

Розглянуто і затверджено
на засіданні Вченої ради ТДАТУ
поток № від
Голова Вченої ради, ректор ТДАТУ

ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

_____ д.т.н., проф. В. М. Кюрчев
“ _____ ” _____ 2019 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН на 2019 -2021 роки

Рівень вищої освіти	Термін навчання	Кваліфікація
другий (магістерський)	1 рік 6 місяців	магістр з харчових технологій

М.П. _____
рівень підготовки _____
_____ другий (магістерський) рівень вищої освіти _____
(назва рівня вищої освіти)

галузь знань _____
_____ 18 "Виробництво та технології"
(шифр і назва галузі)

спеціальність _____
_____ 181 "Харчові технології"
(шифр і назва спеціальності)

форма навчання _____
_____ заочна _____
(денна, заочна, екстернат)

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Вересень				Жовтень					Листопад					Грудень					Січень					Лютий			
	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		
1												Е	Е	Е	Е	Р	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР		
2	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	Е	Е	Е	СР	СР	СР	СР	Р	ПДА	ПДА	ПДА	ПДА	ПДА	ПДА	ДА					

Курс	Березень				Квітень					Травень				Червень				Липень				Серпень				
	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	СР	СР	СР	СР	СР	Е	Е	Е	СР	СР	СР	СР	Р	СР	СР	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2																										

Позначення:

СР - самостійна робота
Е - лабор.-екзаменаційна сесія
Р - підвищення рейтингу

НП - навчальна практика
НД - науково-дослідницька практика
ПП - переддипломна практика

ДА - дипломування
ДА - підсумкова атестація
К - канікули

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Курс	Теоретичне навчання	Самостійна робота	Практика	Підсумкова атестація	Дипломування	Канікули	Разом
1	7	23				11	41
2	3	13		1	6		23
Разом	10	36		1	6	11	64

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна науково-дослідна практика	3	3

IV. ПІДСУМКОВА АТЕСТАЦІЯ

Форма підсумкової атестації здобувачів вищої освіти	Семестр
Захист дипломної роботи	3

|

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	Назва навчальної дисципліни	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл кредитів ECTS за курсами і семестрами		
		Екзамени	Диференційовані заліки	Курсові			Загальний обсяг	Аудиторних				Самостійна робота	1 курс		2 курс
				проекти	роботи			усього	у тому числі				1	2	3
									Лекції	Лабораторні	Практичні		Кількість днів на сесії		
		21	19	19											
1	2	3	4	5	6	7.0	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ															
1.1. Обов'язкові дисципліни															
1.1.1	Ділова іноземна мова		1			3.0	90	8			8	82	3.0		
1.1.2	Методика викладання у ВНЗ		2			3.0	90	12	6		6	78	1.0	2.0	
1.1.3	Методологія та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	1				4.0	120	10	6	4		110	4.0		
1.1.4	Оптимізація технологічних процесів в галузі	1				3.0	90	10	6	4		80	3.0		
1.1.5	Прогнозування збереження якості сировини та консервованих продуктів	3				4.0	120	26	10		16	94		0.5	3.5
Всього		3	2			17.0	510	66	28	8	30	444	11.0	2.5	3.5
1.2. Дисципліни за вибором студента															
1.2.1	Маркетингові дослідження та управління інвестиціями		2			4.0	120	14	8		6	106	0.5	3.5	
1.2.2	Інформаційні системи і технології в наукових дослідженнях		3			3.0	90	18	10	8		72		0.5	2.5
1.2.3	Логіка та риторика		1			3.0	90	10	6		4	80	3.0		
1.2.4	Біохімічні основи виробництва харчових продуктів	1				4.0	120	10	6	4		110	4.0		
Всього		1	3			14.0	420	52	30	12	10	368	7.5	4.0	2.5
Всього за циклом		4	5			31.0	930	118	58	20	40	812	18.5	6.5	6.0
2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ															
2.1. Обов'язкові дисципліни															
2.1.1	Науково-дослідна робота	1				4.0	120	10	6	4		110	4.0		
2.1.2	Інноваційні технології консервованих продуктів	2				8.0	240	20	10	10		220	3.0	5.0	
2.1.3	Управління якістю продукції та технохімконтроль у консервному виробництві	2				4.0	120	16	8	8		104	0.5	3.5	
2.1.4	Інноваційний інжиніринг консервних підприємств	2				4.0	120	16	8	8		104	0.5	3.5	
2.1.5	Дослідницький практикум (*у комплексі з науковою практикою)		1,2,3			18.0	540	30		30		510	3.0	7.0	8.0
Всього		4	3			38.0	1140	92	32	60		1048	11.0	19.0	8.0

2.2. Практика														
2.2.1	Науково-дослідна практика		3			3.0	90	10			10	80		3.0
Всього			1			3.0	90	10			10	80		3.0
2.3. Дисципліни за вибором студентів														
2.3.1	Біотехнологічні процеси у технології консервованих продуктів	2				3.0	90	14	8	6		76	0.5	2.5
2.3.2	Основні принципи та вимоги ЄС щодо харчової продукції	3				3.0	90	18	10	8		72		0.5
2.3.3	Використання відходів консервних виробництв	3				4.0	120	18	10	8		102		0.5
2.3.4	Охорона праці в галузі та цивільний захист		3			4.0	120	20	10		10	100		1.0
Всього		3	1			14.0	420	70	38	22	10	350	0.5	4.5
Всього за циклом		7	5			55.0	1650	172	70	82	20	1478	11.5	23.5
3. Інші складові освітнього процесу														
3.1	Підготовка до підсумкової атестації					3.0	90					90		3.0
3.2	Підсумкова атестація					1.0	30					30		1.0
Разом інших складових освітнього процесу						4.0	120					120		4.0
ВСЬОГО		11	10			90.0	2700	290	128	102	60	2410	30.0	30.0

Лабораторно-екзаменаційна сесія	1	2	3
Кількість екзаменів	4	4	3
Кількість заліків	3	3	4

11

10

Гарант освітньо-професійної програми _____ О. П. Прісс

Керівник ННІ ЗУП _____ С.В. Галько

" ____ " _____ 2019 р.

" ____ " _____ 2019 р.