МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. ректора
_____ Андрій КУДРЯШОВ
М.П.
«24» квітня 2025 року

ЗАТВЕРДЖЕНО
Постановою вченої ради університету
протокол № 9 від "24" квітня 2025 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2025 року вступу

Рівень вищої освіти - Магістр
Галузь знань - G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність - G11 Машинобудування
Освітньо-професійна програма - Обладнання харчових виробництв
Форма навчання - денна
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС) - 1,4 академічних роки (90 кредитів ЄКТС)
На основі - РВО бакалавр
Кваліфікація - Магістр з галузевого машинобудування

І. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ студентів РВО Магістр спеціальності **G11 Машинобудування**

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
	1	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
	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	8	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
1														С	С	С	К	К	П	П	П	П	П															С	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2					С	С	С	ПП*	ПП*	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР																																		

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; П – практика; ПП* – передатестаційна практика та виконання кваліфікаційної роботи; К – канікули; КР – виконання та захист кваліфікаційної роботи; * – виконання кваліф роботи ТН-виконання кваліфікаційної роботи в поєднанні з теоретичним навчанням

ІІ. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практики	Виконання кваліф.роботи	Кваліфікаційна атестація	Канікули	Усього
1		6	7			12	25
2		3	3	10	2		18
Разом	**0**	**9**	**10**	**10**	**2**	**12**	**43**

ІІІ. Практика

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити
Виробнича практика	2	5	7
Передатестаційна практика	3	2	3

IV. Атестація

Назва атестації	Форма кваліфікаційної атестації (кваліфікаційний екзамен, кваліфікаційний проект (робота))	Семестр	Кредити
Кваліфікаційна	Кваліфікаційна робота	3	15

«14» квітня 2025 року

ПОГОДЖЕНО:

Проректор з науково-педагогічної роботи _____ Серік М.Л

Керівник НВ _____ Кашперська А.І.

Гарант освітньої програми _____ О.В. Богомолов

Декан факультету _____ В.В. Бредихін

ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ (2025-2026 рр.)

Галузь знань: G Інженерія, виробництво та будівництво. Спеціальність: G11 Машинобудування. Освітня програма: Обладнання харчових виробництв

№ з/п	Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами: Екзамени	Розподіл за семестрами: Заліки	Розподіл за семестрами: Курсові роботи	Кількість кредитів ECTS	Кількість годин: Загальний обсяг	Кількість годин: Аудиторних: Всього	Кількість годин: Аудиторних: у тому числі: лекції	Кількість годин: Аудиторних: у тому числі: лабораторні	Кількість годин: Аудиторних: у тому числі: практичні	Кількість годин: Самостійна робота	Розподіл годин на тиждень за курсами І: І курс, Семестри 1	Розподіл годин на тиждень за курсами І: І курс, Семестри 2	Розподіл годин на тиждень за курсами І: ІІ курс, Семестри 3	Розподіл годин на тиждень за курсами І: ІІ курс, Семестри 4	Кафедри
													Кількість тижнів в семестрі: 15	15	6		
		1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ															
		1.1. КОМПОНЕНТИ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ															
1	ОК 1	Іноземна мова професійного спрямування		2		3	90	10			10	80		10			ЄвропМов
2	ОК 2	Інтелектуальна власність та патентознавство		1		3	90	8	4		4	82	8				ОПТХВ
3	ОК 3	Прикладні комп. технології та автоматизовані системи управління в галузі	2			3	90	8	4	4		82		8			АКіТ
4	ОК 4	Інформаційна підтримка наукової діяльності		2		3	90	8	4		4	82		8			ЮНІСКО
		Усього за циклом ОЗП	1	3		12	360	34	12	4	18	326	8	26	0		
		1.2. КОМПОНЕНТИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ															
5	ОК 5	Інноваційний інвенторинг галузі		1		3	[illegible]	12	6		[illegible]	8	12				[illegible]
6	ОК 6	Методологія наукових досліджень в галузі	2			4	120	12	6		6	108		12			ОПТХВ
7	ОК 7	Сучасні технології машинобудування в галузі		1		3	90	12	6		6	78	12				ОПТХВ
8	ОК 8	Проектування підприємств галузі	1			4	120	12	6		6	108	12				ОПТХВ
9	ОК 9	Оптимізація та удосконалення технологічних процесів галузі		3		3	90	12	6		6	78			12		ОПТХВ
10	ОК 10	Кондиціювання та холодозабезпечення виробництва харчової продукції	3			4	120	12	6		6	108	12				ОПТХВ
11	ОК 11	Охорона праці в галузі		2		3	90	12	6		6	78		12			МБЖУЯ
		Усього за циклом ОПП	3	4		24	720	84	42		42	636	48	24	12		
		1.3. КОМПОНЕНТИ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ															
12	ОК 12	Розрахунки і конструювання обладнання галузі	2			5	150	18	8		10	132		18			ОПТХВ
13	ОК 13	Виробнича практика		2		7	210					210					ОПТХВ
14	ОК 14	Передатестаційна практика		3		3	90					90					ОПТХВ
		Усього за циклом ОПрП	1	2		15	450	18	8		10	432		18			
		1.4. АТЕСТАЦІЯ															
15	ОК 20	Виконання та захист кваліфікаційної роботи магістра				15	450					450					ОПТХВ
		Усього за обов'язковими компонентами	5	9		66	1980	136	62	4	70	1844	56	68	12		
		2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ															
		ОСВІТНЯ ТРАЄКТОРІЯ 1 "ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ І ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ"															
		2.1. КОМПОНЕНТИ ЗА ВІЛЬНИМ ВИБОРОМ СТУДЕНТІВ															
1	ВК 2.1	Дисципліна 1		2		3	90	8	4		4	82		8			
2	ВК 2.2	Дисципліна 2		1		3	90	8	4		4	82	8				
		Усього за вільним вибором		2		4	180	16	8	0	8	164	8	8	0		
		2.2. КОМПОНЕНТИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ															
1	ОК 15	Техніка харчових виробництв малого та середнього бізнесу	1			5	150	16	8		8	134	16				ОПТХВ
2	ОК 16	Системи управління та контроль якості підприємств малого та середнього бізнесу		2		4	120	12	6		6	108		12			ОПТХВ
3	ОК 17	Ресурсоефективність процесів та обладнання в харчовій індустрії	3			3	90	8	4		4	82			8		ОПТХВ
4	ОК 18	Технологія обслуговування техніки харчових виробництв малого та середнього бізнесу		3		3	90	8	4		4	82			8		ОПТХВ
5	ОК 19	Обладнання для фасування, пакування та зберігання виробів харчових і готельно-ресторанної підприємств	3			3	90	8	4		4	82			8		ОПТХВ
		Усього за циклом ВПП1	3	2		18	540	52	26		26	488	16	12	24		
		Усього за вибірковими компонентами ОТ1	3	4		24	720	68	34	0	34	652	24	20	24		
		Разом за обов'язковими та вибірковими компонентами ОТ1	8	13		90	2700	204	96	4	104	2496	80	88	36		
		ОСВІТНЯ ТРАЄКТОРІЯ 2 "ОБЛАДНАННЯ ПЕРЕРОБНИХ І ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВТВ"															
		2.1. КОМПОНЕНТИ ЗА ВІЛЬНИМ ВИБОРОМ СТУДЕНТІВ															
1	ВК 2.1	Дисципліна 1		2		3	90	8	4		4	82		8			
2	ВК 2.2	Дисципліна 2		1		3	90	8	4		4	82	8				
		Усього за вільним вибором		2		6	180	16	8	0	8	164	8	8			
		2.2. КОМПОНЕНТИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ															
1	ОК 15	Спецобладнання та обладнання малих переробних і харчових виробництв	1			5	150	16	8		8	134	16				ОПТХВ
2	ОК 16	Обладнання борошномельного і крупяного виробництва		2		4	120	12	6		6	108		12			ОПТХВ
3	ОК 17	Вентиляційне обладнання та аспіраційні системи переробних і харчових виробництв		3		3	90	8	4		4	82			8		ОПТХВ
4	ОК 18	Організація технологічного процесу елеваторного виробництва	3			3	90	8	4		4	82			8		ОПТХВ
5	ОК 19	Техніка і технології сакування та зберігання сіл продукції	3			3	90	8	4		4	82			8		ОПТХВ
		Усього за циклом ВПП2	3	2		18	540	52	26		26	498	16	12	24		
		Усього за вибірковими компонентами ОТ2	3	4		24	720	68	34	0	34	652	24	20	24		
		Разом за обов'язковими та вибірковими компонентами ОТ2	8	13		90	2700	204	96	4	104	2496	80	88	36		
		Кількість годин на тиждень											80	88	36		
		Кількість екзаменів											3	3	2		
		Кількість заліків											4	6	3		
		Кількість дисциплін у семестрі											7	9	5		

У тому числі:
Обов'язкових - 66 кредитів 73 %
За вибором - 24 кредитів 27 %

24 квітня 2025 року

ПОГОДЖЕНО:

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

Керівник НВ _____ Кашперська А.Г.

Гарант освітньої програми _____ О.В. Богомолов

Декан факультету _____ Б.В. Бредихін