

**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
«21» 08 2020 р.
(протокол № 1)



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор НУБіП України

С. Ніколаєнко

08 2020 р.

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2020 року вступу**

Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Нутриціологія»
Орієнтація освітньої програми	освітньо-професійна
Форма навчання	заочна (дистанційна)
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)	1,5 роки (90 кредитів)
На основі	ОС «Бакалавр», ОС «Магістр»
Освітній ступінь	Магістр
Кваліфікація	магістр з харчових технологій

II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	Назва навчальної дисципліни	Загальний обсяг		Форми контролю знань(за семестрами)			Аудиторні заняття (години)				Самостійна робота	Практична підготовка	
		Годин	Кредитів	Екзамен	Залік	Курсова робота (проект)	Всього	в тому числі				Навчальна практика	Виробнича практика
								Лекції	Лабораторні заняття	Практичні заняття (семінарські заняття)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
I. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ													
Обов'язкові компоненти ОПП													
OK1	Сучасні методи досліджень	120	4,0	2			14	8		6	106		
OK2	Психологія управління	120	4,0	1			14	8		6	106		
OK3	Харчова хімія	180	6,0	1			22	12	10		158		
OK4	Ділова іноземна мова	120	4,0	1			12			12	108		
OK5	Філософія науки та інноваційного розвитку	120	4,0	1			14	8		6	106		
Всього		660	22,0	5			76	36	10	30	584		
2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ ПІДГОТОВКИ)													
Обов'язкові компоненти ОПП													
OK6	Законодавство і політика харчування	120	4,0	2			14	8		6	106		
OK7	Фізіологія та епігенетика харчування	150	5,0	1			22	12		10	128		
OK8	Гігієна, токсикологія та безпека харчування	150	5,0	2			12	8	4		138		
OK9	Нутриціологія здорового харчування	150	5,0	2		2	22	12	10		128		
OK10	Харчування різних категорій населення	150	5,0	2			20	10		10	130		
OK11	Технології здорового харчування	150	5,0	3			18	10	8		132		

OK12	Інноваційні технології в нутриціології	90	3,0	3		3	18	10	8		72		
OK13	Підготовка і захист магістерських робіт	120	4,0								120		
OK15	Практична підготовка	240	8,0	2									240
Всього		1320	44,0	7		2	126	70	30	26	954		240
Вибіркові компоненти ОПП													
<i>вільного вибору за уподобанням студентів із переліку дисциплін</i>													
ВКУ 1	Вибіркова дисципліна 1	120	4		2		30	15		15	90		
ВКУ 2	Вибіркова дисципліна 2	120	4		2		30	15		15	90		
Всього		240	8		2		60	30		30	180		
<i>Вибірковий блок за вибором за спеціальністю</i>													
<i>Вибірковий блок 1 "Нутриціологія здорового харчування"</i>													
ВК 1.1	Мікробіота, пробіотики та пребіотики	120	4,0	2			12	8	4		108		
ВК 1.2	Етика в дієтології	120	4,0	2			12	8		4	108		
ВК 1.3	Спортивне і превентивне харчування	120	4,0	3			20	10	10		100		
ВК 1.4	Харчові та дієтичні добавки	120	4,0	3			12	6		6	108		
Всього		480	16	4			56	32	14	10	424		
<i>Вибірковий блок 2 "Функціональне харчування"</i>													
ВК 2.1	Соціальні аспекти харчування	120	4,0	3			12	8	4		108		
ВК 2.2	Світові тенденції розвитку харчової галузі	120	4,0	3			12	8		4	108		
ВК 2.3	Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення	120	4,0	3			20	10	10		100		
ВК 2.4	Міжнародна і регіональна стандартизація та сертифікація	120	4,0	3			12	6		6	108		
Всього		480	16	4			56	32	14	10	424		
Кількість курсових робіт (проектів)					-	-	2	-	-	-	-		-
Кількість екзаменів						-	-	-	-	-	-		-
Кількість заліків					16	2							
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		1980	66										
Загальний обсяг вибіркових компонентів		720	24										
РАЗОМ за ОПП		2700	90	16	2	2	326	170	54	102	2254		240

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні дисципліни	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові компоненти ОПП	1980	66	73,3
2. Вибіркові компоненти ОПП	720	24	26,7
<i>вільного вибору за уподобанням студентів</i>	240	8	8,9
<i>вільного вибору за спеціальністю</i>	480	16	17,8
Разом за ОПП	2700	90	100

IV. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Виробнича практика	II	240	8	6




V. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЕКТИ

№	Назва дисципліни	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проєкт
1	Нутриціологія здорового харчування	30	1	2	
2	Інноваційні технології в нутриціології	30	1	3	



VI. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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

«ПОГОДЖЕНО»

Проректор з навчальної і виховної роботи  С. Кваша
Начальник навчального відділу _____ О. Зазимко
Заступник начальника навчального відділу з магістерських програм  О. Колеснікова
Начальник відділу регіонального розвитку, координації діяльності ВСП, дистанційної освіти та заочного навчання  О. Єресько

«РОЗРОБЛЕНО»

Гарант програми  Прядко О.А.
Декан факультету  Баль-Прилипко Л.В.