МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

"ЗАТВЕРДЖЕНО"
Ректор ____________ В.С. Шебанін
"__02__" ______04______ 2019 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки іноземних здобувачів вищої освіти денної форми навчання за освітньо-професійною програмою
галузі знань - 18 – «Виробництво та технології», другого рівня вищої освіти – магістерського,
освітньої спеціальності – 181 - "Харчові технології"

Кваліфікація фахівця – *магістр з харчових технологій*
Термін навчання – 1 рік 4 місяці

Курси	Кількість студентів	2019 р.																		2020 р.																																		
		Вересень					Жовтень				Листопад				Грудень					Січень				Лютий				Березень				Квітень					Травень				Червень				Липень					Серпень				
		2 6	9 13	16 20	23 27	30 4	7 11	14 18	21 25	28 1	4 8	11 15	18 22	25 29	2 6	9 13	16 20	23 27	30 3	6 10	13 17	20 24	27 31	3 7	10 14	17 21	24 28	2 6	9 13	16 20	23 27	30 3	6 10	13 17	20 24	27 1	4 8	11 15	18 22	25 29	1 5	8 12	15 19	22 26	29 3	6 10	13 17	20 24	27 31	3 7	10 14	17 21	24 28	31
I	50																с	с	к	к	к																с	с	вп	вп	вп	вп	вп	вп	вп	вп	вп	вп	к	к	к	к	к	

Курси	Кількість студентів	2020 р.																		2021 р.																																		
		Вересень					Жовтень				Листопад				Грудень					Січень				Лютий				Березень				Квітень					Травень				Червень				Липень					Серпень				
		1 4	7 11	14 18	21 25	28 2	5 9	12 16	19 23	26 30	2 6	9 13	16 20	23 27	30 4	7 11	14 18	21 25	28 1	4 8	11 15	18 22	25 29	1 5	8 12	15 19	22 26	1 5	8 12	15 19	22 26	29 2	5 9	12 16	19 23	26 30	3 7	10 14	17 21	24 28	31 4	7 11	14 18	21 25	28 2	5 9	12 16	19 23	26 30	2 6	9 13	16 20	23 27	30
II	50														с	с	дп	дп	дп																																			

Умовні позначення:

Теор. навчання	Екз.сесія	Навч.практика	Вир. практика	Держ.іспити	Канікули	Захист дипл.пр.	Інд.-дист.навч.
	с	НП	ВП	де	К	дп	і/д

№ з/п	Назва навчальної дисципліни	Загальний обсяг		Форми контрольних заходів		Аудиторні заняття (години)				Самостійна робота			Прак-тика		Розподіл годин в тиждень за курсами і семестрами		
						всього	у тому числі								1-й курс		2-й курс
															семестр		
		годин	кредитів ECTS	екзамен (КР/КП)	залік		лекції	лабораторні заняття	практичні (семінарські) заняття	підготовка до занять	виконання індивід. завдання	у тому числі курсова робота (проект)	навчальна	виробнича	1	2	3
															Кількість тижнів у семестрі		
															15	15	13
I. Нормативні навчальні дисципліни																	
1. Цикл загальної (гуманітарної та соціально-економічної, математичної та природничо-наукової) підготовки																	
1.1.1	Українська мова як іноземна (за фахом)	150	5,0	1		60			60	45	45				4		

1.1.2	Психологія управління	150	5,0		1	60	30		30	45	45				4		
Всього		**300**	**10,0**	**1**	**1**	**120**	**30**		**60**	**90**	**90**				**8**		
2. Цикл професійної (практичної) підготовки																	
1.2.1	Методологія наукової творчості та дослідницький практикум	150	5,0	2		60	30		30	45	45			+		4	
1.2.2	Охорона праці в галузі	150	5,0	1		60	30		30	45	45			+	4		
1.2.3	Інноваційні технології галузі	180	6,0	1(1/-)		152	60	46	46	4	4	20		+	10		
1.2.4	Технологія харчових продуктів з комбінованим складом сировини	180	6,0	2(-/2)		90	30	30	30	35	35	(20)		+		6	
1.2.5	Експлуатація технологічного обладнання	150	5,0	3		52	26		26	49	49			+			4
1.2.6	Біологічно активні речовини в харчових технологіях	150	5,0	3		52	26	26		49	49			+			4
Всього		**960**	**32,0**	**6(1/1)**		**466**	**202**	**96**	**162**	**227**	**227**	**40**		**+**	**14**	**10**	**8**
Разом за нормативним блоком дисциплін		**1260**	**42,0**	**7(1/1)**	**1**	**586**	**232**	**96**	**222**	**317**	**317**	**40**		**+**	**22**	**10**	**8**
ІІ. Вибіркові навчальні дисципліни																	
1. Цикл загальної (гуманітарної та соціально-економічної, математичної та природничо-наукової) підготовки за вибором ВНЗ																	
2.1.1	Філософія науки та інноваційного розвитку	120	4,0	1		60	30		30	30	30				4		
Всього		**120**	**4,0**	**1**		**60**	**30**		**30**	**30**	**30**				**4**		
2. Цикл професійної (практичної) підготовки за вибором ВНЗ																	
2.2.1	Технологія виробництва екологічно чистої та органічної продукції	90	4,0	3		52	26		26	19	19						4
2.2.2	Наукові основи безвідходних технологій	90	4,0	2		60	30		30	15	15					4	

2.2.3	Міжнародна і регіональна стандартизація і сертифікація	60	2,0	2		60	30		30							4	
Всього		**240**	**8,0**	**3**		**172**	**86**		**86**	**34**	**34**					**8**	**4**
Разом за вибором ВНЗ		**360**	**12,0**	**4**		**232**	**116**		**116**	**64**	**64**				**4**	**8**	**4**
2. Цикл професійної (практичної) підготовки за вибором студента																	
Спеціалізація «Інноваційні технології харчування»																	
2.2.1	Світові тенденції розвитку харчової галузі	120	4,0		2	60	30		30	30	30					4	
2.2.2	Інноваційні харчові інгредієнти у галузі	120	4,0	3(2/-)		78	26	26	26	11	11	20					6
2.2.3	Ресурсозберігаючі технології в харчовій галузі	120	4,0		3	52	26	26		34	34						4
2.2.4	Моделювання технологічних систем харчових виробництв	120	4,0		3	52	26		26	34	34						4
2.2.5	Теплозабезпечення та кондиціонування підприємств галузі	120	4,0		3	60	30		30	30	30					4	
Всього		**160**	**20,0**	**1(1/-)**	**4**	**302**	**138**	**52**	**112**	**139**	**139**	**20**				**8**	**14**
Спеціалізація «Функціональне харчування»																	
2.2.1	Спеціальні технології харчової продукції	120	4,0	3(2/-)		78	26	26	26	11	11	20					6
2.2.2	Інформаційні технології в наукових дослідженнях	120	4,0		2	60	30		30	30	30					4	
2.2.3	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	120	4,0		2	60	30		30	30	30					4	
2.2.4	Експертиза продуктів харчування	120	4,0		3	52	26	26		34	34						4
2.2.5	Сучасні технології зберігання і консервування харчових продуктів	120	4,0		3	52	26		26	34	34						4
Всього		**160**	**20,0**	**1(1/-)**	**4**	**302**	**138**	**52**	**112**	**139**	**139**	**20**				**8**	**14**
Разом за вибором студента		**160**	**20,0**	**1(1/-)**	**4**	**302**	**138**	**52**	**112**	**139**	**139**	**20**				**8**	**14**
Разом за вибірковим блоком дисциплін		**960**	**32,0**	**5(1/-)**	**4**	**534**	**254**	**52**	**228**	**203**	**203**	**20**			**4**	**20**	**18**

Всього за нормативним та вибірковим блоками дисциплін	**2220**	**74,0**	**12 (2/1)**	**5**	**1120**	**486**	**148**	**450**	**520**	**520**	**60**			**26**	**26**	**26**
Практики:																
професійна (виробнича)	**300**	**10,0**											**300**			
Всього практик	**300**	**10,0**											**300**			
Екзаменаційні сесії	**180**	**6,0**														
Дипломне проектування	**90**	**3,0**														
Максимальний навчальний час	**2700**	**90,0**	**12 (2/1)**	**5**	**1120**	**486**	**148**	**450**	**520**	**520**	**60**		**300**	**30**	**30**	**30**
Примітка: Військова підготовка офіцерів запасу передбачається у робочих навчальних планах понад нормативного обсягу годин та канікул і проводиться за навчальними планами та графіками освітнього процесу Міністерства оборони України. Заняття з військової підготовки проводиться блоками в 1-3 семестрах.																

Зведені дані бюджету часу (тижнів)

Складова бюджету часу	Кількість тижнів
1. Теоретичне навчання	43
2. Практика	10
3. Екзаменаційні сесії	6
4. Дипломне проектування	2
5. Державна атестація	1
6. Канікули	8
Всього	**70**

Курсові проекти

№ п/п	Назва навчальної дисципліни	Вид	
		робота	проект
1	Інноваційні технології галузі	1	-
2	Інноваційні харчові інгредієнти у галузі /Спеціальні технології харчової продукції	1	-
3	Технологія харчових продуктів з комбінованим складом сировини	-	1
Всього		**2**	**1**

Навчальні і виробничі практики

№ з/п	Назва практики : дисципліна*	Семестр	Кількість тижнів
	Професійна практика		
1	Виробнича : Методологія наукової творчості та дослідницький практикум, Охорона праці в галузі, Інноваційні технології галузі, Технологія молочних продуктів з комбінованим складом сировини, Експлуатація технологічного обладнання, Біологічно активні речовини в харчових технологіях	2	10
Всього			10

Примітка. * - назва дисципліни, в яку входить навчальна практика

Державна атестація:

1. Захист випускного дипломного проекту (роботи)

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні вченої ради університету, протокол № від "26" березня 2019 р.
Робочий навчальний план розглянуто на засіданні науково-методичної ради університету, протокол № від "20" березня 2019 р.
Робочий навчальний план розглянуто на засіданні вченої ради факультету ТВППТСБ, протокол № від "19" березня 2019 р.
Робочий навчальний план розглянуто на засіданні науково-методичної комісії факультету ТВППТСБ, протокол № від "18" березня 2019 р.

Перший проректор Д.В. Бабенко

Начальник навч.відділу Л.Т. Степанова

Декан факультету ТВППТСБ М.І. Гиль

Голова науково-методичної комісії факультету ТВППТСБ О.О. Стародубець