



"Затверджую"

Ректор Уманського національного університету садівництва

О.О. Непочатенко

березня

2021 р.

"Схвалено"

Вченою радою

Уманського національного університету садівництва

протокол № 5

від "04" "березня" 2021 р.

Міністерство освіти і науки України
Уманський національний університет садівництва

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

з галузі знань **18 - Виробництво та технології**

за спеціальністю **181 - Харчові технології**

за програмою Харчові технології другого рівня вищої освіти (магістр) за спеціальністю 181 - Харчові технології

Харчові технології

за формою навчання **денна**

Освітній рівень:

другий (магістерський)

Кваліфікація:

магістр з харчових технологій

Термін навчання - **1 рік 4 місяці**

На базі: ОКР "Спеціаліст", ОР "Магістр", ОР "Бакалавр"

I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Вересень					Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень									
	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	52			
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	ВР	ВР	ВР	ВР	ВР	ВР	К	К	К	П	П	П	П	П	П	К		
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	ВР	ВР	ВР	ВР	ВР	Пар																																						

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; П – практика; К – канікули;

ВР – виконання кваліфікаційної роботи; Пар – підсумкова атестація (захист кваліфікаційної роботи).

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання кваліфікаційної роботи	Підсумкова атестація	Канікули	Усього
I	30	4	6	3		9	52
II	10	1		5	1		17
Разом	40	5	6	8	1	9	69

III. ПРАКТИКА

Вид та назва практики	Семестр	Тижні	Кредити
Виробнича (дослідницька)	2	6	9

IV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

Підсумкова атестація	Семестр	Кредити
Захист кваліфікаційної роботи	3	11

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами		
		екзамени	заліки	курсів			загальний обсяг	аудиторних			самостійна робота	I курс		II курс	
				проекти	роботи			всього	у тому числі:			семестри			
									лекції	практичні		лабораторні	1	2	3
		кількість тижнів в семестрі			15		15	10							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ															
1.1. Дисципліни соціально-гуманітарної підготовки															
1	Іноземна мова професійного спрямування		1			4	120	36		36		84	2		
2	Інтелектуальна власність		1			4	120	36	18	18		84	2		
			2			8,0	240,0	72,0	18,0	54,0		168,0	4,0		
1.2. Дисципліни професійної та практичної підготовки															
3	Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проєктами		2			4	120	40	20	20		80		2,4	
4	Методологія харчової науки	1				5	150	46	22	24		104	2,7		
5	Моделювання та оптимізація техніко-технологічних об'єктів	2				4	120	50	24	26		70		2,9	
6	Інноваційні технології та енергоефективне обладнання харчових виробництв	1		1		6	180	56	28		28	124	3,3		
7	Науково-дослідницький практикум		2			4	120	54			54	66		3,2	
8	Управління якістю та безпечністю продукції харчових виробництв	1				6	180	56	28	28		124	3,3		
9	Наукові основи раціонального використання сировини		1			5	150	46	22		24	104	2,7		
	Усього	4	3	1		34	1020	348	144	98	106	672	12	9	
	Разом за нормативною частиною	4	5	1		42	1260	420	162	152	106	840	16	9	

2. ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ														
2.1. Вибіркові дисципліни з каталогу елективних дисциплін університету														
10	Дисципліна 1*		2		3	90	30	14	16		60		2,1	
2.2. Вибіркові дисципліни професійного спрямування														
11	Дисципліна 2*	3			3	90	30	14	16		60			2,7
12	Дисципліна 3*		3		3	90	30	14		16	60			2,7
13	Дисципліна 4*	3			3	90	30	14		16	60			2,7
14	Дисципліна 5*		2		3	90	46	22		24	44		2,7	
15	Дисципліна 6*	2		2	3	90	46	22	24		44		2,7	
16	Дисципліна 7*		3		3	90	30	14	16		60			2,7
17	Дисципліна 8*		3		3	90	30	14		16	60			2,7
18	Дисципліна 9*		3		3	90	30	14		16	60			2,5
Разом за варіативною частиною		3	6	1	27	810	302	142	72	88	508		7,5	16
Виробнича практика					9	270,0					270,0			
Виконання кваліфікаційної роботи					11	330,0					330,0			
Підсумкова атестація (захист кваліфікаційної роботи)					1	30					30,0			
ВСЬОГО		7	11	2	90	2700	722	304	224	194	1978	16	16	16
Кількість тижнів в семестрі												15,0	15,0	10,0
Кількість аудиторних годин на семестр												240,0	240,0	160,0
Кількість аудиторних годин на тиждень												16,0	16,0	16,0
Кількість кредитів ECTS												30,0	30,0	30,0
Кількість екзаменів												3,0	2,0	2,0
Кількість заліків												3,0	4,0	4,0
Кількість курсових робіт												1,0	1,0	

Навчальний план складено у відповідності до стандарту вищої освіти України, спеціальність 181 "Харчові технології" (назва стандарту, за наявності)
а також згідно вимог _____ (назва професійного стандарту, за наявності)

Затверджено на засіданні Вченої ради інженерно-технологічного факультету
Протокол № 4 від "02" 03 2021 року

Декан факультету _____ О.С. Пушка

Гарант освітньо-професійної програми _____ В.В. Новіков

"Погоджено"
Проректор з науково-педагогічної роботи _____ М.І. Мальований
" 3 " 03 2021 р.

"Погоджено"
Перший проректор _____ І.І. Мостов'як
" 3 " 03 2021 р.