Магістр

ЗАТВЕРДЖЕНО

Ректор О.О. Нестуля

"25" 05. 2022 р.

Міністерство освіти і науки України
Вищий навчальний заклад Укоопспілки

«Полтавський університет економіки і торгівлі»

магістр з харчових технологій
Кваліфікація

1 рік 4 місяці
Термін навчання

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Набір 2022-го року

Спеціальність: 181 "Харчові технології"
Освітня програма "Технології зберігання, консервування та переробки м'яса"

Форма навчання: денна

I. Графік навчального процесу

II. Зведені дані по бюджету часу

Курс	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень					Лютий				Березень					Квітень					Травень				Червень					Липень						Серпень				Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Навчальні практики	Виробничі практики	Дипломна робота/ проект	Атестація	Стажування	Канікули	Разом
	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									
1	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	=	=	#	#	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	#	X	X	X	X	=	=	=	=	=	=	=	=	32	4		5				11	52
2	.	.	.	.	.	.	#	X	X	@	@	@	@	@	@	@	*																																				6	1		2	7	1			17
																																																				38	5		7	7	1		11	69

III. План навчального процесу

№ п/п	Код кафедри	Назва дисципліни	Розподіл по семестрах				Кількість				Кредитів	Години							Розподіл по курсах та семестрах												Примітка
			екзамени	ПМК (заліки)	курсові проекти	курсові роботи	РГР, РР	ПМР	ІНДЗ	Реферати		Разом	з них					СРС в т.ч. екзамен	I		II		III		IV		V		VI		
													Лекції	Лабораторії	Практичні	Семінари	Індивідуальні		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
																			Рекомендована к-сть тижнів у семестрі												
																			16	16	6										
1. Обов`язкові освітні компоненти											43	1290	162	90	192			846													
		1. Цикл загальної підготовки									10	300	32		88			180													
1	ДІНМОВ	Ділова іноземна мова		1				2			3	90			36			54	3												
2	ТХВ	Інтелектуальна власність	2					2			4	120	16		32			72		3											
3	ТХВ	Управління виробничою безпекою та охороною здоров`я		2				2			3	90	16		20			54		3											
		2. Цикл професійної підготовки									33	990	130	90	104			666													
4	ТХВ	Безпека продовольчої сировини та харчової продукції на основі принципів НАССР	1					2			4	120	16		32			72	3												
5	ТХВ	Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств	1					2			3	90	16		20			54	3												
6	ТХВ	Інноваційні технології м'ясних продуктів	1					4			7	210	34	50				126	6												
7	ТХВ	Курсова робота зі спеціальності				3					3	90						90													
8	ТХВ	Курсовий проект зі спеціальності			2						3	90						90													
9	ТХВ	Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції	1					2			4	120	16		32			72	3												
10	ІПБД	Реінжиніринг бізнес-процесів		2				2			3	90	16		20			54		3											
11	ТХВ	Сучасні дослідження харчової науки. Частина І		1				2			3	90	16	20				54	3												
12	ТХВ	Сучасні дослідження харчової науки. Частина ІІ	2					2			3	90	16	20				54		3											
2. Вибіркові освітні компоненти											25	750	100		200			450													
		1. Цикл загальної підготовки									10	300	40		80			180													
13	ВУОД	Вибіркова дисципліна 1		3				2			5	150	20		40			90				10									
14	ВУОД	Вибіркова дисципліна 2		3				2			5	150	20		40			90				10									
		2. Цикл професійної підготовки									15	450	60		120			270													
15	ТХВ	Дисципліна професійного вибору 1		1				2			5	150	20		40			90	4												
16	ТХВ	Дисципліна професійного вибору 2		2				2			5	150	20		40			90		4											
17	ТХВ	Дисципліна професійного вибору 3		2				2			5	150	20		40			90		4											
3. Практика											8	240						240													
		2. Цикл професійної підготовки									8	240						240													
18	ТХВ	Виробнича практика		2							5	150						150													
19	ТХВ	Передмагістерська практика		3							3	90						90													
4. Атестація											14	420						420													
		3. Атестація									14	420						420													
20	ТХВ	Захист кваліфікаційної роботи									1	30						30													
21	ТХВ	Кваліфікаційна робота									13	390						390													
		Кількість годин навчальних занять									90	2700	262	90	392			1956	25	20	20										
		Кількість рефератів																													
		Кількість підсумкових модульних робіт										32							16	12	4										
		Кількість індивідуальних науково-дослідних завдань																													
		Кількість розрахунково-графічних робіт (розрахункових робіт)																													
		Кількість курсових проектів										1								1											
		Кількість курсових робіт										1									1										
		Кількість екзаменів										6							4	2											
		Кількість ПМК (заліків)										11							3	5	3										

№ п/п	Код кафедри	Назва дисципліни	Розподіл по семестрах				Кількість				Кредитів	Години							Розподіл по курсах та семестрах												Примітка
			екзамени	ПМК (заліки)	курсові проекти	курсові роботи	РГР, РР	ПМР	ІНДЗ	Реферати		Разом	з них						I		II		III		IV		V		VI		
																			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
																			Рекомендована к-сть тижнів у семестрі												
													Лекції	Лабораторні	Практичні	Семінари	Індивідуальні	СРС в т.ч. екзамен	16	16	6										

Навчальна практика		
Назва практики	семестр	тижнів

Виробнича практика		
Назва практики	семестр	тижнів
Виробнича практика	2	5
Передмагістерська	3	2

Атестація
Захист кваліфікаційної роботи
Кваліфікаційна робота
Кваліфікаційна робота

. - навчальний процес
\# - екзаменаційна сесія
О - навчальна практика
Х - виробнича практика
@ - дипломний проект (робота)
* - державний екзамен
‡ - виробниче стажування
= - канікули

Перший проректор *Наталія ПЕДЧЕНКО*
Директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти *Олена ГАСІЙ*
Завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства *Галина ХОМИЧ*
Гарант освітньої програми *Людмила ОЛІЙНИК*