



## НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ступінь вищої освіти  
спеціальність  
освітньо-професійна програма  
форма навчання  
строк навчання

Магістр  
Галузь знань 18 «Виробництво та технології»  
181 «Харчові технології»  
Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості та в індустрії краси  
денна  
1 рік 4 місяці на основі СВО "Бакалавр"/"Магістр"/ОКР "Спеціаліст"

### I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Вересень				Жовтень					Листопад				Грудень					Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Л							
	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	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46				
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
2	П	П	П	П	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	К	К	К	К																												

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання, ДМ – дистанційний модуль, Е – підсумковий контроль, П – практика, К – канікули, А – атестація, підготовка та захист кваліфікаційної роботи

### II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Курс	Теоретичне навчання	Підсумковий контроль	Практика	Атестація		Дистанційний модуль	Канікули	Разом
				Підготовка кваліфікаційної роботи	Захист			
1	31	5	-	-	-	4	10	50
2	-	-	6	11	3	-	2	22
Разом	31	5	6	11	3	4	12	72

### III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Дослідницька	3	4

### IV. А

Назва освітнього компонента
Атестація, підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра

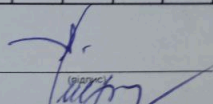
## 1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ

Загальної підготовки													
OK1	Ділова та професійна мова	1		5	150	50	22		28	100	8,33		
OK2	Інтелектуальна власність		2	3	90	30	14		16	60		4,09	
	<b>Разом за обов'язковими освітніми компонентами загальної підготовки</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	<b>240</b>	<b>80</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>44</b>	<b>160</b>	<b>8,33</b>	<b>4,09</b>	
Професійної підготовки													
OK3	Методологія та організація наукових досліджень		1	4	120	40	20	20		80	6,67		
OK4	Аналіз ризиків при виробництві харчових продуктів і продуктів для індустрії краси		1	3	90	30	18		12	60	5,00		
OK5	Управління безпечністю харчових продуктів та продуктів для індустрії краси з КР	2	2	4,5	135	36	16		20	99		6,14	
OK6	Менеджмент якості та управління інноваціями	1		3	90	30	16		14	60	5,00		
OK7	Інноваційні технології продуктів тваринного і рослинного походження	1		4	120	40	24	16		80	6,67		
OK8	Сучасні методи оцінки якості, безпечності та визначення фальсифікації харчових продуктів		2	4	120	40	24	16		80		5,45	
OK9	Інноваційні технології продуктів для індустрії краси	2		4	120	40	20	20		80		5,45	
OK10	Науково-дослідна робота		2	3	90	30		30		60		4,09	
OK11	Виробнича практика		3	3	90					90			4,50
OK12	Дослідницька практика		3	6	180	0				180			9,00
OK13	Атестація підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра			21	630	0				630			31,50
	<b>Разом за обов'язковими освітніми компонентами професійної підготовки</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>59,5</b>	<b>1785</b>	<b>286</b>	<b>138</b>	<b>102</b>	<b>46</b>	<b>1499</b>	<b>23,33</b>	<b>21,14</b>	<b>45,00</b>
	<b>Разом за обов'язковими освітніми компонентами</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>67,5</b>	<b>2 625</b>	<b>366</b>	<b>174</b>	<b>102</b>	<b>90</b>	<b>1 659</b>	<b>31,67</b>	<b>25,23</b>	<b>45,00</b>
2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*													
BK1	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру			8	240	0					13,33		
BK2	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру			14,5	435	0						19,77	
	<b>Разом за вибірковими освітніми компонентами</b>			<b>22,5</b>	<b>675,0</b>						<b>13,33</b>	<b>19,77</b>	
	<b>Загальна кількість</b>			<b>90</b>	<b>2 700</b>	<b>366</b>	<b>174</b>	<b>102</b>	<b>90</b>	<b>1 659</b>			
	Середнє навантаження (кількість годин на день)										9,00	9,00	9,00
	Кількість годин на тиждень										45,00	45,00	45,00
	Кількість екзаменів										3,00	2,00	
	Кількість диференційованих заліків										2,0	4,00	2,0

\* - передбачено вибір освітньої компоненти з іншої ОП

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

Лексма факультету ЕБХІПтаТ



Федір ТРИШИН

Тетяна ШАРАХМАТОВА