

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Ректор "ЗАТВЕРДЖЕНО"
" 06 " 08 " 2021 р. В.С. Шебанін

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки здобувачів вищої освіти денної форми навчання
галузі знань - 18 - «Виробництво та технології», другого рівня вищої освіти - магістерського,
освітньої спеціальності - 181 - "Харчові технології", освітньо-професійної програми - "Харчові технології"

Кваліфікаційна фахівця - *магістр з харчових технологій*

Термін навчання - 1 рік 4 місяці

Курс	Кількість студентів	2021 р.												2022 р.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
		Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
		30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
I	50	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			</

Умовні позначення:

Теор. навчання



Екзамени



Інтерактивні



Вир. практик



Дистансний



Кампуси



Закінч. диплом



Інд.-дист. навч.



Код	Освітня компонента (навчальна дисципліна)	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	
		лекції	лабораторні заняття	практичні (семінарські) заняття	семестр												
					1		2	3									
					Кількість тижнів у семестрі												
		години	кредитів ECTS	екзамени (КР/КП)	залік	15	15	13									

I Нормативна частина (обов'язкові компоненти)																	
1. Цикл загальної (гуманітарної та соціально-економічної, математичної та природничо-наукової) підготовки																	
ОК1	Ділова іноземна мова (за фахом)	150	5,0	1		60			60	45	45				4		
ОК2	Основи інтелектуальної власності	150	5,0	1		60	30		30	45	45				4		

OK3	Аналіз і аудит ефективності підприємств харчової промисловості	150	5,0	1		60	30		30	45	45				4		
Всього за циклом		450	15,0	3		180	60		120	135	135				8	4	
2. Цикл професійної (практичної) підготовки																	
OK4	Методологія та організація наукових досліджень	150	5,0	2		60	30		30	45	45			+		4	
OK5	Інноваційні технології галузі	180	6,0	1 (1/-)		152	60	46	46	14	14	+		+	10		
OK6	Технологія харчових продуктів комбінованим складом сировини	180	6,0	2 (-/-2)		90	30	30	30	45	45	+		+		6	
OK7	Експлуатація технологічного обладнання й оптимізація технологічних процесів	150	5,0	3		78	26	26	26	36	36			+			6
OK8	Технологія виробництва екологічно чистої та органічної продукції	120	4,0	3		78	26	26	26	21	21			+			6
OK9	Моделювання технологічних процесів у харчових технологіях	150	5,0	2		60	30		30	45	45			+		4	
OK10	Міжнародне технічне регулювання та стандарти	120	4,0		2	60	30		30	30	30			+		4	
OK11	Виробнича професійна переддипломна практика	300	10,0		2					150	150						
Всього за циклом		1350	45,0	6(1/1)	2	578	232	128	218	386	386	+		+	10	18	12
3. Цикл підготовки випускної магістерської дипломної роботи																	
OK12	Кваліфікаційна (дипломна) робота	180	6,0	3						90	90						
Всього за циклом		180	6,0	1						90	90						

Всього за нормативною частиною		1980	66,0	10 (1/1)	2	758	292	128	338	611	611	+		+	22	18	12
II Варіативна частина (вибіркові компоненти)																	
1. Цикл загальної (гуманітарної та соціально-економічної, математичної та природничо-наукової) підготовки																	
ВК1	Екологічна експертиза галузі/Екологічний менеджмент	120	4,0		1	60	30		30	30	30				4		
Всього за циклом		90	3,0		1	60	30		30	30	30				4		
2. Цикл професійної (практичної) підготовки																	
ВК2	Нутриціологія/Технологія функціонального харчування	150	5,0	2		60	30		30	45	45				4		
ВК3	Інноваційні харчові інгредієнти у галузі/Технологія виробництва комбінованих продуктів	180	6,0	3 (3/-)		106	40	40	26	37	37	+					8
ВК4	Комплексна переробка сировини/Ресурсозберігючі технології в харчовій галузі	120	4,0		3	78	26	26	26	21	21						6
ВК5	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів/Технологічна експертиза виробництва харчових продуктів	150	5,0	2		60	30		30	45	45				4		
Всього за циклом		600	20,0	3 (1/-)	1	304	126	66	112	148	148	+			8		14
Всього за варіативною частиною		720	24,0	3 (1/-)	2	364	156	66	142	178	178	+			4	8	14
Всього за навчальним планом		2700	90,0	13 (2/1)	4	1122	448	194	480	789	789	+		+	26	26	26

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 проводяться блоками в 1-3 семестрах.

Зведені дані бюджету часу (тижнів)

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

Курсові проєкти

Код на	Освітня компонента (навчальна дисципліна)	Вид	
		робота	проект
OK5	Інноваційні технології галузі	1	-
OK6	Технологія харчових продуктів з комбінованим складом сировини	-	1
BK3	Інноваційні харчові інгредієнти у галузі /Технологія виробництва комбінованих продуктів	1	-
Всього		2	1

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні вченої ради університету, протокол № 8 від "28" березня 2021 р.

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні науково-методичної ради університету, протокол № 7 від "28" березня 2021 р.

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні вченої ради факультету ТВНПТСБ, протокол № 16 від "28" березня 2021 р.

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні науково-методичної комісії факультету ТВНПТСБ, протокол № 8 від "28" березня 2021 р.

Перший проректор Д.В. Бабенко

Декан факультету ТВНПТСБ

М.І. Гіть

Начальник навч. відділу Л.Т. Степанова

Голова науково-методичної комісії факультету ТВНПТСБ

О.О. Стародубець

Навчальні і виробничі практики

Код	Освітня компонента (практика): дисципліна	Семестр	Кількість тижнів
Професійна практика			
OK9	Виробнича : ОК 4-10	2	10
Всього			10

Державна атестація:

Публічний захист кваліфікаційної (дипломної) роботи