

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

“ЗАТВЕРДЖЕНО”
Ректор  В.С. Шебанін
“ 04 ” 2020 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

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

№ 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		
		годин	кредитів ECTS	ек												

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 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
II. 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		
2.1.2	Іноземна мова (факультатив)	60	2,0			60			60					2	2	
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 вибіркоким блоком дисциплін		960	32,0	5(1/-)	4	534	254	52	228	203	203	20		4	20*	18
Всього за нормативним та вибіркоким 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

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні вченої ради університету, протокол №7 від "31" березня 2020 р.

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні науково-методичної ради університету, протокол №7 від "25" березня 2020 р.

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні вченої ради факультету ТВПІТСБ, протокол №8 від "26" березня 2020 р.

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні науково-методичної комісії факультету ТВПІТСБ, протокол №8 від "24" березня 2020 р.

Перший проректор Д.В. Бабенко

Декан факультету ТВПІТСБ

М.І. Гиль

Начальник навч.відділу Л.Т. Степанова

Голова науково-методичної комісії факультету ТВПІТСБ

О.О. Стародубець

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:

- Захист випускного дипломного проекту (роботи)