

Зустріч проєктної групи з розробки ОП «Технології молока, жирів і продуктів для індустрії краси» спеціальності 181 «Харчові технології» для СВО Магістр

ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ				
OK 1	Ділова та професійна мова	150	5,0	Екзамен
OK 2	Інтелектуальна власність	90	3,0	Диф. залік
	Разом	240	8,0	-
ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ				
OK 3	Методологія та організація наукових досліджень	150	5,0	Диф. залік
OK 4	Інноваційні технології молочних, олійно-жирових продуктів з КР	240	8,0	Екзамен, диф. залік
OK 5	Інноваційні технології продуктів для індустрії краси	90	3,0	Екзамен
OK 6	Науково-дослідна робота	90	3,0	Диф. залік
OK 7	Управління якістю продукції у молочній, олійно-жировій галузях та в індустрії краси	180	6,0	Екзамен
OK 8	Інноваційний менеджмент з КР	120	4,0	Диф. залік
	Разом	780	29,0	-
РАЗОМ		1020	34,0	-
OK 9	Виробнича практика	90	3,0	Диф. залік
OK 10	Дослідницька практика	180	6,0	Диф. залік
OK 11	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра	720	21,0	Публічний захист

Шифр	Назва компоненти освітньої програми	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ				
ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ				
OK 1	Ділова та професійна мова	150	5,0	Екзамен
OK 2	Інтелектуальна власність	90	3,0	Диф. залік
	Разом	240	8,0	-
ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ				
OK 3	Методологія та організація наукових досліджень	150	5,0	Диф. залік
OK 4	Інноваційні технології молочних, олійно-жирових продуктів з КР	240	8,0	Екзамен, диф. залік
OK 5	Інноваційні технології продуктів для індустрії краси	90	3,0	Екзамен
OK 6	Науково-дослідна робота	90	3,0	Диф. залік
OK 7	Управління якістю продукції у молочній, олійно-жировій галузях та в індустрії краси	180	6,0	Екзамен
OK 8	Інноваційний менеджмент з КР	120	4,0	Диф. залік
	Разом	780	29,0	-
РАЗОМ		1020	34,0	-
OK 9	Виробнича практика	90	3,0	Диф. залік
OK 10	Дослідницька практика	180	6,0	Диф. залік
OK 11	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра	720	21,0	Публічний захист
	Разом	990	30,0	-
РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ		2010	67,0	-



181m-tmgpik2023.pdf

11 / 18 | 100% +

		годин	кредитів	контролю
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ				
ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ				
OK 1	Ділова та професійна мова	150	5,0	Екзамен
OK 2	Інтелектуальна власність	90	3,0	Диф. залік
Разом		240	8,0	-
ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ				
OK 3	Методологія та організація наукових досліджень	150	5,0	Диф. залік
OK 4	Інноваційні технології молочних, олійно-жирових продуктів з КР	240	8,0	Екзамен, диф. залік
OK 5	Інноваційні технології продуктів для індустрії краси	90	3,0	Екзамен
OK 6	Науково-дослідна робота	90	3,0	Диф. залік
OK 7	Управління якістю продукції у молочній, олійно-жировій галузях та в індустрії краси	180	6,0	Екзамен
OK 8	Інноваційний менеджмент з КР	120	4,0	Диф. залік
Разом		780	29,0	-
РАЗОМ		1020	34,0	-
OK 9	Виробнича практика	90	3,0	Диф. залік
OK 10	Дослідницька практика	180	6,0	Диф. залік
OK 11	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра	720	21,0	Публічний захист
Разом		990	30,0	-
РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ		2010	67,0	-
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*				
ВК 1	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру	270	9,0	Диф. залік
ВК 2	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру	420	14,0	Диф. залік
Разом вибіркові компоненти		690	23,0	-

Zoom meeting grid on the right side of the screen showing participants: Tetiana Makovska, Margarita Antipova, Lyubov Lanzenko, Natalya Tkachenko, and Vladimir Iksar.

