

Вченою радою
" 27 " 01 20 25 протокол № 2
введено в дію наказом ректора
" 27 " 01 20 25 № 23/ДС

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ПОГОДЖУЮ

Ректор

О.О. Новомисненя

2025

М.П.

магістр з харчових технологій

(підпис)

Розрахунковий строк виконання ОП

1,5

(розкр.)

на основі

бакалавра, спеціаліста, магістра

(зазначається освітній рівень або ступінь вищої освіти)

[illegible]

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тиждні

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

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити
Переддипломна практика	3	6	12

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

Шифр за ОП/ПОНП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ, ПРАКТИКИ, АТЕСТАЦІЇ	Розподіл за семестрами								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	Кількість кредитів ЄКТС	загальний обсяг	аудиторних				самостійна робота	I курс										II курс					
				проекти	роботи					у тому числі:			1					семестри					3							
										всього	лекції	практичні, семінарські	лабораторні		годин			2					годин							
															лекції	практичні, семінарські	лабораторні	самостійна робота	кредитів ЄКТС	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	
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																													
BK1.3	Комунікаційні технології		2					3	90	24	12	12		66					12	12		66	3							
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	64	24	594	84	34	18	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							

Шифр за ОП/ОНП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ, ПРАКТИКИ, АТВСТАЦІЇ	Розподіл за семестрами							Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл часу в годинах та кредитах за курсами і семестрами														
		екзамени	диф. заліки, заліки	курсіві		розрахунково-графічні та розрахункові роботи	контрольні роботи, реферати	загальний обсяг		всього	аудиторних			самостійна робота	I курс					II курс										
				проекти	роботи						у тому числі:	семестри					3													
												лекції	практичні, семінарські		лабораторні	1		2			3									
																годин	годин	годин	годин	годин	годин									
																						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	

5.3. 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	168*	56*	2220	128	86*	26*	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	7
Кількість в курсових робіт	1		1
Кількість контрольних робіт, рефератів	3*	1	4*
Кількість розрахунково-графічних та розрахункових робіт		1	1

Директор ННІ

08.01.2025

М.М.Забаштанський

Начальник навчально-методичного відділу

08.01.2025

Н.М.Сіра

Начальник навчального відділу

08.01.2025

Л.В.Базилевич

Завідувач випускової кафедри

08.01.2025

В.М.Челябієва

Ручка