

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

**Розглянуто і схвалено
Вченою радою НУБіП України
«21» травня 2021 р.
(протокол № 10)**



**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2021 року вступу**

Рівень вищої освіти (ОС)
Галузь знань
Спеціальність
Освітня програма
Форма навчання
Термін навчання (обсяг ЄКТС)
На основі
Кваліфікація

Третій (освітньо-науковий)
18 «Виробництво та технології»
181 «Харчові технології»
Харчові технології
денна, заочна, вечірня
4 роки (40 кредитів)
ОС "Магістр", ОКР "Спеціаліст"
PhD - доктор філософії

І. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ
підготовки фахівців третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти 2021 року вступу
спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології»

Рік навчання	2021 рік													2022 рік																																
	Вересень			Жовтень			Листопад			Грудень			Січень			Лютий			Березень			Квітень			Травень			Червень			Липень			Серпень												
	1	6	13	20	4	11	18	25	1	8	15	22	5	12	19	26	1	8	15	22	1	7	14	21	7	14	21	4	11	18	25	2	9	16	23	6	13	20	4	11	18	25	1	8	15	22
I					HR	HR	HR	HR	HR	HR	HR	HR	:	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	:	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	-	-	-	-
II	I	I	I	I	I	I	I	I	I	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	-	-	-	-
III	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	-	-	-	-	
IV	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	-	-	-	-	

Умовні позначення:

- HR - навчальна робота
- :
- - канікули
- I - педагогічна (асистентська) практика
- // - захист дисертаційної роботи

- HK - наукова робота
-
-
-

Декан факультету  Л.В. Баль-Прилипко

II. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ																													
№ п/п	Назва навчальної дисципліни	Загальний обсяг		Форми контролю знань за семестрами			Аудиторні заняття				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл тижневих годин за курсами та семестрами															
		Годин	(1ЄСТС 30 год). Кредитів	Екзамен*	Залік	Курсова робота*	Всього	у тому числі				Навчальна практика	Виробнича практика	I курс				II курс				III курс				IV курс			
								лекції	лабораторні*	практичні				Семестри		Семестри		Семестри		Семестри									
														1с.	2с.	3с.	4с.	5с.	6с.	7с.	8с.	Кількість тижнів у семестрі							
								10	10	15				15	15	15	15	15	13										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22								
1. Обов'язкові компоненти ОНП																													
1.1. Цикл загальнонаукової підготовки																													
ОК1	Філософія науки	120	4	1			40	20		20	80			4															
ОК 2	Іноземна мова за професійним спрямуванням	180	6	1			60	10		50	120			6															
ОК 3	Педагогіка та управління закладом вищої освіти	120	4		1		30	10		20	90			3															
Всього		420	14	2	1		130	40		90	290			13															
1.2. Цикл спеціальної (фахової) підготовки																													
ОК 4	Математичне моделювання та планування експерименту	120	4		1		30	10		20	90			3															
ОК 5	Методика дослідження та організація підготовки дисертаційної роботи	120	4		2		50	20		30	70				5														
ОК 6	Інноваційні технології у харчовій промисловості	120	4		1		40	20	20		80			4															
ОК 7	Педагогічна (асистентська) практика	120	4		1								120																
Всього		480	16		4		120	50	20	50	240		120	7	5														
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		900	30	2	5		250	90	20	140	530		120	20	5														
Вибіркові компоненти ОНП																													

<i>вільного вибору за спеціальністю</i>																			
ВК 1	Сучасні методи досліджень у харчових технологіях	150	5		2		40	20	20		110				4				
ВК 2	Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв	150	5	2			40	20	20		110				4				
ВК 3	Сучасні технології м'ясних, молочних та продуктів з гідробіонтів	150	5	2			40	20	20		110				4				
ВК 4	Патентознавство та винахідництво	150	5		2		40	20		20	110				4				
ВК 5	Нутриціологія	150	5		2		40	20	20		110				4				
Загальний обсяг вибірових компонентів		300	10	2	2		80	40	40	20	220				8				
Разом за ОНП		1200	40	4	7		330	130	60	160	750		120	20	13				

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ




Навчальні дисципліни	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові компоненти ОПП	900	30	75,0
2. Вибіркові компоненти ОПП	300	10	25,0
Разом за ОНП	1200	40,0	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Наукова робота та підготовка дисертаційної роботи	Канікули	Всього
1	20	2		17	8	47
2			10	34	8	52
3				44	8	52
4				44	8	52
Разом за ОНП	20	4	10	139	32	203

РОЗРОБЛЕНО:

Гарант ОНП
 Декан факультету
 Завідувач відділом

 Л.В. Баль-Прилипко
 Л.В. Баль-Прилипко
 В.О. Вакуленко