Форма № Н-3.01

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет

Розглянуто та затверджено рішенням
вченої ради Сумського НАУ
протокол № 10 від "__" _____ 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 харчування**
Форма навчання: **денна**
Термін навчання: **1 рік 4 місяців**
Кваліфікація: **Магістр з харчових технологій**

Реалізують магістерську програму:
Факультет харчових технологій

I. 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
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	К	К	ВП	ВП	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	ДП	ДП	ДП	ДП	ДП	ДП	К	К	К	К	К	К
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	А	А																																				

* - для денної форми навчання

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; З - заліковий тиждень; С – екзаменаційна сесія; ВП - виробнича практика; ДП – дослідницька 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

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл кредитів ECTS на тиждень за курсами і семестрами									
	Екзамени	Заліки	Курсові			Загальний обсяг	Аудиторних				Самостійна робота	1 курс		2 курс							
			проекти	роботи			Всього	у тому числі:				Семестри									
								лекції	практичні	лабораторні		1	2	3							
												Кількість тижнів в семестрі									
												15	15	12							
I. Цикл дисциплін загальної підготовки																					
1.1. Обовязкові 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 обовязкові 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. Обовязкові 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									
Дослідницька практика		2д			6,0	180															
Виробнича практика		2д			2,0	60															
Всього обовязкові навчальні дисципліни	**2**	**9**			**45**	**1350**	**504**	**126**	**116**	**262**	**606**	**13**	**12**	**11**							
2.2 Вибіркові навчальні дисципліни**																					
Інноваційні технології харчової продукції	3	1д,2д		КР3	12	360	138	28		110	222	3	3	4							
Управління якістю харчової продукції	1				3	90	44	14		30	46	3									
Інноваційний інжиніринг закладів ресторанного господарства		1д,2д	КП2		5	150	74	14		60	76	3	2								

Інноваційні харчові інгредієнти у технології харчової продукції	2				4	120	60	14		46	60		4								
Сучасні досягнення харчової науки		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**							

* - з наведеного переліку студент самостійно обирає одну дисципліну

Розроблено:
Декан факультету харчових 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. Колодненко