

**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» 04 2024 р.
(протокол № 11)



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор НУБіП України

Станіслав НІКОЛАЄНКО

«24» 04 2024 р.

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2024 року вступу**

Рівень вищої освіти (ОС)
Галузь знань
Спеціальність
Освітня програма
Форма здобуття освіти
Термін навчання (обсяг ЄКТС)
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

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ
підготовки фахівців третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти 2024 року вступу
спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології»

Рік навчання	2024 рік																	2025 рік																																						
	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень					Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень										
	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	31	7	14	21	28	4	11	18	25	31	7	14	21	28	4	11	18	25			
1	НР	НР	НР	НР	НР	НР	НР	НР	НР	НР	НР	НР	НР	НР	НР	НР	:	:	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НР	НР	НР	НР	НР	НР	НР	НР	НР	НР	НР	НР	НР	НР	:	:	НК	НК	-	-	-	-	-	-	-	-				
2	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	-	-	-	-	-	-	-	-
3	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	-	-	-	-	-	-	-	-
4	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	-	-	-	-	-	-	-	-

Умовні позначення:

- | | |
|----|---|
| НР | - навчальна робота |
| : | - екзаменаційна сесія |
| - | - канікули |
| І | - педагогічна (асистентська) практика |
| // | - Підготовка та захист дисертаційної роботи |

- | | |
|----|------------------|
| НК | - наукова робота |
| | |
| | |
| | |

Декан факультету  Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО

II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	Назва освітньої компоненти	Загальний обсяг		Форми контролю знань за семестрами			Аудиторні заняття				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл тижневих годин за курсами та семестрами										
		Годин	(1ЄСТС 30 гол). Кредитів	Екзамен	Залік	Курсова робота	Всього	у тому числі				Навчальна практика	Виробнича практика	I курс	II курс	III курс	IV курс							
								лекції	лабораторні	практичні				Семестри										
		Кількість тижнів у семестрі														1с.	2с.	3с.	4с.	5с.	6с.	7с.	8с.	
																15	15	15	15	15	15	15	15	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22			

1. Обов'язкові компоненти ОНП

1.1. Цикл загальнонаукової підготовки

ОК1	Філософія науки	120	4	1			45	15		30	75			3							
ОК 2	Іноземна мова за професійним спрямуванням	180	6	1			60	15		45	120			4							
ОК 3	Педагогіка та управління закладом вищої освіти	120	4	1			45	15		30	75			3							
ОК 4	Організація проведення наукових досліджень	120	4	1			45	30		15	75			3							
Всього		540	18	4			195	75		120	345			13							

1.2. Цикл спеціальної (фахової) підготовки

ОК 5	Математичне моделювання та планування експерименту	120	4	1			60	30		30	60			4							
ОК 6	Інноваційні технології у харчовій промисловості	120	4	2			60	30	30		60				4						
ОК 7	Педагогічна (асистентська) практика	120	4	5									120								
Всього		360	12	3			120	60	30	30	120		120	4	4						
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		900	30	7			315	135	30	150	465		120	17	4						

2. Вибіркові компоненти ОНП

вільного вибору за спеціальністю

ВК 2.1	Сучасні методи досліджень у харчових технологіях	150	5	2			60	30	30		90				4					
ВК 2.2	Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв	150	5	2			60	30	30		90				4					
ВК 2.3	Сучасні технології м'ясних, молочних та продуктів з гідробіонтів	150	5	2			60	30	30		90				4					
ВК 2.4	Патентознавство та винахідництво	150	5	2			60	30	30		90				4					
ВК 2.5	Нутриціологія	150	5	2			60	30	30		90				4					
Загальний обсяг вибіркового компонентів		300	10	2			120	60	60		180				8					
Разом за ОНП		1200	40	9			435	195	90	150	645		120	17	12					

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

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

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Наукова робота та підготовка дисертаційної роботи	Канікули	Всього
1	30	4		9	9	52
2				43	9	52
3			10	33	9	52
4				43	9	52
Разом за ОНП	30	4	10	128	36	208

РОЗРОБЛЕНО:
Гарант ОНП
Декан факультету


Ігор ПАЛАМАРЧУК
 Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО

ПОГОДЖЕНО:
Завідувач відділом


Віталій ВАКУЛЕНКО