

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
« 28 » 08 2019 р.
(протокол № 1)



«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Ректор НУБіП України

С. Ніколаєнко
2019 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН підготовки фахівців 2019 року вступу

Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Нутриціологія»
Орієнтація освітньої програми	освітньо-наукова
Форма навчання	денна
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)	2 роки (120)
На основі	ОС «Бакалавр»
Освітній ступінь	«Магістр»
Кваліфікація	магістр з харчових технологій

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ
підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти 2019 року вступу
спеціальності 181 "Харчові технології"
освітньо-наукової програми «Нутриціологія»

Рік навчання	2019 рік														2020 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	1	8	15	22	3	10	17	24	2	9	16	23	III	6	13	20	IV	4	11	18	25	1	8	15	22	VI	6	13	20	VII	3	10	17	24			
	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	29	7	14	21	28	IV	11	18	25	V	9	16	23	30	6	13	20	27	VII	11	18	25	VIII	8	15	22	29						
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						
																		:	:	-	-	-	-	-	-																	:	:	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	-	-	-	-	-
Рік навчання	2020 рік														2021 рік																																											
	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень													
	31	7	14	21	IX	5	12	19	26	2	9	16	23	XI	7	14	21	XII	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	III	5	12	19	IV	3	10	17	24	V	7	14	21	VI	5	12	19	26	2	9	16	23						
	5	12	19	26	X	10	17	24	31	7	14	21	28	XII	12	19	26	I	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	IV	10	17	24	V	8	15	22	29	VI	12	19	26	VII	10	17	24	31	7	14	21	28						
II	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	I	I	I	I	II	II	II	II	//														

Умовні позначення:

	-	теоретичне навчання
:	-	екзаменаційна сесія
-	-	канікули
Д	-	науково-дослідницька практика

I	-	педагогічна (асистентська) практика
A	-	проміжна атестація
II	-	підготовка магістерської роботи
//	-	атестація здобувачів вищої освіти (захист магістерської роботи)

II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ п.п.	Назва навчальної дисципліни	Загальний обсяг		Форми контролю знань за семестрами			Аудиторні заняття, години				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл тижневих годин за роками навчання та семестрами			
							Всього	у тому числі				Науково-дослідна практика	Педагогічна (асистентська) практика	1 рік навчання		2 рік навчання	
								Лекції	лабораторні	практичні				1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.
		годин	кредитів	Екзамен	Залік	Курсова робота	Кількість тижнів у семестрі	15	15	15		10					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																	
Обов'язкові компоненти ОНП																	
OK1	Сучасні методи досліджень	120	4,0	3			60	30	30		60					4	
OK2	Психологія управління	120	4,0	1			45	15	30		75			3			
OK3	Харчова хімія	180	6,0	1			60	30	30		120			4			
OK4	Ділова іноземна мова	120	4,0	1			30			30	90			2			
OK5	Філософія науки та інноваційного розвитку	120	4,0	1			60	30		30	60			4			
Всього		660	22	5			255	105	90	60	405			13		4	
2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ																	
Обов'язкові компоненти ОНП																	
OK6	Законодавство і політика харчування	120	4,0	3			30	15		15	90					2	
OK7	Фізіологія та епігенетика харчування	180	6,0	1			75	30	45		105			5			
OK8	Гігієна, токсикологія та безпека харчування	180	6,0	2			60	30	30		120				4		
OK9	Нутриціологія здорового харчування	180	6,0	2		2	60	30	30		120				4		
OK10	Харчування різних категорій населення	180	6,0	2			90	30	30		90				4		
OK11	Технології здорового харчування	180	6,0	3		3	60	30	30		120					4	
OK12	Педагогіка вищої школи	90	3,0				30	15		15	60				2		
OK13	Практична підготовка	600	20,0									300	300				

OK14	Підготовка і захист магістерської роботи	270	9,0														
Всього		1980	66	6		2	405	180	165	30	705	300	300	5	14	6	
Вибіркові компоненти ОНП																	
<i>Вільного вибору за уподобаннями студентів із переліку дисциплін</i>																	
1	Вибіркова дисципліна 1	120	4,0	2			30	15		15	90				2		
2	Вибіркова дисципліна 2	120	4,0	2			30	15		15	90				2		
Всього		240	8,0	2			60	30		30	180				4		
Вибірковий блок за вибором за спеціальністю																	
<i>Вибірковий блок 1 "Технології здорового харчування, оздоровчих та фітнес-продуктів"</i>																	
ВБ1.1	Мікробіота, пробіотики та пребіотики	120	4,0	3			60	30	30		60				4		
ВБ1.2	Етика в дієтології	120	4,0	3			60	30	30		60				4		
ВБ1.3	Спортивне і превентивне харчування	120	4,0	4		4	40	20	20		80						4
ВБ1.4	Харчові та дієтичні добавки	120	4,0	4			40	20	20		80						4
ВБ1.5	Управління якістю та безпечністю харчування	120	4,0	4			40	20	20		80						4
ВБ1.6	Організація підготовки магістерської роботи	120	4,0	4			20		20		100						2
Всього		720	24	6		1	260	120	140		460				8		14
<i>Вибірковий блок 2 "Інноваційні технології здорового харчування"</i>																	
ВБ2.1	Реклама здоров'я	120	4,0	3			60	30	30		60				4		
ВБ2.2	Молекулярна технологія продуктів оздоровчого призначення	120	4,0	3			60	30	30		60				4		
ВБ2.3	Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення	120	4,0	4		4	40	20	20		80						4
ВБ2.4	Управління якістю та безпечністю харчування	120	4,0	4			40	20	20		80						4
ВБ2.5	Організація підготовки магістерської роботи	120	4,0	4			20		20		100						2
ВБ2.6	Інноваційні технології в нутриціології	120	4,0	4			40	20	20		80						4
Всього		720	24	6		1	260	120	140	30	460				8		14
Разом за вибірковими компонентами		960	32	8		1	320	150	140	30	640						
Кількість курсових робіт (проектів)						3											
Кількість заліків																	
Кількість екзаменів				21													
РАЗОМ ЗА ОНП		3600	120											18	18	18	18

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні дисципліни	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові компоненти ОНП	2640	88	73,3
2. Вибіркові компоненти ОНП	960	32	26,7
<i>вільного вибору за уподобанням студента</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 роботи	Атестація здобувачів	Канікули	Всього
1	30	4	8			10	52
2	25	4	5	4	1	4	43
Разом за ОНП	55	8	13	4	1	14	95

V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Науково-дослідницька практика	2	300	10	8
2	Педагогічна (асистентська) практика	4	300	10	5

VI. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЕКТИ

№	Назва дисципліни	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проект
1	Нутриціологія здорового харчування людини	15	0,5		1
2	Харчування різних категорій населення	15	0,5		1
3	Технології здорового харчування	15	0,5		1
4	Інноваційні технології в нутриціології	15	0,5		1

VII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Підготовка і захист магістерської роботи	210	7,0	4