

Ректор

Лариса ІВАНЧЕНКОВА



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

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

Магістр
Галузь знань 18 «Виробництво та технології»
181 «Харчові технології»
Технології молока, жирів і продуктів для 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	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	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	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	Семестр	Тижні
Дослідницька	3	4

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва освітнього компонента	Форма атестації	Семестр

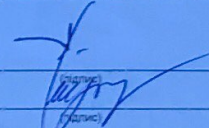
У. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОП	НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	Контрольні зведення за семестрами		Кількість кредитів ЕCTS	Кількість годин							Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами		
		Екзамени	Диференціальний залік		Загальний обсяг	Аудиторних				Самостійна робота	Семестри			
						Всього	у тому числі				1	2	3	
		лекції	лабораторні		практичні		Кількість тижнів у семестрі							
1	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ														
Загальної підготовки														
ОК1	Ділова та професійна мова	1		5	150	24	8		16	125	8,33			
ОК2	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														
ОК3	Методологія та організація наукових досліджень		1	5	150	24	8	16		125	8,33			
ОК4	Інноваційні технології виробничих, сільсько-господарських продуктів з КР	1		8	240	34	18	16		203	13,33			
ОК5	Сучасні інгредієнти та технології продуктів для індустрії краси	2		3	90					90		4,09		
ОК6	Науково-дослідна робота		2	3	90	14	6		8	76		4,09		
ОК7	Управління якістю продукції у молочній, сільсько-господарській галузях та в індустрії краси	2		6	180	36	20		16	144		8,18		
ОК8	Інноваційний менеджмент з КР		2	4	120	14	8		6	103		5,45		
ОК9	Виробнича практика		3	3	90	0				90			4,50	
ОК10	Дослідницька практика		3	6	180	0				180			9,00	
ОК11	Аптація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра			21	630	0				630			31,50	
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами професійної підготовки	5	4	59	1770	122	60	32	30	1648	21,67	21,82	45,00	
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами	6	5	67	2 010	158	74	32	52	1 852	30,00	25,91	45,00	
2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*														
ВК1	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру		1	3	270	0				270	15,00			
ВК2	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру		2	20	420	0				420		19,09		
	Разом за вибірковими освітніми компонентами			23,0	690,0					690	15,00	19,09		
	Загальна кількість			90	2 700	158	74	32	52	2 542	45,00	45,00	45,00	
	Кількість годин на тиждень										45,0	45,00	45,0	

* - передбачено вибір освітнього компонента з іншої ОП

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

Бекан факультету ББХГПТ


 (підпис)
 (підпис)

Федір ТРИШІН

Тетяна ШАРАХМАТОВА