

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет



Розглянуто та затверджено рішенням
вченої ради Сумського НАУ
протокол № 16 від 11.09.2018 р.
Голова ради, ректор В.І.Ладика

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2018 року вступу

Рівень вищої освіти: Другий (магістерський рівень)
Ступінь вищої освіти: Магістр

Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Магістерська програма: Технології зберігання, консервування та переробки молока

Форма навчання: денна

Термін навчання: 1 рік 4 місяців

Кваліфікація: Магістр з харчових технологій

Реалізують магістерську програму:
Факультет харчових технологій

І. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ*

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								

* - для денної форми навчання

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; З – заліковий тиждень; С – екзаменаційна сесія; ВП – виробнича практика; К – канікули; А – державна атестація

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Державна атестація	Канікули	Разом
1	30	6	8		8	52
2	12	3		2		17
Разом	42	9	8	2	8	69

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Виробнича	2	2
Дослідницька	2	6

IV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма державної атестації (екзамен, дипломний проект (робота))	Семестр
Фахові дисципліни	Державний кваліфікаційний іспит	3

У. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Загальний обсяг	Кількість годин						Розподіл кредитів ECTS на тиждень за курсами і семестрами						
	Екзамени	Заліки	Курсові проекти роботи	Всього			Аудиторних			Самостійна робота	1 курс								
							у тому числі:	практич. лабора торні	1		2	3	Семестри	Кількість тижнів в семестрі					
															лекції	чні	15	15	12
I. Цикл дисциплін загальної підготовки																			
1.1. Обов'язкові навчальні дисципліни																			
Інтелектуальна власність	3			3	90	36	12	24		54			3						
Ділова іноземна мова	1			3	90	30		30		60	2								
Управління розвитком персоналу		3д		3	90	36	12	24		54			3						
Всього обов'язкові навчальні дисципліни	2	1		9	270	102	24	78	0	168	2	0	6						
1.2. Вибіркові навчальні дисципліни*																			
Аграрна політика		2д		3	90	44	14	30		46			3						
Методологія наукових досліджень		2д		3	90	44	14	30		46			3						
Всього вибіркові навчальні дисципліни		1		3	90	44	14	30	0	46	0	3	0						
Разом за цикл дисциплін загальної підготовки				12	360	146	38	108	0	214	2	3	6						
II. Цикл дисциплін професійної підготовки																			
2.1. Обов'язкові навчальні дисципліни																			
Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами		3д		3	90	24	14	10		66			2						
Інформаційні технології в наукових дослідженнях	2			3	90	44	14		30	46		3							
Охорона праці в галузі та цивільний захист		3д		3	90	36	14		22	54			3						
Науково-дослідна робота	3	1д, 2д		18	540	252	42		210	288	6	6	6						
Енергоменеджмент та енергоефективна експлуатація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі		1д		4	120	60	14	46		60	4								
Сучасні таропакувальні матеріали та середовища		2д		3	90	44	14	30		46		3							
Оптимізація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі		1д		3	90	44	14	30		46	3								
Досвідницька практика		2д		6,0	180														
Виробнича практика		2д		2,0	60														
Всього обов'язкові навчальні дисципліни	2	9		45	1350	504	126	116	262	606	13	12	11						
2.2. Вибіркові навчальні дисципліни**																			
Інноваційні технології молочноих продуктів	3	1д, 2д		12	360	138	28		110	222	3	3	4						
Управління якістю продукції	1			3	90	44	14		30	46	3								
Інноваційний інжиніринг молокопереробних підприємств		1д, 2д	КТ2	5	150	74	14		60	76	3	2							
Технології молочноих продуктів функціонального призначення	2			4	120	60	14		46	60		4							

Безвідходні технології молокопереробних виробництв		3д			3	90	36	14		22	54			3						
Всього вибіркові навчальні дисципліни	3	5	1	1	27	810	352	84	0	268	458	9	9	7						
Разом за цикл дисциплін професійної підготовки					72	2160	856	210	116	530	1064	22	21	18						
Державна атестація: Підготовка і здача державного					6	180														
Всього за ОС "Магістр"	7	16	1	1	90	2700	1002	248	224	530	1278	24	24	24						

* - 3

наведено

Розроблено:

Декан факультету харчових технологій



О.В. Радчук

Погоджено:

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи, к.е.н., проф.



В.М. Жмайлов

Схвалено Вченою радою факультету харчових технологій протокол № 4 від 05.02.2018 р.

Завідувач навчального відділу



Н.В. Холодненко