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 1 Магістерський рівень вищої освіти

Курс	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень					Січень					Лютий				Березень				Квітень				Травень					Червень				Липень				Серпень				
1	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
	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	Кількість кредитів ECTS	Кількість годин				I семестр												II семестр												Кафедра
				за навчальним планом	фактично виділено	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			
										легкі	лабораторні	практичні								легкі	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	30	0	0	30	60				2	ЄвропМов				
2	ОК 2	Інтелектуальна власність та патентознавство	3	90	90		90	90	30	14	0	16	60				1	0	0	0	0	0	0					ОІПХВ				
3	ОК 3	Прикладні комп. технології та автома-тизовані системи управління в галузі	3	90	90	0	90	0	0	0	0	0	0					90	30	16	14	0	60			2		АКіТ				
4	ОК 4	Інформаційна підтримка наукової діяльності	3	90	90		90	0	0	0	0	0	0					90	24	12	0	12	66				2	ЮНЕСКО				
		1.2. КОМПОНЕНТИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																														
5	ОК 5	Інноваційний інжиніринг галузі	3	90	90		90	90	30	14	0	16	60				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	30	16	0	14	90			2		ОІПХВ				
7	ОК 7	Сучасні технології машинобудування в галузі	3	90	90		90	90	30	14	0	16	60				1	0	0	0	0	0	0					ОІПХВ				
8	ОК 8	Проектування підприємств галузі	4	120	120		120	120	44	14	0	30	76			1		0	0	0	0	0	0					ОІПХВ				
9	ОК 10	Кондиціювання та холодозабезпечення виробництва харчової продукції	4	120	120	0	120	120	42	14	0	28	78			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	28	14	0	14	62				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	60	30	0	30	90			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	30	16	0	14	60				2					
14	ВК 2.2	Дисципліна 2	3	90	90	0	90	90	30	14	0	16	60				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	46	16	0	30	104			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	30	14	0	16	90				2	ОІПХВ				
		Разом	**60**	**1800**	**1800**	**0**	**1800**	**750**	**252**	**100**	**0**	**152**	**498**			**3**	**4**	**1050**	**262**	**118**	**14**	**130**	**788**			**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 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 2 Магістерський рівень вищої освіти

	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	ПГ	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	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									всього	у тому числі								
										лекції	лабораторні	практичні				екзамени	заліки			лекції	лабораторні	практичні					екзамени	заліки	
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	36	12	0	24	54				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	24	12	0	12	66			3												ОІПХВ
4	ОК 18	Технологія обслуговування техніки харчових виробництв малого та середнього бізнесу	3	90	90	0	90	90	24	12	0	12	66				3											ОІПХВ
5	ОК 19	Обладнання для фасування, пакування та зберігання виробів харчових і готельно-ресторанніі підприємств	3	90	90	0	90	90	24	12	0	12	66			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**	**108**	**48**	**0**	**60**	**792**			**2**	**3**											

Практика

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

Державна атестація

Назва	Семестр
Захист КР	3

"24" квітня 2025 року

Погоджено:

Керівник НВ _____ Кашперська А.І.

Гарант ОПП _____ О.В. Богомолов

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 напрямку 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
I	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	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 кваліфікійної роботи в поєднанні з теоретичним навчанням

№ з/п	Шифр за ОПП	Назви навчальних дисциплін	Кількість кредитівECTS	Кількість годин: за навчальним планом	фактично пн/сем	прочитано в минулому році	на поточний навчальний рік	I семестр: всього	з них аудиторних: всього	у тому числі: лекцій	лабораторні	практичні	самостійна робота	15 навчальних тижнів: КП	розрахункові роботи	форми контролю: екзамени	залік	II семестр: всього	з них аудиторних: всього	у тому числі: лекцій	лабораторні	практичні	15 навчальних тижнів: самостійна робота	КП	розрахункові роботи	форми контролю: екзамени	залік	Кафедра
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	30	0	0	30	60				2		ЄвропМов
2	ОК 2	Інтелектуальна власність та патентознавство	3	90	90	0	90	90	30	14	0	16	60				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	30	16	14	0	60			2		АКІТ
4	ОК 4	Інформаційна підтримка наукової діяльності	3	90	90	0	90	0	0	0	0	0	0					90	24	12	0	12	66				2		ЮНЕСКО
1.2. КОМПОНЕНТИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																													
5	ОК 5	Інноваційний інжиніринг галузі	3	90	90	0	90	90	30	14	0	16	60				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	30	16	0	14	90			2		ОІПХВ
7	ОК 7	Сучасні технології машинобудування в галузі	3	90	90	0	90	90	30	14	0	16	60				1	0	0	0	0	0	0						ОІПХВ
8	ОК 8	Проектування підприємств галузі	4	120	120	0	120	120	44	14	0	30	76			1		0	0	0	0	0	0						ОІПХВ
9	ОК 10	Кондиціювання та холодозабезпечення виробництва харчової продукції	4	120	120	0	120	120	42	14	0	28	78			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	28	14	0	14	62				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	60	30	0	30	90			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	30	16	0	14	60				2		
14	ВК 2.2	Дисципліна 2	3	90	90	0	90	90	30	14	0	16	60				1												
2.2. КОМПОНЕНТИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																													
15	ОК 15	Спецобладнання та обладнання малих переробних і харчових виробництв	5	150	150	0	150	150	46	16	0	30	104			1		0	0	0	0	0	0						ОІПХВ
16	ОК 16	Обладнання борошномельного і круп'яного виробництва	4	120	120	0	120											120	44	14	0	30	76				2		ОІПХВ
Разом			**60**	**1800**	**1800**	**0**	**1800**	**750**	**252**	**100**	**0**	**152**	**498**			**3**	**4**	**1050**	**276**	**118**	**14**	**144**	**774**			**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 напаряму 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	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 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	в 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	36	12	0	24	54				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	24	12	0	12	66				3													ОІПХВ
4	ОК 18	Організація технологічного процесу елеваторного виробництва	3	90	90	0	90	90	24	12	0	12	66			3														ОІПХВ
5	ОК 19	Техніка і технології пакування та зберігання с.г.продукції	3	90	90	0	90	90	24	12	0	12	66			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**	**108**	**48**	**0**	**60**	**792**			**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