



Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна"

Інженерно-технологічний інститут

(повне найменування навчально-виховного підрозділу)

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН підготовки магістра (другий рівень вищої освіти)

за ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ

Харчові технології

з галузі знань

18 "Виробництво та технології"

за спеціальністю

181 "Харчові технології"

кваліфікація:

магістр з харчових технологій

Форма навчання: денна

Термін навчання: 1 рік 6 місяців

на основі першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

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
	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	К	К	К	К	К	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
ПОЗНАЧЕННЯ:		Т				– теоретичне навчання;				С				– екзаменаційна сесія;				П				– практика;				К				– канікули;				Е				– складання випускового екзамену;				З				– захист дипломного проекту (роботи).						

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання дипломного проєкту (роботи)	Атестація	Канікули	Усього
I	30	4	2			16	52
II	6	2	4	5	1	5	23
Разом	36	6	8	5	2	21	75

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Дослідницька	2	2
Стажувальна	3	4

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва	Форма атестації (іспит, дипломний проєкт (робота))	Семестр
Магістерська кваліфікаційна робота	Захист	3

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами семестрами		
		екзамени	зачіки	курсові			загальний обсяг	всього	аудиторних			самостійна робота	I курс		II курс
				проекти	роботи				у тому числі:				семестри		
									лекції	лабораторні	практичні		1	2	3
													кількість тижнів у семестрі		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
I. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ															
1.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми															
ОК 1.1	Академічна українська та іноземна мова	1				4	120	46			46	74	2		
ОК 1.2	Оздоровче харчування	1				4	120	30	16	14		90	2		
ОК 1.3	Основи наукових досліджень та інженерно-технічна творчість		1			4	120	30	16		14	90	2		
ОК 1.4	Охорона праці, безпека життєдіяльності та цивільний захист		1			3	90	22	14		8	68	1,5		
ОК 1.5	Маркетинг у ресторанному господарстві		3			4	120	24	12		12	96			4
	Всього за п. 1.1	2	3	0	0	19	570	152	58	14	80	418	8	0	4
1.2. Вибіркові компоненти освітньої програми															
ВК 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського переліку дисциплін		2			5	150	30	16		14	120		2	
ВК 1.2			2			5	150	30	16		14	120		2	
	Всього за I циклом	2	5	0	0	29	870	212	90	14	108	658	8	4	4
II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ															
2.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми															
ОК 2.1	Економіка закладів ресторанного господарства	1				4	120	38	22		16	82	2,5		
ОК 2.2	Технологічне проектування закладів ресторанного господарства	1		1		6	180	52	30		22	128	3,5		
ОК 2.3	Спеціальні технології харчової продукції	2	1			7	210	74	30	22	22	136	2	3	
ОК 2.4	Інноваційні технології продуктів харчування	3	2			5	150	54	20	20	14	96		2	4
ОК 2.5	Наукові основи конструювання харчових продуктів	3	2			5	150	48	20	18	10	102		2	3
ПР 1	Дослідницька практика		2			4	120					120			
ПР 2	Стажувальна практика		3			6	180					180			
	Магістерська кваліфікаційна робота	3				9	270					270			
	Всього за п. 2.1	6	5	1	0	46	1380	266	122	60	84	1114	8	7	7

38%
25%
25%
24%
20%

20%
20%

32%
29%
35%
36%
32%

1	2	3
4		
4		
4		
3		
		4
	5	
	5	
4		
6		
5	2	
	2	3
	2	3
	4	
		6
		9

2.2. Вибіркові компоненти освітньої програми		0	3	0	0	15	450	149	56	0	50	302	0	5	5	
БК 2.1	Дисципліни вільного вибору студентів із переліку циклу професійної підготовки		2			5	150	38	20		18	112		2,5		
БК 2.2			2			5	150	38	20		18	112		2,5		
БК 2.3			3			5	150	30	16		14	120			5	
	Всього за II циклом	6	8	1	0	61	1830	415	178	60	134	1416	8	12	12	
Частка компонент загального циклу в загальному обсязі освітньої програми, %							32%									
Частка вибірових компонент у загальному обсязі освітньої програми, %							28%									
		ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ГОДИН														
		8	13	1	0	90	2700	627	268	74	242	2074	16	16	16	
		Максимально можлива кількість годин на тиждень											16	16	16	
		Кількість екзаменів											4	1	3	
		Кількість заліків											3	7	3	
		Кількість курсових проєктів												1		
		Кількість курсових робіт														

25%

25%

20%

	5	
	5	
		5
30	30	30

ПОГОДЖЕНО

Директор

Інженерно-технологічного інституту

Марк ЗАЛЮБОВСЬКИЙ

"28" квітня 2023 р.

ПОГОДЖЕНО

Завідувач кафедри технології їдучування

Атоніна РАТУШЕНКО

"28" квітня 2023 р.

ПОГОДЖЕНО

Голова Науково-методичного

об'єднання з харчових технологій

та готельно-ресторанної справи

Марія КАЛАКУРА

"28" квітня 2023 р.

ПОГОДЖЕНО

Проректор з освітньої

діяльності

Оксана КОЛЯДА

"28" квітня 2023 р.

ПОГОДЖЕНО

Начальник управління моніторингу

якості освіти, ліцензування та

акредитації

Юлія ВОЛОДИНА

"28" квітня 2023 р.

48

48

8

13

1

0