

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  
" 24 " *квітня* 2024 р.  
(протокол № 11 )

ЗАТВЕРДЖУЮ"  
Ректор НУБіП України  
професор *Станіслав* НИКОЛАЄНКО  
2024р.



**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН**  
**підготовки здобувачів вищої освіти 2024 року вступу**

Рівень вищої освіти  
Галузь знань  
Спеціальність  
Освітня програма  
Орієнтація освітньої програми  
Форма здобуття вищої освіти  
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)  
На основі  
Освітній ступінь  
Кваліфікація

другий (магістерський)  
18 «Виробництво та технології»  
181 «Харчові технології»  
«Нутріціологія»  
освітньо-наукова  
денна  
1 рік 10 місяців (120)  
ОС «Бакалавр»  
магістр  
магістр з харчових технологій



## II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	Назва освітньої компоненти	Загальний обсяг		Форми контролю знань			Аудиторні заняття, год.				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл тижневих годин за роками навчання та семестрами			
		годин	(1ЄКТС 30 год.) кредитів	за семестрами			Всього	у тому числі				Дослідницько-наукова практика	Педагогічна (асистентська) практика	1 р.н.		2 р.н.	
				Екзамен	Залік	Курсова робота (проект)		Лекції	Лабораторні заняття	Практичні (семінарські) заняття				семестр			
														1	2	3	4
		Кількість тижнів у семестрі															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>																	
<b>Обов'язкові компоненти ОНП</b>																	
OK1	Сучасні методи досліджень	120	4	3			60	30	30		60					4	
OK2	Психологія управління	120	4	1			45	15	30		75			3		-	
OK3	Харчова хімія	150	5	1			60	30	30		90			4			
OK4	Ділова іноземна мова	120	4	1			30			30	90			2			
OK5	Філософія науки та інноваційного розвитку	120	4	2			60	30		30	60			4			
OK6	Наукові комунікації у дослідженнях магістра	120	4	4			20	10		10	100						2
OK7	Педагогіка вищої школи	120	4	2			30	15		15	90				2		
<b>Всього</b>		<b>870</b>	<b>29</b>	<b>7</b>			<b>305</b>	<b>130</b>	<b>90</b>	<b>85</b>	<b>565</b>			<b>13</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Вибіркові компоненти ОНП</b>																	
<i>вільного вибору за уподобаннями студентів із переліку дисциплін</i>																	
ВКУ1	<b>Вибір з каталогу</b>	120	4		2		30	15		15	90				2		
ВКУ2	<b>Вибір з каталогу</b>	120	4		2		30	15		15	90				2		
<b>Всього</b>		<b>240</b>	<b>8</b>		<b>2</b>		<b>60</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	<b>180</b>			<b>4</b>			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ</b>																	
<b>Обов'язкові компоненти ОНП</b>																	
OK8	Законодавство і політика харчування	120	4	3			30	15		15	90					2	
OK9	Фізіологія та епігенетика харчування	180	6	1			75	30	45		105			5			
OK10	Гігієна, токсикологія та безпека харчування	180	6	2			60	30	30		120				4		
OK11	Нутриціологія здорового харчування	180	6	2		2	60	30	30		120				4		
OK12	Харчування різних категорій населення	180	6	2			90	30	60		90				4		
OK13	Технології здорового харчування	180	6	3		3	60	30	30		120					4	
OK14	Виробничий менеджмент	120	4	4			20	10		10	100						2
OK15	Аграрна політика	120	4	4			20	10		10	100						2
OK16	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	150	5														
OK17	Практична підготовка	360	12	2								180	180				
<b>Всього</b>		<b>1770</b>	<b>59</b>	<b>9</b>		<b>2</b>	<b>415</b>	<b>185</b>	<b>195</b>	<b>35</b>	<b>845</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>5</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>4</b>
<b>Вибіркові компоненти ОНП</b>																	
<b>Вільного вибору за спеціальністю</b>																	
BK1.	Мікробіота, пробіотики та пребіотики	120	4	3			60	30	30		60					4	
BK2.	Етика в дієтології	120	4	3			60	30	30		60					4	
BK3.	Спортивне і превентивне харчування	120	4	4			30	10	20		90						3
BK4.	Харчові та дієтичні добавки	120	4	4			30	10	20		90						3
BK5.	Управління якістю та безпечністю харчування	120	4	4			40	20	20		80						4
BK6.	Організація підготовки магістерської роботи	120	4	4			20		20		100						2
BK7.	Промоція здорового харчування	120	4	3			60	30	30		60					4	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ВК8.	Молекулярна технологія продуктів оздоровчого призначення	120	4	3			60	30	30		60					4	
ВК9.	Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення	120	4	4			30	10	20		90						3
ВК10.	Інноваційні технології в нутриціології	120	4	4			30	10	20		90						3
ВК11.	Міжнародна і регіональна стандартизація та сертифікація	120	4	4			40	20	20		80						4
ВК12.	Інтелектуальна власність	120	4	4			20		20		100						2
<b>Всього</b>		<b>720</b>	<b>24</b>	<b>6</b>			<b>260</b>	<b>120</b>	<b>140</b>		<b>460</b>					<b>8</b>	<b>12</b>
<b>Кількість курсових робіт</b>						<b>2</b>											
<b>Кількість заліків</b>					<b>2</b>												
<b>Кількість екзаменів</b>				<b>21</b>													
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>2640</b>	<b>88</b>														
<b>Загальний обсяг вибіркового компонентів</b>		<b>960</b>	<b>32</b>														
<b>Разом за ОНП</b>		<b>3600</b>	<b>120</b>	<b>21</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1550</b>	<b>465</b>	<b>425</b>	<b>150</b>	<b>2050</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>

### III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Освітні компоненти	Години	Кредити	%
Обов'язкові компоненти ОНП	2640	88	73,3
Вибіркові компоненти ОНП	960	32	26,7
<i>вільного вибору за уподобаннями студентів</i>	240	8	6,7
<i>вільного вибору за спеціальністю</i>	720	24	20,0
Разом за ОНП	3600	120	100

### IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка магістерської кваліфікаційної роботи	Атестація здобувачів	Канікули	Всього
1	30	4	8			10	52
2	25	3	5	5	1	4	43
Разом за ОНП	55	7	13	5	1	14	95

### V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Дослідницько-наукова практика	2	180	6	8
2	Педагогічна (асистентська) практика	4	180	6	5

### VI. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЄКТИ

№	Назва освітньої компоненти	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проєкт
1	Нутриціологія здорового харчування	15	0,5	1	
2	Технології здорового харчування	15	0,5	1	

### VII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	210	7	5

«ПОГОДЖЕНО»

Проректор з науково-педагогічної роботи

Начальник навчального відділу

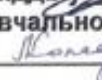
Заступник начальника навчального відділу з

магістерських програм



Оксана ТОНХА

Ярослав РУДИК



Олена КОЛЕСНИКОВА

«РОЗРОБЛЕНО»

Гарант програми

Декан факультету



Наталія СЛОБОДЯНЮК



Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО