

**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  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 р.  
(протокол № \_\_)**

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»  
Ректор НУБіП України  
\_\_\_\_\_ С. Ніколаєнко  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 р.**

**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



**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	(ЄСТС 30 год). Кредитів	Екзамен	Залік	Курсова робота	Всього	у тому числі			Навчальна практика	Виробнича практика	I курс	II курс	III курс	IV курс					
								Семестри													
								1с.	2с.				3с.	4с.	5с.	6с.	7с.	8с.			
								Кількість тижнів у семестрі													
10	10	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
<b>1. Обов'язкові компоненти ОНП</b>																					
<b>1.1. Цикл загальнонаукової підготовки</b>																					
OK1	Філософія науки	120	4	1			40	20		20	80			4							
OK 2	Іноземна мова за професійним спрямуванням	180	6	1			60	10		50	120			6							
OK 3	Педагогіка та управління закладом вищої освіти	120	4		1		30	10		20	90			3							
<b>Всього</b>		<b>420</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>1</b>		<b>130</b>	<b>40</b>		<b>90</b>	<b>290</b>			<b>13</b>							
<b>1.2. Цикл спеціальної (фахової) підготовки</b>																					
OK 4	Математичне моделювання та планування експерименту	120	4		1		30	10		20	90			3							
OK 5	Методика дослідження та організація підготовки дисертаційної роботи	120	4		2		50	20		30	70				5						
OK 6	Інноваційні технології у харчовій промисловості	120	4		1		40	20	20		80			4							
OK 7	Педагогічна (асистентська) практика	120	4		1								120								
<b>Всього</b>		<b>480</b>	<b>16</b>		<b>4</b>		<b>120</b>	<b>50</b>	<b>20</b>	<b>50</b>	<b>240</b>		<b>120</b>	<b>7</b>	<b>5</b>						
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>900</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>5</b>		<b>250</b>	<b>90</b>	<b>20</b>	<b>140</b>	<b>530</b>		<b>120</b>	<b>20</b>	<b>5</b>						
<b>Вибіркові компоненти ОНП</b>																					

*вільного вибору за спеціальністю*

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					
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів</b>		<b>300</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>80</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	<b>220</b>				<b>8</b>					
<b>Разом за ОНП</b>		<b>1200</b>	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>7</b>		<b>330</b>	<b>130</b>	<b>60</b>	<b>160</b>	<b>750</b>			<b>120</b>	<b>20</b>	<b>13</b>				

### III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні дисципліни	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові компоненти ОПІ	900	30	75,0
2. Вибіркові компоненти ОПІ	300	10	25,0
<b>Разом за ОПІ</b>	<b>1200</b>	<b>40,0</b>	<b>100</b>

### 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
<b>Разом за ОПІ</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>139</b>	<b>32</b>	<b>203</b>

#### РОЗРОБЛЕНО:

Гарант ОПІ  
 Декан факультету  
 Завідувач відділом

\_\_\_\_\_ Л.В. Баль-Прилипко  
 \_\_\_\_\_ Л.В. Баль-Прилипко  
 \_\_\_\_\_ О.І. Барабаш