

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 *Stanislav* Станіслав НІКОЛАЄНКО
2024р.



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки здобувачів вищої освіти
2024 року вступу

Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»
Орієнтація освітньої програми	освітньо-професійна
Форма здобуття вищої освіти	денна
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)	1 рік 4 місяці (90)
На основі	ОС «Бакалавр»
Освітній ступінь	магістр
Кваліфікація	магістр з харчових технологій

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ
підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти 2024 року вступу
спеціальності 181 «Харчові технології»,
освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»

Рік навчання	2024 рік												2025 рік																																								
	Вересень			30	Жовтень			28	Листопад			Грудень			30	Січень			27	Лютий			Березень			31	Квітень			28	Травень			Червень			30	Липень			28	Серпень											
	2	9	16	23	IX	5	7	14	21	X	4	11	18	25	2	9	16	23	XII	6	13	20	1	3	10	17	24	3	10	17	24	III	5	7	14	21	IV	5	12	19	26	2	9	16	23	VI	7	14	21	VII	4	11	18
	7	14	21	28	X	12	19	26	XI	9	16	23	30	7	14	21	28	I	11	18	25	II	8	15	22	28	8	15	22	29	IV	12	19	26	V	10	17	24	31	7	14	21	28	VII	12	19	26	VIII	9	16	23	30	
I	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
Рік навчання	2025 рік																																																				
	Вересень			29	Жовтень			Листопад			Грудень			29																																							
	1	8	15	22	IX	4	11	18	25	1	8	15	22	XII	3																																						
	6	13	20	27	X	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	I																																			
II	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18																																			

Умовні позначення:

- теоретичне навчання
- : - екзаменаційна сесія
- - канікули

- X** - виробнича практика
- II** - підготовка магістерської кваліфікаційної роботи
- //** - атестація здобувачів вищої освіти (захист магістерської кваліфікаційної роботи)

Декан факультету


Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО

II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	Назва освітньої компоненти	Загальний обсяг		Форми контролю знань(за семестрами)			Аудиторні заняття (години)				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл годин в тиждень за курсами і семестрами		
		Годин	Кредитів	Екзамен	Залік	Курсова робота (проект)	Всього	в тому числі				Навчальна практика	Виробнича практика	1 р.н.		2 р.н.
								Лекції	Лабораторні заняття	Практичні заняття (семінарські)				семестр		
		кількість тижнів у семестрі			1	2	3									
														15	15	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																
Обов'язкові компоненти ОПП																
OK1	Охорона праці в галузі	120	4	1			45	15	30		75			3		
OK2	Ділова іноземна мова	120	4	1			30			30	90			2		
OK3	Психологія управління	120	4	1			30	15		15	90			2		
OK4	Винахідництво та патентно-ліцензійна робота	120	4	3			60	30		30	60					4
Всього		480	16	4			165	60	30	75	315			7	-	4
Вибіркові компоненти ОПП																
<i>Вільного вибору за уподобанням студентів із переліку дисциплін</i>																
ВКУ1	Вибір з каталогу	120	4		2		30	15		15	90				2	
ВКУ2	Вибір з каталогу	120	4		2		30	15		15	90				2	
Всього		240	8		2		60	30		30	180				4	
ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ ПІДГОТОВКИ)																
Обов'язкові компоненти ОПП																
OK5	Сучасні методи досліджень галузі	120	4	1			45	15	30		75			3		
OK6	Актуальні проблеми галузі	270	9	1		1	60	30	30		210			4		
OK7	Технологія консервування і зберігання м'яса	270	9	2		2	75	30	45		195				5	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
OK8	Біологічно активні речовини з тваринницької сировини	120	4	3			60	20	40		60					6
OK9	Оптимізація виробничих процесів	120	4	1			30	15	15		90			2		
OK10	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	120	4	1			30	15	15		90			2		
OK11	Виробничий менеджмент	120	4	2			45	15	30		75				3	
OK12	Практична підготовка	240	8										240			
OK13	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	120	4													
Всього		1500	50	7		2	345	140	205		795		240	11	8	6
Вибіркові компоненти ОПП																
<i>Вибірковий блок за вибором за спеціальністю</i>																
ВК 1	Мікроструктурний аналіз м'яса та м'ясних продуктів	120	4	2			45	15	30		75				3	
ВК 2	Технологія кормів для домашніх тварин	120	4	2			45	15	30		75				3	
ВК 3	Філософія науки та інноваційного розвитку	120	4	2			45	15		30	75				3	
ВК 4	Світові тенденції розвитку харчової галузі	120	4	2			45	15	30		75				3	
ВК 5	Аграрна політика	120	4	2			45	15		30	75				3	
ВК 6	Експлуатація технологічного обладнання	120	4	2			45	15	30		75				3	
ВК 7	Нутриціологія здорового харчування	120	4	3			40	20	20		80					4

ВК 8	Міжнародна і регіональна стандартизація та сертифікація	120	4	3			40			40	80					4
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ВК 9	Сучасні технології зберігання і консервування харчових продуктів	120	4	3			40	20	20		80					4
ВК 10	Наукові комунікації у дослідженнях магістрів	120	4	3			40	20		20	80					4
ВК 11	Педагогіка вищої школи	120	4	3			40	20		20	80					4
ВК 12	Ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості	120	4	3			40	20	20		80					4
Всього		480	16	4			170	50	50	70	310				6	8
Кількість курсових робіт (проектів)				-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Кількість екзаменів				15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Кількість заліків				-	2											
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		1980	66													
Загальний обсяг вибіркового компонентів		720	24													
Разом за ОПП		2700	90	15	2	2	740	280	285	175	1720		240	18	18	18

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Освітні компоненти	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові компоненти ОПП	1980	66	73,3
2. Вибіркові компоненти ОПП	720	24	26,7
Вільного вибору за уподобанням студентів	240	8	8,9
Вільного вибору за спеціальністю	480	16	17,8
Разом за ОПП	2700	90	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	10	1		4	2		17
Разом за ОПП	40	5	8	4	2	10	69

V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Виробнича практика	II	240	8	8

VI. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЄКТИ

№	Назва освітньої компоненти	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проєкт
1	Актуальні проблеми галузі	30	1	1	
2	Технологія консервування і зберігання м'яса	30	1	2	

VII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Підготовка та захист магістерської кваліфікаційної роботи	120	4	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

Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО

Декан факультету

Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО