

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)

професор *Станіслав НІКОЛАЄНКО*
"ЗАТВЕРДЖУЮ"
Ректор НУБіП України
Станіслав НІКОЛАЄНКО
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»

«Технології зберігання та переробки водних біоресурсів»

освітньо-професійна

денна

1 рік, 4 місяці (90)

ОС «Бакалавр»

магістр

магістр з харчових технологій

I. ГРАФІК ОСВІТЬОГО ПРОЦЕСУ
підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти 2023 року вступу
спеціальності 181 «Харчові технології»,
освітньо-професійної програми «Технології зберігання та переробки водних біоресурсів»

Рік навчання	2024 рік														2025 рік																																							
	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень									
	2	9	16	23	IX	7	14	21	X	4	11	18	25	2	9	16	23	XII	6	13	20	I	3	10	17	24	3	10	17	24	III	7	14	21	IV	5	12	19	26	2	9	16	23	VI	7	14	21	VII	4	11	18	25		
	7	14	21	28	X	5	12	19	26	XI	9	16	23	30	7	14	21	28	I	11	18	25	II	8	15	22	29	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	
	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		
I															:	:			-	-	-	-																																
Рік навчання	2025 рік																																																					
	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень																																									
	1	8	15	22	IX	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	XII	3	10	17	24																																
	6	13	20	27	X	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	1																																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18																																				
II										:	II	II	II	II	//	//																																						

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 навчальної дисципліни	Загальний обсяг		Форми контролю знань (за семестрами)			Аудиторні заняття (години)				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл годин в тиждень за курсами		
		Годин	Кредитів	Екзамен	Залік	Курсова робота (проєкт)	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																
ОК 1	Охорона праці в галузі	120	4	1			45	15	30		75			3		
ОК 2	Ділова іноземна мова	120	4	1			30			30	90			2		
ОК 3	Психологія управління	120	4	1			30	15		15	90			2		
ОК 4	Винахідництво та патентно-ліцензійна робота	120	4	3			30	10		20	90					3
Всього		480	16	4			135	40	30	65	345			7	-	3
Вибіркові компоненти ОПП																
<i>Вільного вибору за уподобанням студентів із переліку дисциплін</i>																
ВКУ 1	Вибір з каталогу	120	4		2		30	15		15	90				2	
ВКУ 2	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																
ОК 5	Сучасні методи досліджень галузі	120	4	1			45	15	30		75			3		
ОК 6	Актуальні проблеми галузі	270	9	1		1	60	30	30		210			4		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
OK 7	Сучасні технології зберігання і консервування рибопродуктів	270	9	2		2	90	45	45		180				6	
OK 8	Технологія білкових продуктів з риби та морепродуктів	120	4	3		3	30	10	20		90					3
OK 9	Оптимізація виробничих процесів	120	4	1			30	15	15		90			2		
OK 10	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	120	4	1			30	15	15		90			2		
OK 11	Виробничий менеджмент	120	4	2			60	30	30		60				4	
OK 12	Практична підготовка	240	8	2									240			
OK 13	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	120	4	3							120					
Всього		1500	50	9		3	345	160	185		915		240	11	10	3
Вибіркові компоненти ОПП																
<i>Вільного вибору за спеціальністю</i>																
ВК 1	Мікроструктурний аналіз риби та морепродуктів	120	4	2			30	15	15		90				2	
ВК 2	Філософія науки та інноваційного розвитку	120	4	2			30	15		15	90				2	
ВК 3	Експлуатація технологічного обладнання	120	4	2			30	15	15		90				2	
ВК 4	Аграрна політика	120	4	2			30	15		15	90				2	
ВК 5	Міжнародна і регіональна стандартизація та сертифікація	120	4	3			40			40	80					4
ВК 6	Біологічно-активні речовини з риби та морепродуктів	120	4	3			40	20	20		80					4
ВК 7.	Світові тенденції розвитку харчової галузі	120	4	3			40	20	20		80					4
ВК 8.	Сучасні технології зберігання і консервування харчових продуктів	120	4	3			40	20	20		80					4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ВК 9	Ресурсозберігаючі технології у рибопереробній галузі	120	4	3			40	20	20		80					4
ВК 10	Наукові комунікації у дослідженнях магістра	120	4	3			40	20	20		80					4
ВК 11	Педагогіка вищої школи	120	4	3			40	20		20	80					4
ВК 12	Технологія рибного борошна	120	4	3			40	20	20		80					4
Всього		480	16	4			140	70	30	40	340				4	12
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		1980	66													
Загальний обсяг вибіркового компонентів		720	24													
Кількість курсових робіт (проектів)				-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Кількість екзаменів				17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Кількість заліків				-	2											
Разом за ОПП		2700	90	17	2	2	735	310	280	145	1725		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	1	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	Сучасні технології зберігання і консервування рибопродуктів	30	1	2	

VII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	120	4	6

«Погоджено»

Проректор з науково-педагогічної роботи

Начальник навчального відділу

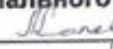
Заступник начальника навчального відділу

з магістерських програм



Оксана ТОНХА

Ярослав РУДИК



Олена КОЛЕСНИКОВА

«Розроблено»

Гарант програми

Декан факультету



Наталія СЛОБОДЯНЮК



Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО