

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
«27 травня 2022 р.
(протокол № 9)



«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Ректор НУБіП України
С. Николаєнко
2022 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2022 року вступу

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

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


І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ
підготовки фахівців третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти 2022 року вступу
спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології»

Рік навчання	2022 рік														2023 рік																																										
	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень												
	1	5	12	20	IX	3	10	17	24	31	7	14	21	XI	5	12	19	XII	2	9	16	23	1	6	13	20	II	6	13	20	III	3	10	17	24	1	8	15	22	V	5	12	19	VI	3	10	17	24	31	7	14	21					
	3	10	17	25	X	8	15	22	29	5	12	19	26	XII	10	17	24	31	7	14	21	28	II	11	18	25	III	11	18	25	IV	8	15	22	29	6	13	20	27	VI	10	17	24	VII	8	15	22	29	5	12	19	26					
I	HR	HR	HR	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	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	-	-	-	-	-	-	-	-
II	HK	HR	HR	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	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	-	-	-	-	-	-	-	-
III	I	I	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	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	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	HK	-	-	-	-	-	-	-	-

Умовні позначення:

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

- | | |
|----|------------------|
| HK | - наукова робота |
| | |
| | |
| | |

Декан факультету  Л. В. Баль-Прилипко

II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО 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	Запік	Курсова робота	Всього	у тому числі				Навчальна практика	Виробнича практика	I курс	II курс	III курс	IV курс				
								1с.	2с.	3с.				4с.	5с.	6с.	7с.	8с.			
								Кількість тижнів у семестрі													
10	15	10	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							
ОК 4	Організація проведення наукових досліджень	120	4	3			50	10		40	70			5							
Всього		540	18	4			180	50		130	360			18							
1.2. Цикл спеціальної (фахової) підготовки																					
ОК 5	Математичне моделювання та планування експерименту	120	4	1			40	20		20	80			4							
ОК 6	Інноваційні технології у харчовій промисловості	120	4	1			40	20	20		80					4					
ОК 7	Педагогічна (асистентська) практика	120	4	5									120								
Всього		360	12	3			80	40	20	20	160		120	4	4						
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		900	30	7			260	90	20	150	520		120	22	4						
2. Вибіркові компоненти ОНП																					
<i>вільного вибору за спеціальністю</i>																					

ВК 2.1	Сучасні методи досліджень у харчових технологіях	150	5	3		40	20	20		110				4					
ВК 2.2	Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв	150	5	3		40	20	20		110				4					
ВК 2.3	Сучасні технології м'ясних, молочних та продуктів з гідробіонів	150	5	3		40	20	20		110				4					
ВК 2.4	Патентознавство та винахідництво	150	5	3		40	20		20	110				4					
ВК 2.5	Нутриціологія	150	5	3		40	20	20		110				4					
Загальний обсяг вибірових компонентів		300	10	2		80	40	40	20	220				8					
Разом за ОНП		1200	40	4		330	130	60	160	750		120	22	12					

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 ОПП	1200	40,0	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

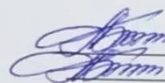
Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Наукова робота та підготовка дисертаційної роботи	Канікули	Всього
1	10	2		31	8	51
2	10	2		32	8	52
3			10	34	8	52
4				44	8	52
Разом за ОПП	20	4	10	141	32	207

РОЗРОБЛЕНО:

Гарант ОПП

Декан факультету

Завідувач відділом



Л.В. Баль-Прилипко

Л.В. Баль-Прилипко

В.О. Вакуленко