

Ректор Лариса ІВАНЧЕНKOBA



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
заочна
1 рік 4 місяці на основі СВО "Бакалавр"/"Магістр"/ОКР "Спеціаліст"

I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Серпень				Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень						
	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	47	48	49	50	51
1					Т	Т	НЗ	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	К	К	П	П	П	П	П	П	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	К	К	А																										

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; НЗ – настановні заняття; 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		Канікули	Разом
				Підготовка кваліфікаційної роботи	Захист		
1	35	5		-	-	10	50
2	-	-	6	11	3	2	22
Разом	34	5	6	11	3	12	72

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семістр	Тижні
Виробнича	3	2
Дослідницька	3	4

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва освітнього компонента	Форма атестації	Семістр
Атестація підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра	Публічний захист	3

Шифр за 0	НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	Екзамен	Диференційовані заліки	Кількість кредитів	Загальний обсяг	Всього	у тому числі			Семестри				
							лекції	лабораторні	практичні	I курс				
										1	2	3		
										Кількість годин у семестрі				
18,0	22,0	20,0												
1	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ														
Загальної підготовки														
OK1	Ділова та професійна мова	1		5	150	24	8			16	126	8,33		
OK2	Інтелектуальна власність		2	3	90	12	6			6	78		4,09	
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами загальної підготовки	1	1	8	240	36	14	0	22	204	8,33	4,09		
Професійної підготовки														
OK3	Методологія та організація наукових досліджень		1	4	120	22	10	12			98	6,67		
OK4	Аналіз ризиків при виробництві харчових продуктів і продуктів для індустрії краси		1	3	90	16	8			8	74	5,00		
OK5	Управління безпечністю харчових продуктів та продуктів для індустрії краси з КР	2	2	4,5	135	22	10			12	113		6,14	
OK6	Менеджмент якості та управління інноваціями	1		3	90	16	8			8	74	5,00		
OK7	Інноваційні технології продуктів тваринного і рослинного походження	1		4	120	22	10	12			98	6,67		
OK8	Сучасні методи оцінки якості, безпечності та визначення фальсифікації харчових продуктів		2	4	120	22	10	12			98		5,45	
OK9	Інноваційні технології продуктів для індустрії краси	2		4	120	22	10	12			98		5,45	
OK10	Науково-дослідна робота		2	3	90	20			20		70		4,09	
OK11	Виробнича практика		3	3	90						90			4,50
OK12	Дослідницька практика		3	6	180	0					180			9,00
OK13	Атестація підготовки та захист кваліфікаційної роботи магістра			21	630	0					630			31,50
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами професійної підготовки	4	6	59,5	1785	162	66	68	28	1623	23,33	21,14	45,00	
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами	5	7	67,5	2 025	198	80	68	50	1 827	31,67	25,23	45,00	
2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*														
VK1	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру			8	240	0						13,33		
VK2	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру			14,5	435	0							19,77	
	Разом за вибірковими освітніми компонентами			22,5	675,0							13,33	19,77	
	Загальна кількість			90	2 700	198	80	68	50	1 827				
	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 освітніх компонентів з іншої ОП

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

Федір ТРИШИН

Тетяна ШАРАХМАТОВА