

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
«29» 05 2020 р.
(протокол № 10)



«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Перший проректор
І. Ібатулін
2020 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2020 року вступу

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

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

І. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ
підготовки фахівців третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти 2020 року вступу
спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології»

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	30	28	XII	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	III	5	12	19	IV	3	10	17	24	X	7	14	21	VI	5	12	19	26	2	9	16	23		
				3										5					2														3					1					5					3								
	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	XI	12	19	26	VII	10	17	24	31	7	14	21	28				
	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					НР	НР	НР	НР	НР	НР	НР	НР	НР	:	:	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НР	НР	НР	НР	НР	НР	НР	НР	:	:	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	НК	-	-	-	-	-	-	-	-
II	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	НК	НК	НК	НК	НК	НК		
III	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	НК	НК	НК	НК	НК	НК		
IV	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	I	I	I	I	I	I	I	I	I	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
I	- педагогічна (асистентська) практика
//	- захист дисертаційної роботи

НК	- наукова робота

Декан факультету

Л.В. Баль-Прилипка

II. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	Назва навчальної дисципліни	Загальний обсяг		Форми контролю знань за семестрами			Аудиторні заняття			Самостійна робота	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	I курс	II курс	III курс	IV курс					
								Семестри													
								1с.	2с.				3с.	4с.	5с.	6с.	7с.	8с.			
								Кількість тижнів у семестрі													
10	10	15	15	15	15	15	13														
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			40	20		20	80			4							
ОК 2	Іноземна мова за професійним спрямуванням	180	6	1			60	10		50	120			6							
ОК 3	Педагогіка вищої школи	90	3		1		30	10		20	60			3							
Всього		390	13	2	1		130	40		90	260			13							
1.2. Цикл спеціальної (фахової) підготовки																					
ОК 4	Комп'ютерна обробка інформації	90	3		1		30	10		20	60			3							
ОК 5	Математичне моделювання та планування експерименту	90	3		1		30	10		20	60			3							
ОК 6	Методика дослідження та організація підготовки дисертаційної роботи	120	4		2		50	20		30	70			5							
ОК 7	Інноваційні технології у харчовій промисловості	90	3		1		40	20	20		50			4							
ОК 8	Педагогічна (асистентська) практика	120	4		1								120								
Всього		510	17		4		150	60	20	70	240		120	10	5						
Загальний обсяг обов'язкових		900	30	2	5		280	100	20	160	500		120	23	5						

компонентів																				
Вибіркові компоненти ОПШ																				
ВК 1	Сучасні методи досліджень у харчових технологіях	150	5		2		40	20	20		110							4		
ВК 2	Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв	150	5	2			40	20	20		110							4		
ВК 3	Сучасні технології м'ясних, молочних та продуктів з гідробіонтів	150	5	2			40	20	20		110							4		
ВК 4	Патентознавство та винахідництво	150	5		2		40	20		20	110							4		
ВК 5	Нутриціологія	150	5		2		40	20	20		110							4		
Загальний обсяг вибірових компонентів		300	10	2	2		80	40	40	20	220							4		
Разом за ОПШ		1200	40	4	7		360	140	60	180	720		120	23	13					

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні дисципліни	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові компоненти ОПП	900	30	75,0
2. Вибіркові компоненти ОПП	300	10	25,0
Разом за ОПП	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	20	4		17	8	49
2				44	8	52
3			10	34	8	52
4				44	8	52
Разом за ОПП	20	4	10	139	32	205

РОЗРОБЛЕНО:

Гарант ОПП

Декан факультету

Завідувач відділом

 Л.В. Баль-Прилипко

Л.В. Баль-Прилипко

О.І. Барабаш