

III. ПРАКТИКА

№ з/п	Вид практики	Назва практики	семестр	кредитів ЕКТС	годин
1	Науково-дослідна практика (ВП)	Науково-дослідна практика	2	4,5	135
2	Переддипломна практика (ВП)	Переддипломна практика	3	4,5	135
Разом:				9	270

IV. АТЕСТАЦІЯ

№з/п	Форма атестації	Назви складових атестації	семестр	кредитів ЕКТС	годин
1	Кваліфікаційна робота (КР)	Підготовка кваліфікаційної роботи	2; 3	12	360
2	Кваліфікаційна робота (КР)	Захист кваліфікаційної роботи	3	1,5	45
Разом:				13,5	405

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Код освітнього компоненту	Назви освітніх компонентів	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин								Розподіл аудиторних годин на тиждень за курсами і семестрами								
		екзамени	заліки	курсів роботи (проекти)	інші види робіт		Загальний обсяг	Аудиторних				Самостійна робота	Навчальна практика		I курс	II курс	III курс	IV курс					
								Всього	у тому числі:				навчальні заняття	самостійна робота									
		лекції	лабораторні	практичні, семінарські																			
		семестри																					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
1. ОБОВ'ЯЗКОВА ЧАСТИНА																							
1.1. Дисципліни професійної підготовки																							
OK 1	Ділова іноземна мова		1			3	90	30			30	60			2,0								
OK 2	Інноваційні технології харчових виробництв	1				5	150	60	28	32		90			4,0								
OK 3	Крафтові технології	2				4	120	40	16	24		80			2,7								
OK 4	Курсова робота "Інноваційні технології харчових виробництв"			2		3	90					90											
OK 5	Методологія та організація наукових досліджень	1				3	90	30	16		14	60			2,0								
OK 6	Міжнародні та національні системи забезпечення якості харчових продуктів	3				4,5	135	46	18		28	89				6,6							
OK 7	Міжнародні та національні системи захисту інтелектуальної власності		1			3	90	30	16		14	60			2,0								
OK 8	Моделювання та оптимізація харчових систем та технологій	2				3,5	105	36	16		20	69			2,4								
OK 9	Планування експериментів та аналіз результатів		1			3	90	30	16		14	60			2,0								
OK 10	Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів		1			4	120	40	16	24		80			2,7								
OK 11	Технології органічних харчових продуктів	1				4,5	135	46	18	28		89			3,1								
OK 12	Управління розвитком харчових підприємств	2				3	90	30	16		14	60			2,0								
Всього за 1.1. Дисципліни професійної підготовки:						43,5	1305	418	176	108	134	887	0	0	17,8	7,1	6,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
1.2. Практика																							
Науково-дослідна практика																							
OK 13	Науково-дослідна практика		2			4,5	135																
Всього за Науково-дослідна практика:						4,5	135	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Переддипломна практика																							
OK 14	Переддипломна практика		3			4,5	135																
Всього за Переддипломна практика:						4,5	135	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Всього за 1.2. Практика:						9	270	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
1.3. Підготовка кваліфікаційної роботи та атестація																							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
OK 15	Захист кваліфікаційної роботи					1,5	45																
OK 16	Підготовка кваліфікаційної роботи					12	360																
Всього за 1.3. Підготовка кваліфікаційної роботи та атестація:						13,5	405	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
Всього за 1. ОБОВ'ЯЗКОВА ЧАСТИНА:						66	1980	418	176	108	134	887	0	0	17,8	7,1	6,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
2. ВИБІРКОВА ЧАСТИНА																							
Всього за 2. ВИБІРКОВА ЧАСТИНА:						24	720	240	96	48	96	480	0	0	0,0	7,5	17,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ:						90	2700	658	272	156	230	1367	0	0	17,8	14,6	23,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
															Кількість екзаменів:								
															3	3	1	0	0	0	0	0	
															Кількість заліків:								
															4	4	4	0	0	0	0	0	
															Кількість курсових робіт (проектів):								
															0	1	0	0	0	0	0	0	
															Кількість інших видів робіт:								
															0	0	0	0	0	0	0	0	

Затверджено на засіданні Вченої ради. Протокол №18 від 23.06.2022

Декан факультету  Анатолій ШОСТЯ

Гарант освітньої програми  Валерій СУКМАНОВ

Погоджено:

Керівник навчально-наукового центру забезпечення освітньої діяльності та якості освіти  Людмила ШУЛЬГА

Начальник навчального відділу  Андрій ДОРОШЕНКО

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
181 Харчові технології, набір 2022 р. (Магістр, Заочна) (Харчові технології)
(181ХТ_мз_2022[1](л.н.))



Галузь знань: 18 Виробництво та технології

Спеціальність: 181 Харчові технології

Спеціалізація / Освітня програма: Харчові технології

Кваліфікація: Магістр з харчових технологій

Рівень вищої освіти: другий (магістерський)

Ступінь вищої освіти: Магістр

Форма навчання: Заочна

Нормативний термін навчання: 1,5 навчальних роки

I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Період настановчої сесії	Період навчально-екзаменаційної сесії (I)	Період навчально-екзаменаційної сесії (II)	Період проходження професійної практики	Період підготовки та виконання кваліфікаційної роботи	Період атестації	Тривалість сесії, днів	Тривалість професійної практики, днів	Тривалість підготовки та виконання кваліфікаційної роботи, днів	Тривалість атестації, днів
I	14.11.2022 - 16.11.2022	13.03.2023 - 28.03.2023	15.05.2023 - 25.05.2023	12.06.2023 - 30.06.2023	31.07.2023 - 14.08.2023		30	19	15	
II		11.09.2023 - 22.09.2023	25.10.2023 - 27.10.2023	25.09.2023 - 13.10.2023	16.11.2023 - 10.12.2023	11.12.2023 - 15.12.2023	15	19	25	5
III										
IV										
V										
VI										

II. ПРАКТИКА

№ з/п	Вид практики	Назва практики	семестр	кредитів ЄКТС	годин
1	Професійна практика (ВП)	Професійна практика	1; 3	9	270
			Разом:	9	270

III. АТЕСТАЦІЯ

№з/п	Форма атестації	Назви складових атестації	семестр	кредитів ЄКТС	годин
1	Кваліфікаційна робота (КР)	Підготовка кваліфікаційної роботи	2; 3	12	360
2	Кваліфікаційна робота (КР)	Захист кваліфікаційної роботи	3	1,5	45
			Разом:	13,5	405

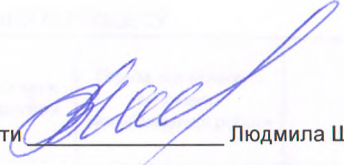
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25																			
Цього за 1.3. Підготовка кваліфікаційної роботи та атестація:						13,5	405	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																			
Цього за 1. ОБОВ'ЯЗКОВА ЧАСТИНА:						66	1980	126	58	18	50	1179	22	66	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																		
2. ВИБІРКОВА ЧАСТИНА																																											
Всього за 2. ВИБІРКОВА ЧАСТИНА:						24	720	60	36	8	16	660	0	30	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																		
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ:						90	2700	186	94	26	66	1839	22	96	68	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																		
													Кількість екзаменів:												0	6	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0						
													Кількість заліків:												0	7	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
													Кількість курсових робіт (проектів):												0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
													Кількість інших видів робіт:												0	13	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Затверджено на засіданні Вченої ради. Протокол №18 від 23.06.2022

Декан факультету  Анатолій ШОСТЯ

Гарант освітньої програми  Валерій СУКМАНОВ

Погоджено:

Керівник навчально-наукового центру забезпечення освітньої діяльності та якості освіти  Людмила ШУЛЬГА

Начальник навчального відділу  Андрій ДОРОШЕНКО