

Президент Відкритого

Міжнародного університету
розвитку людини в Україні

ДзюбТАДАНЧУК

"24" КВТН 2025 рб.

Інженерно-технологічний інститут

(повне найменування навчально-виховного підрозділу)

Затверждено

рішенням Вченої ради Відкритого міжнародного університету розвитку людини "Україна"

протокол № 3

Від 24 квітня 2025 року

за ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ

Харчові технології

ID 78569

Г Інженерія, виробництво та будівництво

Г 13 Харчові технології

МАГІСТР З ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

за спеціальністю:
кваліфікація:

3 галузі знань

Форма здобуття освіти: денна

Термін навчання: 1 рік 6 місяців

На основі першого (Бакатавського) рівня вищої освіти
Рік вступу: 2025-2026 н.р.

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																																																																						
Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень																										
Курс		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		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																		
II		14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30																		
ПОЗНАЧЕННЯ:		Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т																		
		Т	– теоретичне навчання;								С				– екзаменаційна сесія;								П				– практика;								К				– канікули;								Е				– складання випускового екзамену;								З				– зачет випуску;							

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання дипломного проєкту (роботи)	Атестація	Канікули	Усього
I	30	4	2			16	52
II	6	2	4	5	1	5	23
Разом	36	6	8	5	2	21	75

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Дослідницька	2	2
Стажувальна	3	4

IV. АТЕСТАЦИЯ

IV. АТЕСТАЦІЯ		
Назва	Форма атестації (спит, дипломний проєкт (робота))	Семестр
Матеріальна кваліфікаційна робота	Захист	3

У. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																	
Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами					Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами			
		екзамени	заліки	курсові	проекти	роботи		загальний обсяг	аудиторних			самостійна робота			I курс		II курс
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
								всього	у тому числі:	лекції	лабораторні	практичні		1	2	3	
													кількість тижнів у семестрі				

1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ

1.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми

ОК 1.1	Правова, соціальна, екологічна та етична відповідальність підприємства громадського харчування	1	1			3	90	30	16		14	60	2		
ОК 1.2	Оздоровче харчування	1				3	90	30	16	14		60	2		
ОК 1.3	Методологія наукових досліджень та інженерно-технічна творчість		1			3	90	30	16		14	60	2		
ОК 1.4	Охорона праці, безпека життєдіяльності та цивільний захист		1			3	90	30	16		14	60	2		
ОК 1.5	Українська та іноземна мова для академічного і професійного спілкування	2	1			4	120	38			38	82	0,5	2	
ОК 1.6	Інтелектуальна власність	3				3	90	24	12		12	66			4
Всього за п. 1.1		3	4			19	570	182	76	14	92	388	9	2	4
ВК 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського переліку дисциплін	0	2	0	0	10	300	88				212	0	6	0
ВК 1.2	Всього за циклом загальної підготовки	3	6	0	0	29	870	270				600	9	8	4

II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

2.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми

ОК 2.1	Економіка закладів ресторанного господарства	1				3	90	30	16		14	60	2		
ОК 2.2	Технологічне проектування закладів ресторанного господарства	1		1		5	150	46	24		22	104	3		
ОК 2.3	Спеціальні технології виготовлення харчової продукції	1				5	150	46	14	18	14	104	3		
ОК 2.4	Інформаційні та комп'ютерні технології в галузі		1			3	90	30	16		14	60	2		
ОК 2.5	Інноваційні технології продуктів харчування	2				5	150	46	14	18	14	104		3	
ОК 2.6	Наукові основи конструювання харчових продуктів	3				4	120	32	12	12	8	88			5,5
ОК 2.7	Маркетинг у ресторанному господарстві		3			3	90	24	12		12	66			4
ПР 1	Дослідницька практика		2			3	90					90			
ПР 2	Стажувальна практика		3			6	180					180			
	Магістерська кваліфікаційна робота	3				9	270					270			
	Всього за п. 2.1	6	4	1	0	46	1380	254	108	48	98	1126	10	3	10

2.2. Вибіркові компоненти освітньої програми

ВК 2.1	Дисципліни вільного вибору студентів із переліку циклу професійної підготовки														
ВК 2.2			2			5	150	44				106		3	
ВК 2.3			2			5	150	44				106		3	
			3			5	150	40				110			6,5
	Всього за циклом професійної підготовки	6	7	1	0	61	1830	403				1428	10	9	16

Частка компонент загального циклу в загальному обсязі освітньої програми, %

32%

Частка вибірових компонент у загальному обсязі освітньої програми, %

28%

ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ГОДИН									
9	13	1	0	90	2700	673			
Рекомендована кількість годин на тиждень									
Кількість екзаменів							16	16	16
Кількість заліків							4	2	3
Кількість курсових проєктів							5	5	3
Кількість курсових робіт								1	

ПОГОДЖЕНО

Директор

Інженерно-технологічного інституту

"07" квітня 2025 р. Марк ЗАЛТОВОВСЬКИЙ

ПОГОДЖЕНО

Завідувач кафедри технології харчування

"11" березня 2025 р. Антоніна РАТУШЕНКО

ПОГОДЖЕНО

Голова Науково-методичного

об'єднання з харчових технологій

та готельно-ресторанної справи

"10" квітня 2025 р. Антоніна РАТУШЕНКО

ПОГОДЖЕНО

Проректор з освітньої

діяльності

"17" квітня 2025 р. Оксана КОЛЯДА

ПОГОДЖЕНО

Начальник відділу методичної роботи

"17" квітня 2025 р. Вікторія БАУЛА