Інноваційні технології виробництва комбікормів	1			4	120	36	16	20		84	2								ТХКВ
ОК1.5.2	Інноваційні технології переробки зерна	1			4	120	44	16	28		76	3								ТХКВ
ОК1.5.3	Інноваційні технології зберігання зерна	1			4	120	36	16	20		84	2								ТХКВ
ОК1.6	Управління якістю продукції зернопереробних виробництв	2			4	120	36	16	20		84		2							ТХКВ
ОК1.7	Інноваційний інжиніринг зернопереробних підприємств		1		3	90	30	16	14		60	2								ОІПХВ
ОК1.8	Стратегії оптимізації технологій та наукового пошуку	1			4	120	32	16	16		88	2								ТХКВ
ОК1.9	Безпека продукції зернопереробних виробництв	2			4	120	36	16	20		84		2							ТХКВ
ОК 2.1	Виробнича практика		2		6	180					180									ТХКВ
ОК 2.2	Переддипломна практика		3		3	90					90									ТХКВ
ОК 2.3	Кваліфікаційна робота (проект)				16	480					480									ТХКВ
	Усього за циклом:	**8**	**5**		**66**	**1980**	**386**	**162**	**138**	**86**	**1594**	**13**	**10**	**6**						
3. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																				
ВК 1.1	Дисципліна 1		2		3	90	30	16		14	60		2							
ВК 1.2	Дисципліна 2		1		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 за циклом:		**6**		**24**	**720**	**204**	**88**	**88**	**28**	**516**	**5**	**5**	**12**						
	Всього:	**8**	**11**		**90**	**2700**	**590**	**250**	**226**	**114**	**2110**	**18**	**15**	**18**						
	Всього обов'язкових компонентів				**66**	**1980**	**386**	**162**	**138**	**86**	**1594**									
	Всього виборкових компонентів				24	720	204	88	88	28	516									
	Разом	**8**	**11**		**90**	**2700**	**590**	**250**	**226**	**114**	**2110**									
	Кількість годин на тиждень											**18**	**15**	**18**						
	Кількість екзаменів											4	3	1						
	Кількість заліків											4	4	3						
	Кількість дисциплін у семестрі											8	7	4						

У тому числі:			
Обов'язкових	66	кредитів	73,33
За вибором студента	24	кредитів	26,67

ПОГОДЖЕНО:

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

Керівник навчального відділу _____ А.І.Кашперська

Декан факультету _____ М.О. Янчева

Гарант освітньої програми _____ О.М.Шаніна