

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
«01» 03 2023 р.
(протокол №8)



«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Ректор НУБІП України
Є. Ніколаєнко
03 2023 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2023 року вступу

Рівень вищої освіти (ОС)
Галузь знань
Спеціальність
Освітня програма
Форма навчання
Термін навчання (обсяг ЕКТС)
На основі
Освітня кваліфікація

Третій (освітньо-науковий)
18 «Виробництво та технології»
181 «Харчові технології»
Харчові технології
очна (денна, вечірня)
4 роки (40 кредитів)
ОС "Магістр", ОКР "Спеціаліст"
доктор філософії з харчових технологій

II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	Назва навчальної дисципліни	Загальний обсяг		Форми контролю знань за семестрами			Аудиторні заняття			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	Семестри									
								лекції	лабораторні	практичні			Семестри	I курс	II курс	III курс	IV курс	Ic.	2c.	3c.	4c.	5c.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
														15	15	15	15	15	15	15	15	13

1. Обов'язкові компоненти ОНП

1.1. Цикл загальнонаукової підготовки																					
ОК1	Філософія науки	120	4	1			45	15		30	75			4							
ОК2	Іноземна мова за професійним спрямуванням	180	6	1			60	15		45	120			6							
ОК3	Педагогіка та управління закладом вищої освіти	120	4	1			45	15		30	75			3							
ОК4	Організація проведення наукових досліджень	120	4	1			45	15		30	75			3							
Всього		540	18	4			195	60		135	345			16							

1.2. Цикл спеціальної (фахової) підготовки

ОК5	Математичне моделювання та планування експерименту	120	4	1			60	30		30	60			4							
ОК6	Інноваційні технології у харчовій промисловості	120	4	1			60	30	30		60			4							
ОК7	Педагогічна (асистентська) практика	120	4	5									120								
Всього		360	12	3			120	60	30	30	120			4	4						
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		900	30	7			315	120	30	165	465		120	20	4						

2. Вибіркові компоненти ОНП

вільного вибору за спеціальністю

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ




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

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Наукова робота та дисертаційної роботи	Канікули	Всього
1	30	2		12	8	52
2				44	8	52
3			10	34	8	52
4				44	8	52
Разом за ОПШ	30	2	10	134	32	208

РОЗРОБЛЕНО:

Гарант ОПШ
 Декан факультету
 Завідувач відділом

 Л.В. Баль-Прилипко
 Д.В. Баль-Прилипко
 В.О. Вакуленко