



ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор університету, д.т.н., професор

Сергій КЮРЧЕВ

2025 р.

РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
освітньої програми підвищення кваліфікації
педагогічних та науково-педагогічних працівників
«Інноваційні, екологічні та цифрові рішення для харчової індустрії»

Всього — 60 годин (2,0 кредит ECTS), з них:

Лекції — 38 годин

Практичні заняття —

Перевірка контрольних завдань — 15 годин

Самостійна робота — 15 годин

Самостійна робота – 15 годин							
№	Змістові модулі	Всього годин / кредитів ECTS	у тому числі				Форма контролю
			ауд.	з них		самоств. роб.	
				лек.	практ.		
1.	Оптимізація процесів та формування інноваційних харчових продуктів	16	14	12	2	2	тестування
2.	Інноваційні технології переробки та зберігання харчової сировини	20	18	16	2	2	тестування
3.	Нові джерела сировини, крафтові лабораторії та цифрові рішення	14	12	10	2	2	тестування
4.	Підсумковий контроль	10	—	—	—	10	тестування
Всього		60	44	38	6	16	—

Перший проректор

Олександр ЛОМЕЙКО