

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
«15» 04 2017 р.
(протокол № 9)



Перший проректор
Е. Ібатуллін
2017 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2017 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 (36 кредитів)
ОС "Магістр", ОКР "Спеціаліст"
PhD - доктор філософії

І. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ
підготовки фахівців третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти 2017 року вступу
спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології»

Рік навчання	2017 рік																2018 рік																																							
	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень											
	4	11	18	IX	2	9	16	23	X	6	13	20	XI	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	II	3	10	17	24	III	10	17	24	IV	7	14	21	28	V	12	19	26	VI	9	16	23	VII	2	9	16	23	30	6	13	20
	30	X	4	XI	2	XII	9	16	23	30	6	13	20	27	II	3	10	17	24	III	10	17	24	IV	7	14	21	28	V	12	19	26	VI	9	16	23	VII	4	11	18	25	VIII	1													
I				НР	НР	НР	НР	НР	Н	НР	НР	НР	НР	:	:	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НР	НР	НР	НР	НР	НР	НР	НР	НР	НР	:	:	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	Н	Н	-	-	-	-									
II	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	-	-	-	-							
III	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	-	-	-	-					
IV	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	-	-	-	-				

Умовні позначення:

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

НК	- наукова робота

Декан факультету

Л.В. Баль-Прилипка

Всього		510	17		4		150	60	20	70	360			10	5				
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		900	30	2	5		280	100	20	160	620			23	5				
Вибіркові компоненти ОПП																			
<i>Вибірковий блок (за вибором здобувача)</i>																			
1	Сучасні методи досліджень у харчових технологіях	150	5,0		2		40	20	20		110				4				
2	Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв	150	5,0		2		40	20	20		110				4				
3	Сучасні технології м'ясних, молочних та продуктів з гідробіонтів	150	5,0	2			40	20	20		110				4				
Всього		300	10,0	1	2		120	60	60		330				8				
Загальний обсяг вибірових компонентів		300	10,0	1	2		120	60	60		330				8				
Разом за ОПП		1200	40,0	3	7		400	160	80		950			23	13				

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні дисципліни	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові компоненти ОПП	900	30,0	75,0
2. Вибіркові компоненти ОПП	300	10,0	25,0
2.1. Вибірковий блок (за вибором здобувача)	300	10,0	25,0
Разом за ОПП	1200	40,0	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка дисертаційної роботи	Державна атестація	Канікули	Всього
1	20	4		20		8	52
2				44		8	52
3				44		8	52
4			8	36		8	52
Разом за ОПП	20	4	8	144		32	208

РОЗРОБЛЕНО:

Гарант програми
 Декан факультету
 Завідувач відділом

_____ Т.К. Лебська
 _____ Л.В. Баль-Прилипко
 _____ О.І. Барабаш