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 - заочна
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	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	П	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
2	ТН	ТН	ТН	ТН	ТН	ТН	С	ПП*	ПП*	КР	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	Практика	Виконання кваліф.роботи	Кваліфікаційна атестація	Канікули	Усього
1	30	4	7			12	53
2	6	1	3	10	2		22
Разом	36	5	10	10	2	12	75

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

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

№ п/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 семестри: I курс, 1 (Кількість тижнів в семестрі: 15)	I курс, 2 (15)	II курс, 3 (6)	II курс, 4	Кафедри
		1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ															
		1.1. КОМПОНЕНТИ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ															
1	ОК 1	Іноземна мова професійного спрямування		2		3	90	30			30	60		2			СаропМов
2	ОК 2	Інтелектуальна власність та патентознавство		1		3	90	30	14		16	60	2				ОІПХВ
3	ОК 3	Прикладні аналіз технологій та автоматизовані системи управління в галузі	2			3	90	30	16	14		60		2			АКІТ
4	ОК 4	Інформаційна підтримка наукової діяльності		2		3	90	24	12		12	66		2			ЮНЕСКО
		Усього за циклом ОЗП	**1**	**3**		**12**	**360**	**114**	**42**	**14**	**58**	**246**	**2**	**6**	**0**		
		1.2. КОМПОНЕНТИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ															
5	ОК 5	Інноваційний інженірінг галузі		1		3	90	30	14		16	60	2				ОІПХВ
6	ОК 6	Метрологічна відповідність дослідництва в галузі	2			4	120	30	16		14	90		2			ОІПХВ
7	ОК 7	Сучасні технології машинобудування в галузі		1		3	90	30	14		16	60	2				ОІПХВ
8	ОК 8	Проектування підприємств галузі	1			4	120	44	14		30	76	3				ОІПХВ
9	ОК 9	Оптимізація та удосконалення технологічних процесів галузі		3		3	90	36	12		24	54			6		ОІПХВ
10	ОК 10	Кондиціювання та холодозабезпечення виробництва харчової продукції	1			4	120	42	14		28	78	3				ОІПХВ
11	ОК 11	Охорона праці в галузі		2		3	90	28	14		14	62		2			МБЖУЯ
		Усього за циклом ОПП	**3**	**4**		**24**	**720**	**240**	**98**		**142**	**480**	**10**	**4**	**6**		
		1.3. КОМПОНЕНТИ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ															
12	ОК 12	Розрахунок і конструювання обладнання галузі	2			5	150	60	30		30	90		4			ОІПХВ
13	ОК 13	Виробнича практика		2		7	210					210					ОІПХВ
14	ОК 14	Передатестаційна практика		3		3	90					90					ОІПХВ
		Усього за циклом ОПрП	**1**	**2**		**15**	**450**	**60**	**30**		**30**	**390**		**4**			
		1.4. АТЕСТАЦІЯ															
15	ОК 20	Виконання та захист кваліфікаційної роботи магістра				15	450					450					ОІПХВ
		Усього за обов'язковими компонентами	**5**	**9**		**66**	**1980**	**414**	**170**	**14**	**230**	**1566**	**12**	**14**	**6**		
		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	30	16		14	60		2			
2	ВК 2.2	Дисципліна 2		1		3	90	30	14		16	60	2				
		Усього за вільним вибором		**2**		**6**	**180**	**60**	**30**	**0**	**30**	**120**	**2**	**2**	**0**		
		2.2. КОМПОНЕНТИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ															
1	ОК 15	Техніка харчових виробництв малого та середнього бізнесу	1			5	150	46	16		30	104	3				ОІПХВ
2	ОК 16	Система управління та контроль якості підприємств малого та середнього бізнесу		2		4	120	30	14		16	90		2			ОІПХВ
3	ОК 17	Ресурсоефективність процесів та обладнання в харчовій індустрії	3			3	90	24	12		12	66			4		ОІПХВ
4	ОК 18	Технологія обслуговування техніки харчових виробництв малого та середнього бізнесу		3		3	90	24	12		12	66			4		ОІПХВ
5	ОК 19	Обладнання для фасування, пакування та зберігання виробів харчових і готельно-ресторанної підприємств	3			3	90	24	12		12	66			4		ОІПХВ
		Усього за циклом ВНП1	**3**	**2**		**18**	**540**	**148**	**66**		**82**	**392**	**3**	**2**	**12**		
		Усього за вибірковими компонентами ОТ1	**3**	**4**		**24**	**720**	**208**	**96**	**0**	**112**	**512**	**5**	**4**	**12**		
		Разом за обов'язковими та вибірковими компонентами ОТ1	**8**	**13**		**90**	**2700**	**622**	**266**	**14**	**342**	**2078**	**17**	**18**	**18**		
		ОСВІТНЯ ТРАЄКТОРІЯ 2 "ОБЛАДНАННЯ ПЕРЕРОБНИХ І ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВТВ"															
		2.1. КОМПОНЕНТИ ЗА ВІЛЬНИМ ВИБОРОМ СТУДЕНТІВ															
1	ВК 2.1	Дисципліна 1		2		3	90	30	16		14	60		2			
2	ВК 2.2	Дисципліна 2		1		3	90	30	14		16	60	2				
		Усього за вільним вибором		**2**		**6**	**180**	**60**	**30**	**0**	**30**	**120**	**2**	**2**			
		2.2. КОМПОНЕНТИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ															
1	ОК 15	Спецобладнання та обладнання малих переробних і харчових виробництв	1			5	150	46	16		30	104	4				ОІПХВ
2	ОК 16	Обладнання борошномельного і круп'яного виробництва		2		4	120	30	14		16	90		2			ОІПХВ
3	ОК 17	Вентиляційне обладнання та аспіраційні системи переробних і харчових виробництв		3		3	90	24	12		12	66			4		ОІПХВ
4	ОК 18	Організація технологічного процесу елеваторного виробництва	3			3	90	24	12		12	66			4		ОІПХВ
5	ОК 19	Техніка і технологія пакування та зберігання с.г. продукції	3			3	90	24	12		12	66			4		ОІПХВ
		Усього за циклом ВНП2	**3**	**2**		**18**	**540**	**148**	**66**		**82**	**392**	**4**	**2**	**12**		
		Усього за вибірковими компонентами ОТ2	**3**	**4**		**24**	**720**	**208**	**96**	**0**	**112**	**512**	**6**	**4**	**12**		
		Разом за обов'язковими та вибірковими компонентами ОТ2	**8**	**13**		**90**	**2700**	**622**	**266**	**14**	**342**	**2078**	**18**	**18**	**18**		
		Кількість годин на тиждень											**18**	**18**	**18**		
		Кількість екзаменів											**3**	**3**	**2**		
		Кількість заліків											**4**	**6**	**3**		
		Кількість дисциплін у семестрі											**7**	**9**	**5**		

У тому числі:
Обов'язкових - **86** кредитів, 73 %
За вибором - **24** кредитів, 27 %

ПОГОДЖЕНО:

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

Керівник НВ _____ Кашперська А.І.

Гарант освітньої програми _____ О.В. Єсгомолов

Декан факультету _____ В.В. Бредихін