

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою

“ 22 ” 12 20 23 протокол № 14

введено в дію наказом ректора

“ 22 ” 12 20 23 № 246/ДС

зі змінами в редакції, затвердженій Вченою радою

“ 01 ” 07 20 24 протокол № 7

наказ від “ 01 ” 07 20 24 № 131/ДС

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний університет "Чернігівська політехніка"

ПОГОДЖУЮ

Ректор

О.О. Новомлинець

“ 01 ” 07 20 24

М.П.

Кваліфікація освітня **магістр з харчових технологій**
(назва)

Розрахунковий строк виконання ОП **1,5**
(роки)

на основі **бакалавра, спеціаліста, магістра**
(зазначається освітній рівень або ступінь вищої освіти)

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

МАГІСТРА

(назва ступеню вищої освіти)

підготовки

галузь знань

18 - ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ
(шифр і назва галузі)

спеціальність

181 - ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
(шифр і назва спеціальності)

спеціалізація

(назва спеціалізації)

освітньо-професійна програма

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

форма здобуття освіти

ДЕННА

(очна (денна, вечірня), заочна, дистанційна, дуальна)

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Вересень				Жовтень					Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень						
	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																																																			
II	П	П	П	П	П	П	ПА	ПА	ПА	ПА	ПА	ПА	ПА	ПА	ПА	А																																				

ПОЗНАЧЕННЯ: - Теоретичне навчання
 У - Установча сесія

ЗТ - Заліковий тиждень
 Е - Екзаменаційна сесія

П - Практика
 К - Канікули

ПА - Підготовка до атестації
 А - Атестація

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Заліковий тиждень	Екзаменаційна сесія	Практика	Підготовка до атестації	Атестація	Канікули	Усього
I	32	2	6				12	52
II				6	9	2		17
Разом	32	2	6	6	9	2	12	69

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити
Переддипломна практика	3	6	12

IV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації (атестаційний іспит, кваліфікаційна робота, єдиний державний кваліфікаційний іспит)	Семестр
Кваліфікаційна робота	3

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		роботи	розрахунково-графічні та розрахункові роботи	контрольні роботи, реферати		загальний обсяг	аудиторних			самостійна робота	I курс					II курс												
				проекти	роботи						всього	лекції	практичні, семінарські		лабораторні	семестри					семестри											
																у тому числі:		1		2		3		1		2		3				
																лекції	практичні, семінарські	годин	кредитів ЄКТС	годин	кредитів ЄКТС	годин	кредитів ЄКТС	лекції	практичні, семінарські	лабораторні	самостійна робота	кредитів ЄКТС	лекції	практичні, семінарські	лабораторні	самостійна робота
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			
5.1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																																
5.1.1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ДИСЦИПЛІНИ																																
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													
Усього з обов'язкових дисциплін			3				1	10	300	80	36	44		220	12	28		110	5	24	16		110	5								
5.1.2. НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВІЛЬНИМ ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ																																
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																															
Усього з дисциплін за вільним вибором здобувача вищої освіти			1					3	90	24	12	12		66						12	12		66	3								
Усього з циклу загальної підготовки			4				1	13	390	104	48	56		286	12	28		110	5	36	28		176	8								
5.2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																																
5.2.1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ДИСЦИПЛІНИ																																
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								
Усього з обов'язкових дисциплін		4	2		1	1	1	27	810	216	128	82	6	594	84	52		374	17	44	30	6	220	10								
5.2.2. НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВІЛЬНИМ ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ																																
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								
Усього з дисциплін за вільним вибором здобувача вищої освіти		5					2*	20	600	160	80	48*	32*	440	32	24*	8*	176	8	48	24*	24*	264	12								
Усього з дисциплін професійної підготовки		5	2			1	3*	47	1410	376	208	130*	38*	1034	116	76*	8*	550	25	92	54*	30*	484	22								

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					всього	у тому числі:				семестри			II курс												
											лекції	практичні, семінарські	лабораторні		1		2		3											
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	
5.3. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА																														
OK 10	Переддипломна практика		3					12	360					360															360	12
Усього на практичну підготовку			1					12	360					360															360	12
5.4. ПІДГОТОВКА ДО АТЕСТАЦІЇ																														
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)

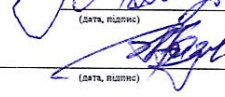
Н.В. Ткаченко

Начальник навчально-методичного відділу


(дата, підпис)

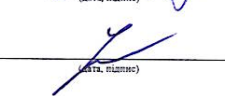
Н.М. Сіра

Начальник навчального відділу


(дата, підпис)

Л.В. Базилевич

Завідувач випускової кафедри


(дата, підпис)

В.М. Челябієва