"Затверджую"
_____ О.О. Непочатенко
"25" квітня 2019р.

"Схвалено"
Вченою радою Уманського національного університету садівництва
протокол № 9
від "25" квітня 2019 р.

Міністерство освіти і науки України
Уманський національний університет садівництва

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

з галузі знань 18 - Виробництво та технології

спеціальністю 181 - Харчові технології

за освітньо-професійною програмою "Технології харчування"

за формою навчання денна

Освітній рівень: магістр
Кваліфікація: магістр з технологій харчування

Термін навчання - 1 рік 4 місяці
На базі ОР "Бакалавр", ОКР "Спеціаліст"

І. 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	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	ВР	ВР	ВР	К	К	К	К	К	П	П	П	П	П
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;
ПАр – захист випускної кваліфікаційної роботи, дипломного проекту (роботи); ВР – виконання випускної кваліфікаційної роботи, дипломного проекту (роботи).

ІІ. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання дипломного проекту (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**

ІІІ. ПРАКТИКА

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

IV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

Підсумкова атестація (іспит, випускна кваліфікаційна робота дипломний проект (робота))	Семестр	Кредити
Дипломна робота	3	13

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	курсові			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. НОРМАТИВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ															
1.1. Дисципліни соціально-гуманітарної підготовки															
1	Методологія і організація наукових досліджень		1			3	90	30	14	16		60	2		
	Усього		**1**			**3,0**	**90,0**	**30,0**	**14,0**	**16,0**		**60,0**	**2,0**		
1.2. Дисципліни професійної та практичної підготовки															
2	Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами		2			3	90	30	14	16		60		2	
3	Інноваційні технології харчової продукції	1		1		7	210	60	28		32	150	4		
4	Управління якістю продукції ресторанного господарства	1				5	150	60	28		32	90	4		
5	Інноваційні ресторанні технології	3				6	180	40	20		20	140			4
6	Технологія ресторанної продукції функціонального призначення	3				5	150	40	20		20	110			4
7	Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства		2	2		4	120	30	14	16		90		2	
8	Технологія спеціальних харчових продуктів		3			3	90	40	20		20	50			4
	Усього	**4**	**3**	**2**		**33,0**	**990,0**	**300,0**	**144,0**	**32,0**	**124,0**	**690,0**	**8,0**	**4,0**	**12,0**
	Разом за нормативною частиною	**4**	**4**	**2**		**36,0**	**1080,0**	**330,0**	**158,0**	**48,0**	**124,0**	**750,0**	**10,0**	**4,0**	**12,0**
2. ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ															
2.1. Дисципліни професійної та практичної підготовки															
9	Дисципліна 1*	2				5	150	60	28		32	90		4	
10	Дисципліна 2*		1			4	120	30	14		16	90	2		
11	Дисципліна 3*		2			5	150	60			60	90		4	
12	Дисципліна 4*		1			3	90	30	14	16		60	2		
13	Дисципліна 5*		1			4	120	30	10		20	90	2		
14	Дисципліна 6*		2			3	90	30	16	14		60		2	
	Усього	**1**	**5**			**24**	**720**	**240**	**82**	**30**	**128**	**480**	**6**	**10**	

	2.2. Інші вибіркові дисципліни														
15	Дисципліна 7*		2			4	120	30	14		16	90		2	
16	Дисципліна 8*		3			4	120	40	20		20	80			4
	Усього		**2**			**8**	**240**	**70**	**34**		**36**	**170**		**2**	**4**
	Разом за варіативною частиною	**1**	**7**			**32**	**960**	**310**	**116**	**30**	**164**	**650**	**6**	**12**	**4**
	Виробнича практика		**2**			**9,0**	**270,0**					**270,0**			
	Виконання дипломної роботи					**12,0**	**360,0**					**360,0**			
	Підсумкова атестація					**1,0**	**30**					**30,0**			
	ВСЬОГО	**5**	**13**	**2**		**90,0**	**2700,0**	**640,0**	**274,0**	**78,0**	**288,0**	**2060,0**	**16,0**	**16,0**	**16,0**
	Кількість тижнів в семестрі												**15,0**	**15,0**	**10,0**
	Кількість аудиторних годин на семестр												**240,0**	**240,0**	**180,0**
	Кількість аудиторних годин на тиждень												**16,0**	**16,0**	**16,0**
	Кількість кредитів ECTS												**26,0**	**24,0**	**18,0**
	Кількість екзаменів												**2,0**	**1,0**	**2,0**
	Кількість заліків												**4,0**	**5,0**	**2,0**
	Кількість курсових робіт												**1,0**	**1,0**	

Навчальний план складено у відповідності до _____ (назва стандарту, за наявності)

а також згідно вимог _____ (назва професійного стандарту, за наявності)

Затверджено на засіданні Вченої ради інженерно-технологічного факультету
Протокол № 6 від "24" квітня 2019 року

Декан факультету _____ О.С. Пушка

"Погоджено"
Проректор з науково-
педагогічної роботи _____ М.І. Мальований
"25" квітня 2019 р.

"Погоджено"
Перший проректор _____ І.І. Мостов'як
"25" квітня 2019 р.