Затверджую
Ректор
Андрій ДРЯШОВ
"24" квітня 2025 року

Державний біотехнологічний університет
(повне найменування вищого навчального закладу)

Робочий навчальний план

Галузь знань: G Інженерія, виробництво та будівництво. **Спеціальність:** G11 Машинобудування. **Освітня програма**: Обладнання харчових виробництв
(шифр і назва напряму підготовки (спеціальності))

Освітня траєкторія 1 "Обладнання харчових і готельно-ресторанних підприємств

Курс 1 Магістерський рівень вищої освіти

Курс	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень					Січень					Лютий				Березень				Квітень				Травень					Червень				Липень				Серпень				
	1	2	3		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
	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	П	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

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

№ з/п	Шифр за ОПП	Назва навчальних дисциплін	Кількість кредитівECTS	Кількість годин				I семестр					ТЗ	навчальних тижнів				II семестр					ТЗ	навчальних тижнів				Кафедра
				за навчальним планом	фактично виділено	прочитано в минулому році	на поточний навчальний рік	всього	з них аудиторних				самостійна робота	КП	розрахункові роботи	форми контролю		всього	з них аудиторних				самостійна робота	КП	розрахункові роботи	форми контролю		
									всього	у тому числі лекції	у тому числі лабораторні	у тому числі практичні				екзамен	залік		всього	у тому числі лекції	у тому числі лабораторні	у тому числі практичні				екзамен	залік	
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																												
1.1. КОМПОНЕНТИ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																												
1	ОЗК 1	Іноземна мова професійного спрямування	3	90	90	0	90	0	0	0	0	0	0					90	10	0	0	10	80				2	ЄвропМов
2	ОЗК 2	Інтелектуальна власність та патентознавство	3	90	90		90	90	8	4	0	4	82				1	0	0	0	0	0	0					ОІПХВ
3	ОЗК 3	Прикладні комп. технології та автома-тизовані системи управління в галузі	3	90	90	0	90	0	0	0	0	0	0					90	8	4	4	0	82			2		АКІТ
4	ОЗК 4	Інформаційна підтримка наукової діяльності	3	90	90		90	0	0	0	0	0	0					90	8	4	0	4	82				2	ЮНЕСКО
1.2. КОМПОНЕНТИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																												
5	ОК 5	Інноваційний інжиніринг галузі	3	90	90		90	90	12	6	0	6	78				1	0	0	0	0	0	0					ОІПХВ
6	ОК 6	Методологія наукових досліджень в галузі	4	120	120		120	0	0	0	0	0	0					120	12	6	0	6	108			2		ОІПХВ
7	ОК 7	Сучасні технології машинобудування в галузі	3	90	90		90	90	12	6	0	6	78				1	0	0	0	0	0	0					ОІПХВ
8	ОК 8	Проектування підприємств галузі	4	120	120		120	120	12	6	0	6	108			1		0	0	0	0	0	0					ОІПХВ
9	ОК 10	Кондиціонання та холодозабезпечення виробництва харчової продукції	4	120	120	0	120	120	12	6	0	6	108			1		0	0	0	0	0	0					ОІПХВ
10	ОК 11	Охорона праці в галузі	3	90	90	0	90	0	0	0	0	0	0					90	12	6	0	6	78				2	МБЖУЯ
1.3. КОМПОНЕНТИ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ																												
11	ОК 12	Розрахунок і конструювання обладнання галузі	5	150	150	0	150	0	0	0	0	0	0					150	18	8	0	10	132			2		ОІПХВ
12	ОК 13	Виробнича практика	7	210	210		210	0	0	0	0	0	0					210	0	0	0	0	210				2	ОІПХВ
ОСВІТНЯ ТРАЄКТОРІЯ 1 "ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ І ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ"																												
2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																												
2.1. КОМПОНЕНТИ ЗА ВІЛЬНИМ ВИБОРОМ СТУДЕНТІВ																												
13	ВК 2.1	Дисципліна 1	3	90	90	0	90	0	0	0	0	0	0					90	8	4	0	4	82				2	
14	ВК 2.2	Дисципліна 2	3	90	90	0	90	90	24	4	4	16	66				1	0	0	0	0	0	0					
2.2. КОМПОНЕНТИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																												
15	ОК 15	Техніка харчових виробництв малого та середнього бізнесу	5	150	150	0	150	150	16	8	0	8	134			1		0	0	0	0	0	0					ОІПХВ
16	ОК 16	Системи управління та контроль якості підприємств малого та середнього бізнесу	4	120	120	0	120											120	12	6	0	6	108				2	ОІПХВ
		Разом	**60**	**1800**	**1800**	**0**	**1800**	**750**	**96**	**40**	**4**	**52**	**654**			**3**	**4**	**1050**	**88**	**38**	**4**	**46**	**962**			**3**	**6**	

Практика

№ з/п	Назва практики	Число тижнів	Число годин	Форма контролю
	Науково-дослідна практика	10	300	Залік

Атестація

Назва	Семестр

Декан факультету В.В. Бредихін

Гарант ОПП О.В. Богомолов

"24" квітня 2025 року

Погоджено:

Керівник НВ Кашперська А.І.

Затверджую
Ректор
_____ Андрій КУДРЯШОВ
"24" квітня 2025 року

Державний біотехнологічний університет
(повне найменування вищого навчального закладу)

Робочий навчальний план

Галузь знань: G Інженерія, виробництво та будівництво. Спеціальність: G11 Машинобудування. Освітня програма: Обладнання харчових виробництв
(шифр і назва напряму підготовки (спеціальності))

Освітня траєкторія 1 "Обладнання харчових і готельно-ресторанних підприємств

Курс 2 Магістерський рівень вищої освіти

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
	ТН	ТН	ТН	ТН	ТН	С	ПП	ПП	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР																																				

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

№ з/п	Шифр за ОПП	Назви навчальних дисциплін	Кількість кредитівЄСТС	Кількість годин					I семестр					5	навчальних тижнів				II семестр					0	навчальних тижнів				Кафедра
				за навчальним планом	фактично виділено	прочитане в минулому році	на поточний навчальний рік	всього	з них аудиторних				самостійна робота	КП	розрахункові роботи	форми контролю		всього	з них аудиторних				самостійна робота	КП	розрахункові роботи	форми контролю		
									всього	у тому числі										всього	у тому числі								
										лекції	лабораторні	практичні				екзамен	залік			лекції	лабораторні	практичні				екзамен	залік		
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																														
1.2. КОМПОНЕНТИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																														
1	ОК 9	Оптимізація та удосконалення технологічних процесів галузі	3	90	90	0	90	90	12	6	0	6	78				3													ОІПХВ
1.3. КОМПОНЕНТИ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ																														
2	ОК 14	Передатестаційна практика	3	90	90	0	90	90	0	0	0	0	90				3													ОІПХВ
ОСВІТНЯ ТРАЄКТОРІЯ 1 "ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ І ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ"																														
2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																														
2.2. КОМПОНЕНТИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																														
3	ОК 17	Ресурсоефективність процесів та обладнання в харчовій індустрії	3	90	90	0	90	90	8	4	0	4	82			3														ОІПХВ
4	ОК 18	Технологія обслуговування техніки харчових виробництв малого та середнього бізнесу	3	90	90	0	90	90	8	4	0	4	82				3													ОІПХВ
5	ОК 19	Обладнання для фасування, пакування та зберігання виробів харчових і готельно-ресторанлі підприємств	3	90	90	0	90	90	8	4	0	4	82			3														ОІПХВ
1.4. АТЕСТАЦІЯ																														
6	ОК 20	Виконання та захист кваліфікаційної роботи магістра	15	450	450		450	450	0	0	0	0	450																	ОІПХВ
		Разом	**30**	**900**	**900**	**0**	**900**	**900**	**36**	**18**	**0**	**18**	**864**			**2**	**3**													

Практика

№ з/п	Назва практики	Число тижнів	Число годин	Форма контролю

Державна атестація

Назва	Семестр
Захист КР	3

Декан факультету _____ В.В. Бредихін

Гарант ОПП _____ О.В. Богомолов

"24" квітня 2025 року

Погоджено:

Керівник НВ _____ Кашперська А.І.

Затверджую
В.о. ректора
Андрій КУДРЯШОВ
"24" квітня 2025 року

Державний біотехнологічний університет
(повне найменування вищого навчального закладу)

Робочий навчальний план

Галузь знань: G Інженерія, виробництво та будівництво. Спеціальність: G11 Машинобудування. Освітня програма: Обладнання харчових виробництв
Освітня траєкторія 2 "Обладнання переробних і харчових виробництв"
(шифр і назва напряму підготовки (спеціальності))
Курс 1 Магістерський рівень вищої освіти

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	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	П	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

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

№ з/п	Шифр за ОПП	Назви навчальних дисциплін	К-сть кредитів ЄКТС	Кількість годин				I семестр						ТЗ	К-сть навчальних тижнів			II семестр						ТЗ	К-сть навчальних тижнів			Кафедра
				за навчальним планом	фактично пізднено	прочитано в минулому році	на поточний навчальний рік	всього	з них аудиторних			самостійна робота			КП	розрахункові роботи	форма контролю		всього	з них аудиторних				самостійна робота		КП	розрахункові роботи	форма контролю		
									всього	у тому числі							екзамен	залік		всього	у тому числі							екзамен	залік	
										лекцій	лабораторні	практичні									лекцій	лабораторні	практичні							
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																													
1.1. КОМПОНЕНТИ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																													
1	ОК 1	Іноземна мова професійного спрямування	3	90	90	0	90	0	0	0	0	0	0					90	10	0	0	10	80				2	ЄвропМов
2	ОК 2	Інтелектуальна власність та патентознавство	3	90	90	0	90	90	8	4	0	4	82				1	0	0	0	0	0	0					ОІПХВ
3	ОК 3	Прикладні комп. технології та автоматизовані системи управління в галузі	3	90	90	0	90	0	0	0	0	0	0					90	8	4	4	0	82			2		АКіТ
4	ОК 4	Інформаційна підтримка наукової діяльності	3	90	90	0	90	0	0	0	0	0	0					90	8	4	0	4	82				2	ЮНЕСКО
1.2. КОМПОНЕНТИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																													
5	ОК 5	Інноваційний інжиніринг галузі	3	90	90	0	90	90	12	6	0	6	78				1	0	0	0	0	0	0					ОІПХВ
6	ОК 6	Методологія наукових досліджень в галузі	4	120	120	0	120	0	0	0	0	0	0					120	12	6	0	6	108			2		ОІПХВ
7	ОК 7	Сучасні технології машинобудування в галузі	3	90	90	0	90	90	12	6	0	6	78				1	0	0	0	0	0	0					ОІПХВ
8	ОК 8	Проектування підприємств галузі	4	120	120	0	120	120	12	6	0	6	108			1		0	0	0	0	0	0					ОІПХВ
9	ОК 10	Кондиціювання та холодозабезпечення виробництва харчової продукції	4	120	120	0	120	120	12	6	0	6	108			1		0	0	0	0	0	0					ОІПХВ
10	ОК 11	Охорона праці в галузі	3	90	90	0	90	0	0	0	0	0	0					90	12	6	0	6	78				2	МБЖУЯ
1.3. КОМПОНЕНТИ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ																													
11	ОК 12	Розрахунок і конструювання обладнання галузі	5	150	150	0	150	0	0	0	0	0	0					150	18	8	0	10	132			2		ОІПХВ
12	ОК 13	Виробнича практика	7	210	210	0	210	0	0	0	0	0	0					210	0	0	0	0	210				2	ОІПХВ
ОСВІТНЯ ТРАЄКТОРІЯ 1 "ОБЛАДНАННЯ ПЕРРОБНИХ І ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ"																													
2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																													
2.1. КОМПОНЕНТИ ЗА ВІЛЬНИМ ВИБОРОМ СТУДЕНТІВ																													
13	ВК 2.1	Дисципліна 1	3	90	90	0	90	0	0	0	0	0	0					90	8	4	0	4	82				2	
14	ВК 2.2	Дисципліна 2	3	90	90	0	90	90	8	4	0	4	82				1											
2.2. КОМПОНЕНТИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																													
15	ОК 15	Спецобладнання та обладнання малих переробних і харчових виробництв	5	150	150	0	150	150	16	8	0	8	134			1		0	0	0	0	0	0					ОІПХВ
16	ОК 16	Обладнання борошномельного і круп'яного виробництва	4	120	120	0	120										1	120	12	6	0	6	108			2		ОІПХВ
		Разом	**60**	**1800**	**1800**	**0**	**1800**	**750**	**80**	**40**	**0**	**40**	**670**			**3**	**5**	**1050**	**88**	**38**	**4**	**46**	**962**			**3**	**6**	

Практика

№ з/п	Назва практики	Число тижнів	Число годин	Форма контролю
	Науково-дослідна практика	**10**	**300**	**Залік**

Атестація

Назва	Семестр

Декан факультету В.В. Бредихін

Гарант ОПП О.В. Богомолов

"24" квітня 2025 року

Погоджено:
Керівник НВ Кашперська А.І.

Затверджую

В.о. ректора

Андрій КУДРЯШОВ

"24" квітня 2025 року

Державний біотехнологічний університет

(повне найменування вищого навчального закладу)

Робочий навчальний план

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

Освітня траєкторія 2 "Обладнання переробних і харчових виробництв"

(шифр і назва напряму підготовки (спеціальності))

Курс 2 Магістерський рівень вищої освіти

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	ТН	ТН	ТН	ТН	ТН	С	П	П	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР																																				

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; П – практика; К – канікули; КР –виконання та захист кваліфікаційної роботи; * -виконання кваліф.роботи

ТН-виконання кваліфіційної роботи в поєднанні з теоретичним навчанням

№ з/п	Шифр за ОПП	Назви навчальних дисциплін	Кількість кредитівECTS	Кількість годин				III семестр					12	навчальних тижнів				IV семестр						0	навчальних тижнів				Кафедра
				за навчальним планом	фактично виділено	прочитано в минулому році	на поточний навчальний рік	всього	з них аудиторних				самостійна робота	КП	розрахункові роботи	форми контролю		всього	з них аудиторних					самостійна робота	КП	розрахункові роботи	форми контролю		
									всього	у тому числі						екзамен	залік		всього	у тому числі							екзамен	залік	
										лекції	лабораторні	практичні								лекції	лабораторні	практичні							
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																													
1.2. КОМПОНЕНТИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																													
1	ОК 9	Оптимізація та удосконалення технологічних процесів галузі	3	90	90	0	90	90	12	6	0	6	78				3												ОІПХВ
1.3. КОМПОНЕНТИ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ																													
2	ОК 14	Передатестаційна практика	3	90	90	0	90	90	0	0	0	0	90				3												ОІПХВ
ОСВІТНЯ ТРАЄКТОРІЯ 1 "ОБЛАДНАННЯ ПЕРРОБНИХ І ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ"																													
2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																													
2.2. КОМПОНЕНТИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																													
3	ОК 17	Вентиляційне обладнання та аспіраційні системи переробних і харчових виробництв	3	90	90	0	90	90	8	4	0	4	82				3												ОІПХВ
4	ОК 18	Організація технологічного процесу елеваторного виробництва	3	90	90	0	90	90	8	4	0	4	82			3													ОІПХВ
5	ОК 19	Техніка і технології пакування та зберігання с.г.продукції	3	90	90	0	90	90	8	4	0	4	82			3													ОІПХВ
1.4. АТЕСТАЦІЯ																													
6	ОК 20	Виконання та захист кваліфікаційної роботи магістра	15	450	450	0	450	450	0	0	0	0	450																ОІПХВ
Разом			**30**	**900**	**900**	**0**	**900**	**900**	**36**	**18**	**0**	**18**	**864**			**2**	**3**												

Практика

№ з/п	Назва практики	Число тижнів	Число годин	Форма контролю

Атестація

Назва	Семестр
Захист КР	3

"24" квітня 2025 року

Декан факультету _____ В.В. Бредихін

Погоджено:

Керівник НВ _____ Кашперська А.І.

Гарант ОПП _____ О.В. Богомолов