



**V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**

Шифр за ОП/ОНП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ, ПРАКТИКИ, АТЕСТАЦІЇ	Розподіл за семестрами							Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл часу в годинах та кредитах за курсами і семестрами																
		екзамени	диф. заліки, заліки	курсові		розрахунково-графічні та розрахункові роботи	контрольні роботи, реферати	загальний обсяг		аудиторних			самостійна робота	I курс					II курс													
				проекти	роботи					всього	у тому числі:			1 семестри		2 семестри			3 семестри													
											лекції	практичні, семінарські		лабораторні	годин		годин		годин													
															лекції	практичні, семінарські	лабораторні	самостійна робота	кредитів ЄКТС	лекції	практичні, семінарські	лабораторні	самостійна робота	кредитів ЄКТС								
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			
<b>5.1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>																																
<b>5.1.1. ОBOB'ЯЗKOBІ ДИСЦИПЛІНИ</b>																																
OK 1	Академічна англійська мова		2					4	120	32		32		88		16		44	2		16		44	2								
OK 2	Інтелектуальна власність		2				2	3	90	24	24			66						24			66	3								
OK 3	Цивільний захист та охорона праці в галузі		1					3	90	24	12	12		66	12	12		66	3													
<b>Усього з обов'язкових дисциплін</b>			<b>3</b>				<b>1</b>	<b>10</b>	<b>300</b>	<b>80</b>	<b>36</b>	<b>44</b>		<b>220</b>	<b>12</b>	<b>28</b>		<b>110</b>	<b>5</b>	<b>24</b>	<b>16</b>		<b>110</b>	<b>5</b>								
<b>5.1.2. НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВІЛЬНИМ ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ</b>																																
BK1.1	Креативне мислення																															
BK1.2	Тайм-менеджмент		2					3	90	24	12	12		66						12	12		66	3								
BK1.3	Комунікаційні технології																															
BK1.4	Дисципліна на вибір з іншої ОП, яка формує навички soft skills																															
<b>Усього з дисциплін за вільним вибором здобувача вищої освіти</b>			<b>1</b>					<b>3</b>	<b>90</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>12</b>		<b>66</b>						<b>12</b>	<b>12</b>		<b>66</b>	<b>3</b>								
<b>Усього з циклу загальної підготовки</b>			<b>4</b>				<b>1</b>	<b>13</b>	<b>390</b>	<b>104</b>	<b>48</b>	<b>56</b>		<b>286</b>	<b>12</b>	<b>28</b>		<b>110</b>	<b>5</b>	<b>36</b>	<b>28</b>		<b>176</b>	<b>8</b>								
<b>5.2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>																																
<b>5.2.1. ОBOB'ЯЗKOBІ ДИСЦИПЛІНИ</b>																																
OK 4	Інноваційні технології харчових виробництв	1			1			7	210	56	38	18		154	38	18		154	7													
OK 5	Інноваційний інжиніринг харчових підприємств	2				2		4	120	32	16	10	6	88						16	10	6	88	4								
OK 6	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів		1					3	90	24	16	8		66	16	8		66	3													
OK 7	Інноваційний та інвестиційний менеджмент	1					1	4	120	32	18	14		88	18	14		88	4													
OK 8	Сучасні інструментальні методи та інформаційні технології в наукових дослідженнях		1					3	90	24	12	12		66	12	12		66	3													
OK 9	Industrial ecology of food technologies	2						6	180	48	28	20		132						28	20		132	6								
<b>Усього з обов'язкових дисциплін</b>		<b>4</b>	<b>2</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>27</b>	<b>810</b>	<b>216</b>	<b>128</b>	<b>82</b>	<b>6</b>	<b>594</b>	<b>84</b>	<b>52</b>		<b>374</b>	<b>17</b>	<b>44</b>	<b>30</b>	<b>6</b>	<b>220</b>	<b>10</b>								
<b>5.2.2. НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВІЛЬНИМ ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ</b>																																
BK 2	Міжнародне регулювання і управління якістю та безпечністю харчових продуктів	2						4	120	32	16	16		88						16	16		88	4								
BK 3	Інноваційні ресторани технології	2						4	120	32	16	8	8	88						16	8	8	88	4								
BK 4	Методологія наукових досліджень	1						4	120	32	16	16		88	16	16		88	4													
BK 5	Управління проектами	1						4	120	32	16	16		88	16	16		88	4													
BK 6	Методика викладання у закладах вищої освіти	1					1	4	120	32	16	16		88	16	16		88	4													
BK 7	Експертиза харчових продуктів	1					1	4	120	32	16	8	8	88	16	8	8	88	4													
BK 8	Виробництво екологічно чистої та органічної продукції	2						4	120	32	16	16		88						16	16		88	4								
BK 9	Стратегія розвитку підприємств харчової галузі	2						4	120	32	16	16		88						16	8	8	88	4								
BK 10	Біотехнологічні процеси у харчових технологіях	2						4	120	32	16	8	8	88						16	8	8	88	4								
BK 11	Біоактивні харчові компоненти і здоров'я	2						4	120	32	16	8	8	88						16	8	8	88	4								
<b>Усього з дисциплін за вільним вибором здобувача вищої освіти</b>		<b>5</b>					<b>2*</b>	<b>20</b>	<b>600</b>	<b>160</b>	<b>80</b>	<b>48*</b>	<b>32*</b>	<b>440</b>	<b>32</b>	<b>24*</b>	<b>8*</b>	<b>176</b>	<b>8</b>	<b>48</b>	<b>24*</b>	<b>24*</b>	<b>264</b>	<b>12</b>								
<b>Усього з дисциплін професійної підготовки</b>		<b>5</b>	<b>2</b>			<b>1</b>	<b>3*</b>	<b>47</b>	<b>1410</b>	<b>376</b>	<b>208</b>	<b>130*</b>	<b>38*</b>	<b>1034</b>	<b>116</b>	<b>76*</b>	<b>8*</b>	<b>550</b>	<b>25</b>	<b>92</b>	<b>54*</b>	<b>30*</b>	<b>484</b>	<b>22</b>								

Шифр за ОПШ/ОНП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ, ПРАКТИКИ, АТЕСТАЦІЇ	Розподіл за семестрами							Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл часу в годинах та кредитах за курсами і семестрами															
		екзамени	диф. заліки, заліки	курсів		розрахунково-графічні та розрахункові роботи	контрольні роботи, реферати	загальний обсяг		аудиторних				самостійна робота	I курс					II курс											
				проекти	роботи					у тому числі:					1 семестри		2 семестри			3 семестри											
										всього	лекції	практичні, семінарські	лабораторні		лекції	практичні, семінарські	лабораторні	самостійна робота	кредитів ЄКТС	лекції	практичні, семінарські	лабораторні	самостійна робота	кредитів ЄКТС							
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		
<b>5.3. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА</b>																															
OK 10	Переддипломна практика		3					12	360					360															360	12	
Усього на практичну підготовку			1					12	360					360															360	12	
<b>5.4. ПІДГОТОВКА ДО АТЕСТАЦІЇ</b>																															
OK 11	Підготовка кваліфікаційної роботи							18	540					540															540	18	
Усього на підготовку до атестації								18	540					540															540	18	
Загальна кількість		9	7			1	4*	90	2700	480	256	186*	38*	2220	128	104*	8*	660	30	128	82*	30*	660	30				900	30		

\* - в залежності від вибору здобувачів вищої освіти

Кількість аудиторних годин за семестр	240	240		480
Кількість екзаменів	4	5		9
Кількість диф. заліків, заліків	3	3	1	7
Кількість курсових робіт	1			1
Кількість контрольних робіт, рефератів	3*	1		4*
Кількість розрахунково-графічних та розрахункових робіт		1		1

Директор ННІ

  
(дата, підпис)

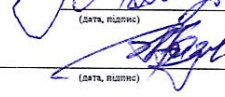
Н.В. Ткаченко

Начальник навчально-методичного відділу

  
(дата, підпис)

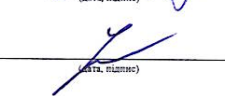
Н.М. Сіра

Начальник навчального відділу

  
(дата, підпис)

Л.В. Базилевич

Завідувач випускової кафедри

  
(дата, підпис)

В.М. Челябієва