НП 2025

ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор НУХТ
_____ Олександр ШЕВЧЕНКО
«_24_» ____04____ 2025 р.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
Н А В Ч А Л Ь Н И Й П Л А Н
підготовки магістрів
форма здобуття вищої освіти - заочна
Галузь знань - G "Інженерія, виробництво та будівництво"
Спеціальність - G13 "Харчові технології"
Освітньо-професійна програма "Технології цукрів, полісахаридів і підготовки води у промислових та крафтових виробництвах"

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

Розглянуто та схвалено Вченою радою
протокол № 9 від «_24_» ____04____ 2025 р.

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															ес	нс	нс											п	п	п	п	ес	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	п	п
	2	нс					ес	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр																																		

ІІ. Зведений бюджет часу (в тижнях)

Курс		Практика	Настановча сесія	Екзаменаційна сесія	Виконання та захист 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 та захист кваліфікаційної роботи
к	-	Канікули	ес	-	Екзаменаційна сесія

Види практики	Семестр	Тижні
Професійна	2	4
Переддипломна	3	2

Форми атестації			
Атестаційний екзамен	Семестр	Кваліфікаційна робота	Семестр
		Публічний захист кваліфікаційної роботи	3

III. План навчального процесу

Шифр за ОП	Компоненти освітньої програми	Контрольні заходи та їх розподіл за семестрами:				Обсяг дисциплін		Аудиторні години				Самостійна робота здобувачів	Кількість годин аудиторних занять на тиждень 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)		2	2	1
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
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**	8		8		82	4		
ОК 3	Оптимізація та статистичні методи аналізу в харчових технологіях					0		0				0			
	Модуль 1. Оптимізація технологічних процесів виробництва цукрів, полісахаридів і підготовки води	1				4	**120**	14	6		8	106	7		
	Модуль 2. Статистично-графічні методи аналізу експериментальних даних		3			3	**90**	6			6	84			18
ОК 4	Управління інноваційними проектами		3			3	**90**	6		6		84			6
ОК 5	Науково-дослідницький практикум		2			6	**180**	12			12	168		6	
ОК 6	Інновації в технологіях цукрів, полісахаридів та підготовки води: промислове та крафтове виробництво	1		1		9	**270**	14	6		8	256	7		
ОК 7	Менеджмент якості та безпечності цукрів, полісахаридів та фасованих питних вод	2			2	5	**150**	10	6	4		140		5	
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**	**76**	**22**	**20**	**34**	**1814**	18	11	30
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		3	
ВП 2. Дисципліни з каталогу спеціальності G13 "Харчові технології"															
ВК 2	Вибіркова дисципліна 2 з переліку		1			4	**120**	12	6		6	108	6		
ВП 3. Дисципліни із каталогу освітньої програми															
ВК 3	Вибіркова дисципліна 3 з переліку		1			5	**150**	10	8	2		140	5		
ВК 4	Вибіркова дисципліна 4 з переліку	2				5	**150**	12	8		4	138		6	
ВК 5	Вибіркова дисципліна 5 з переліку		1			5	**150**	8	6	2		142	4		
ВК 6	Вибіркова дисципліна 6 з переліку		2			5	**150**	12	8		4	138		6	
	Разом вибіркових компонент освітньої програми:					**27,0**	**810**	**60**	**40**	**6**	**14**	**750**			
	Всього за термін навчання:					**90,0**	**2700,0**	**136**	**62**	**26,0**	**48,0**	**2564**			
												Семестрове тижневе навантаження	**33**	**26**	**30**
												Кількість: Екзаменів	**2**	**2**	**0**
												Диф. заліків	**4**	**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 23.04. 2025 р.
Голова НМР НУХТ _____ /Володимир ЯРОВИЙ/
(підпис)

Ухвалено на засіданні Вченої ради ННІХТ
протокол №10 від 23.04. 2025р.

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	Заліки	Курсові проекти	Курсові роботи	Кредитів ECTS	Годин	Всього	у тому числі			
										Лекції	Практичні (семінарські)	Лабораторні (комп'ютерни й 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		2				3	90	6	4	2		84
ЗУК 1.2	Брендинг		2				3	90	6	4	2		84
ЗУК 1.4	Інноваційне підприємництво та управління стартап проектами		2				3	90	6	4	2		84
ЗУК 1.7	Лідерство & teambuilding		2				3	90	6	4	2		84
ЗУК 1.8	Психологія управління та конфліктологія		2				3	90	6	4	2		84
ЗУК 1.9	Креативність у підприємницькій діяльності		2				3	90	6	4	2		84
ЗУК 1.10	Стратегія сталого розвитку (англійською мовою)		2				3	90	6	4	2		84
ЗУК 1.11	Цифрові технології індустрії 4.0 для професійної діяльності		2				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**

№ 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 G13 "Харчові технології"															
ВК 2	**Вибіркова дисципліна 2 з переліку**		1			4	**120**	12	6		6	108	6		
						0		0				0			
	Перелік дисциплін:														
1	Експертиза та експрес-ідентифікація харчових продуктів		1			4	**120**	12	6		6	108	6		
2	Експертиза пакувальних матеріалів		1			4	**120**	12	6		6	108	6		
3	Біологічно активні речовини в харчових технологіях		1			4	**120**	12	6		6	108	6		
4	Основні принципи фармаконутриціології в системі здорового харчування		1			4	**120**	12	6		6	108	6		
5	Біоактивні харчові компоненти і здоров'я		1			4	**120**	12	6		6	108	6		
	Разом вибіркових компонент освітньої програми:					**4,0**	**120,0**	**12,0**	**6,0**	**0,0**	**6,0**	**108,0**	**6**	**0**	**0**

Семестрове тижневе навантаження		**6**	**0**	**0**
Кількість	**Екзаменів**	**0**	**0**	**0**
	Диф. заліків	**6**	**0**	**0**
	Курсових проектів	**0**	**0**	**0**
	Курсових робіт	**0**	**0**	**0**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ВП 3. Дисципліни із каталогу освітньої програми															
ВК 3	**Вибіркова дисципліна 3 з переліку**		1			5	**150**	10	8	2		140	5		
ВК 4	**Вибіркова дисципліна 4 з переліку**	2				5	**150**	12	8		4	138		6	
ВК 5	**Вибіркова дисципліна 5 з переліку**		1			5	**150**	8	6	2		142	4		
ВК 6	**Вибіркова дисципліна 6 з переліку**		2			5	**150**	12	8		4	138		6	
						0		0				0			
	Перелік дисциплін:														
1	Управління ризиками підприємницької діяльності в сучасних умовах господарювання		1			5	**150**	10	8	2		140	5		
2	Мікробіологічні та санітарно-гігієнічні аспекти виробництва цукрів, полісахаридів, фасованих питних вод		1			5	**150**	10	8	2		140	5		
3	Наукові основи технологій виробництва цукристих речовин	2				5	**150**	12	8		4	138		6	
4	Теоретичні аспекти підготовки питної води та води для харчових виробництв	2				5	**150**	12	8		4	138		6	
5	Методологія наукових досліджень та академічна доброчесність		1			5	**150**	8	6	2		142	4		
6	Оформлення результатів експерименту та наукова презентація		1			5	**150**	8	6	2		142	4		
7	Теоретичні і практичні аспекти виробництва гідроколоїдів вуглеводної природи		2			5	**150**	12	8		4	138		6	
8	Технології мембранного очищення води у промислових та крафтових виробництвах		2			5	**150**	12	8		4	138		6	
9	Еко-технології та раціональне водокористування у виробництві цукрів та полісахаридів		2			5	**150**	12	8		4	138		6	
						0		0				0			
	Разом вибіркових компонент освітньої програми:					**20,0**	**600,0**	**42,0**	**30,0**	**4,0**	**8,0**	**558,0**	**9**	**12**	**0**

	Семестрове тижневе навантаження	**9**	**12**	**0**
Кількість	**Екзаменів**	**0**	**3**	**0**
	Диф. заліків	**6**	**4**	**0**
	Курсових проектів	**0**	**0**	**0**
	Курсових робіт	**0**	**0**	**0**