ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор НУХТ
Олександр ШЕВЧЕНКО
«25» 04 2024 р.

Розглянуто та схвалено Вченою радою
протокол № 8 від «25» 04 2024 р.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки магістрів
форма здобуття вищої освіти - заочна
18 Виробництво та технології
Спеціальність - 181 "Харчові технології"
Освітньо-професійна програма "Технології цукрів, полісахаридів і підготовки вод у промислових та крафтових виробництвах"

Ступінь вищої освіти - магістр
Термін навчання - 1 рік 4 місяці
Освітня кваліфікація - магістр з харчових технологій

НП 2024

І. Графік навчального процесу

Місяць		Вересень				Жовтень					Листопад				Грудень					Січень				Лютий				Березень					Квітень					Травень				Червень					Липень				Серпень			
Тиждень		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
Курс	1						нс	нс																																													
	2	нс					ес	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр				ес	нс	нс													п	п	п	п	ес	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	п	п

ІІ. Зведений бюджет часу (в тижнях)

Курс	Практика	Настановча сесія	Екзаменаційна сесія	Виконання КР	Канікули	Всього
1	4	4	2		10	20
2	2	1	1	12	2	18
Разом	6	5	3	12	12	38

Позначення:

- ☐ - Самостійне навч.
- нс - Настановча сесія
- п - Практика
- кр - Викононання кваліфік. роботи
- к - Канікули
- ес - Екзаменаційна сесія

Види практики	Семестр	Тижні
Професійна	2	4
Переддипломна	3	2

Форми атестації		
Атестаційний екзамен	Кваліфікаційна робота	Семестр
-	Захист кваліфікаційної роботи	3

ІІІ. План навчального процесу

Шифр за ОП	Компоненти освітньої програми	Контрольні заходи та їх розподіл за семестрами: Екзамени	Диф. заліки	Курсові проекти	Курсові роботи	Обсяг дисциплін: Кредитів ECTS	Годин	Аудиторні години: Всього	у тому числі: Лекції	Практичні (семінарські)	Лабораторні (комп'ютерний практикум)	Самостійна робота здобувачів	Кількість годин аудиторних занять за семестрами: 1 семестр	2 семестр	3 семестр
													1	1	1
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	1. Обов`язкові компоненти освітньої програми														
ОК 1	Інтелектуальна та промислова власність		3			3	**90**	6	4	2		84			6
ОК 2	Іноземна мова: практичні навички наукової комунікації		1			3	**90**	10	4	6		80	10		
ОК 3	Оптимізація та статистичні методи аналізу в харчових технологіях							0				0			
	Модуль 1. Оптимізація технологічних процесів виробництва цукрів, полсфсахаридів і підготовки води	1				4	**120**	14	6		8	106	14		
	Модуль 2. Статистично-графічні методи аналізу експериментальних даних		3			3	**90**	6			6	84			6
ОК 4	Управління інноваційними проектами		3			3	**90**	8	4	4		82			8
ОК 5	Науково-дослідницький практикум		2			6	**180**	12			12	168		12	
ОК 6	Інновації в технологіях цукрів, полісахаридів та підготовки води: промислове та крафтове виробництво	1		1		9	**270**	14	6		8	256	14		
ОК 7	Менеджмент якості та безпеки продуктів бродіння і виноробства	2			2	5	**150**	10	6	4		140		10	
ОК 8	Професійна практика		2			6	**180**	0				180			
ОК 9	Переддипломна практика		3			3	**90**	0				90			
ОК 10	Кваліфікаційна робота					18	**540**	0				540			
	Разом обов`язкових компонент освітньої програми:					**63**	**1890**	**80**	**30**	**16**	**34**	**1810**	**38**	**22**	**20**
	2. Вибіркові компоненти освітньої програми														
ВП 1. Дисципліни із загальноуніверситетського каталогу															
ВК 1	Вибіркова дисципліна 1 з каталогу		2			3	**90**	6	4	2		84		6	
ВП 2. Дисципліни з каталогу спеціальності 181 "Харчові технолії"															
ВК 2	Вибіркова дисципліна 2 з переліку		1			4	**120**	12	6		6	108	12		
ВП 3. Дисципліни із каталогу освітньої програми															
ВК 3	Вибіркова дисципліна 3 з переліку		1			5	**150**	14	6	8		136	14		
ВК 4	Вибіркова дисципліна 4 з переліку	2				5	**150**	14	6	8		136		14	
ВК 5	Вибіркова дисципліна 5 з переліку	1				5	**150**	14	6	8		136	14		
ВК 6	Вибіркова дисципліна 6 з переліку		2			5	**150**	10	6	4		140		10	
						0		0				0			
	Разом вибіркових компонент освітньої програми:					**27,0**	**810**	**70**	**34**	**30**	**6**	**740**			
	Всього за термін навчання:					**90,0**	**2700,0**	**150**	**64**	**46,0**	**40,0**	**2550**			
								Семестрове тижневе навантаження					**78**	**52**	**20**
								Кількість	**Екзаменів**				**3**	**2**	**0**
									Диф. заліків				**3**	**4**	**4**
									Курсових проектів				**1**	**0**	**0**
									Курсових робіт				**0**	**1**	**0**

Проректор з науково-педагогічної та виховної роботи /Лариса АРСЕНЬЄВА/ (підпис)

Начальник навчального відділу /Тетяна ЯНЮК/ (підпис)

Ухвалено Науково-методичною радою університету
протокол № 2 від 24.04. 2024 р.

Голова НМР НУХТ /Володимир ЯРОВИЙ/ (підпис)

Ухвалено на засіданні Вченої ради ННІХТ
протокол №10 від 22.04. 2024 р.

Директор ННІХТ / Оксана КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО / (підпис) (П.І.Б.)

Завідувач кафедри / Інна КАРПОВИЧ / (підпис) (П.І.Б.)

Гарант ОП / Наталія ГУСЯТИНСЬКА / (підпис) (П.І.Б.)

Додаток 1

№ п/п	Компоненти освітньої програми	Контрольні заходи та їх розподіл за семестрами:				Обсяг дисциплін		Аудиторні години				Самостійна робота здобувачів
		Екзамени	Диф. заліки	Курсові проекти	Курсові роботи	Кредитів ECTS	Годин	Всього	у тому числі			
									Лекції	Практичні (семінарські)	Лабораторні (комп'ютерний практикум)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ВП 1. Дисципліни із загальноуніверситетського каталогу												
ВК 1	**Вибіркова дисципліна 1 з каталогу**		2			**3**	**90**	**6**	**4**	**2**		**84**
	Каталог дисциплін:											
ЗУК 1.1	Чинники успішного працевлаштування					3	90	6	4	2		84
ЗУК 1.2	Брендинг					3	90	6	4	2		84
ЗУК 1.4	Інноваційне підприємництво та управління стартап проектами					3	90	6	4	2		84
ЗУК 1.5	Філософія наукового пізнання					3	90	6	4	2		84
ЗУК 1.6	Україна в європейському цивілізаційному вимірі					3	90	6	4	2		84
ЗУК 1.7	Лідерство & teambuilding					3	90	6	4	2		84
ЗУК 1.8	Психологія управління та конфліктологія					3	90	6	4	2		84
ЗУК 1.9	Креативність у підприємницькій діяльності					3	90	6	4	2		84
ЗУК 1.10	Стратегія сталого розвитку (англійською мовою)					3	90	6	4	2		84
ЗУК 1.11	Цифрові технології індустрії 4.0 для професійної діяльності					3	90	6	4	2		84
	Разом вибіркових компонент освітньої програми:					**3,0**	**90,0**	**6,0**	**4,0**	**2,0**	**0,0**	**84,0**

Додаток 2

№ п/п	Компоненти освітньої програми	Контрольні заходи та їх розподіл за семестрами:				Обсяг дисциплін		Аудиторні години				Самостійна робота здобувачів	Кількість годин аудиторних		
		Екзамени	Диф. заліки	Курсові проекти	Курсові роботи	Кредитів ECTS	Годин	Всього	у тому числі				1	2	3
									Лекції	Практичні (семінарські)	Лабораторні (комп'ютерний практикум)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ВП 2. Дисципліни з каталогу спеціальності 181 "Харчові технолоії"															
ВК 2	**Вибіркова дисципліна 2 з переліку**		1			4	**120**	12	6		6	108	12		
						0		0				0			
	Перелік дисциплін:														
1	Експертиза та експрес-ідентифікація харчових продуктів		1			4	**120**		6		6		12		
2	Ідентифікація продукції та методи виявлення фальсифікації		1			4	**120**		6		6		12		
3	Біологічно активні речовини в харчових технологіях		1			4	**120**		6	6			12		
4	Основні принципи фармаконутриціології в системі здорового харчування		1			4	**120**		6	6			12		
						0									
	Разом вибіркових компонент освітньої програми:					**4,0**	**120,0**	**12,0**	**6,0**	**0,0**	**6,0**	**108,0**	**12**	**0**	**0**

	Семестрове тижневе навантаження	12	0	0
Кількість	Екзаменів	0	0	0
	Диф. заліків	5	0	0
	Курсових проектів	0	0	0
	Курсових робіт	0	0	0

Додаток 3

№ п/п	Компоненти освітньої програми	Контрольні заходи та їх розподіл за семестрами:				Обсяг дисциплін		Аудиторні години				Самостійна робота здобувачів	Кількість годин аудиторних		
		Екзамени	Диф. заліки	Курсові проекти	Курсові роботи	Кредитів ECTS	Годин	Всього	у тому числі				1	2	3
									Лекції	Практичні (семінарські)	Лабораторні (комп'ютерний практикум)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Дисципліни із каталогу освітньої програми															
ВК 3	Вибіркова дисципліна 3 з переліку		1			5	**150**	14	6	8		136	14		
ВК 4	Вибіркова дисципліна 4 з переліку	2				5	**150**	14	6	8		136		14	
ВК 5	Вибіркова дисципліна 5 з переліку	1				5	**150**	14	6	8		136	8		
ВК 6	Вибіркова дисципліна 6 з переліку		2			5	**150**	10	6	4		140		18	
	Перелік дисциплін:														
1	Управління ризиками підприємницької діяльності в сучасних умовах господарювання		1			5	**150**	14	6	8		136	14		
2	Мікробіологічні та санітарно-гігієнічні аспекти виробництва цукрів, полісахаридів, фасованих питних вод		1			5	**150**	14	6	8		136	14		
3	Наукові основи технологій виробництва цукристих речовин	2				5	**150**	14	6		8	136		14	
4	Теоретичні аспекти підготовки питної води та води для харчових виробництв	2				5	**150**	14	6		8	136		14	
5	Методологія наукових досліджень та академічна доброчесність		1			5	**150**	8	4	4		142	8		
6	Оформлення результатів експерименту та наукова презентація		1			5	**150**	8	4	4		142	8		
7	Теоретичні і практичні аспекти виробництва гідроколоїдів вуглеводної природи		2			5	**150**	18	6	4	8	132		18	
8	Технології мембранного очищення води у промислових та крафтових		2			5	**150**	18	6	4	8	132		18	
9	Промислові та крафтові технології у виробництві цукристих речовин		2			5	**150**	18	6	4	8	132		18	
						0		0				0			
						0		0				0			
						0		0				0			
	Разом вибіркових компонент освітньої програми:					**20,0**	**600,0**	**52,0**	**24,0**	**28,0**	**0,0**	**548,0**	**22**	**32**	**0**

Семестрове тижневе навантаження		**22**	**32**	**0**
Кількість	Екзаменів	**1**	**3**	**0**
	Диф. заліків	**5**	**4**	**0**
	Курсових проектів	**0**	**0**	**0**
	Курсових робіт	**0**	**0**	**0**

!!! Додаток 4.1 ДЛЯ НАВЧАЛЬНОГО ВІДДІЛУ (*для внутрішнього користування*)!!!

№ п/п	Компоненти освітньої програми	Контрольні заходи та їх розподіл за семестрами:				Обсяг дисциплін		Аудиторні години				Самостійна робота здобувачів	Кількість годин аудиторних занять за семестрами		
		Екзамени	Диф. заліки	Курсові проекти	Курсові роботи	Кредитів ECTS	Годин	Всього	у тому числі				1	2	3
									Лекції	Практичні (семінарські)	Лабораторні (комп'ютерний практикум)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	Дисципліни із каталогу освітньої програми														
ВК 3	**Вибіркова дисципліна 3 з переліку**		1			5	**150**	14	6	8		136	14		
	Перелік дисциплін:														
ВК 3.1	Управління ризиками підприємницької діяльності в сучасних умовах господарювання														
ВК 3.2	Мікробіологічні та санітарно-гігієнічні аспекти виробництва цукрів, полісахаридів, фасованих питних вод														
ВК 4	**Вибіркова дисципліна 4 з переліку**	2				5	**150**	14	6		8	136		14	
	Перелік дисциплін:														
ВК 4.1	Наукові основи технологій виробництва цукристих речовин														
ВК 4.2	Теоретичні аспекти підготовки питної води та води для харчових виробництв														
						0		0				0			
ВК 5	**Вибіркова дисципліна 5 з переліку**	1				5	**150**	8	4	4		142	8		
	Перелік дисциплін:														
ВК.5.1	Методологія наукових досліджень та академічна доброчесність														
ВК 5.2	Оформлення результатів експерименту та наукова презентація														
ВК 6	**Вибіркова дисципліна 6 з переліку**		2			5	**150**	18	6	4	8	132		18	
	Перелік дисциплін:														
ВК 6.1	Теоретичні і практичні аспекти виробництва гідроколоїдів вуглеводної природи														
ВК 6.2	Технології мембранного очищення води у промислових та крафтових виробництвах														
ВК 6.3	Промислові та крафтові технології у виробництві цукристих речовин														
	Разом вибіркових компонент освітньої програми:					**20,0**	**600,0**	**54,0**	**22,0**	**16,0**	**16,0**	**546,0**	14	32	0
	Семестрове тижневе навантаження												22	32	0
кість	**Екзаменів**												1	1	0
	Диф. заліків												1	1	0