

ЗАТВЕРДЖЕНО  
на засіданні вченої ради ДНУ  
протокол від 30.05.2024, № 11

Голова вченої ради ДНУ  
проф. Ірина Попова



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДНІПРОВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
імені Олеся Гончара

Кваліфікація *магістр, харчові технології*

Термін навчання - 1 рік 4 місяці

на основі ступеня вищої освіти - бакалавр

## НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

набору 2024 / 2025 н.р.  
підготовки магістра  
з галузі знань 18 Виробництво та технології  
спеціальності 181 Харчові технології

освітня програма овітньо-професійна програма магістра "Харчові технології"

форма навчання денна

### 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
1	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.с	Е	Е	ек	К	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.т	.с	Е	ед	Д	Д	дк	К	К	К	К	К	К	К	
2	п	п	п	п	п	п	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	А	А																																	

Позначення: **.т** - навчальні заняття та самостійна робота, **.с** - самостійна робота, **Е** - екзаменаційна сесія, **К** - канікули, **П** - виробнича практика, **Ш** - педагогічна практика, **А** - атестація, **Д** - кваліфікаційна робота, **е, к, п, ш, а, д** - неповний тиждень

### II. Зведені дані про бюджет часу, тижні

курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Підготовка кваліфікаційної роботи	Канікули	Разом
1	36	4				9	49
2			6	2	12		20
Разом	36	4	6	2	12	9	69

### III. Практика

Вид та назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Виробнича: переддипломна	3	6	9

### IV. Атестація

Форма атестації (атестаційний екзамен, кваліфікаційна робота тощо)	Семестр
Кваліфікаційна робота	3

**V.План навчального процесу**

№ п/п	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи (проекти), практики, кваліфікаційна робота)	Кафедра, яка читає дисципліну	Кількість п/г на практик. або код суміжної групи	Кількість п/г на лаб. або код суміжної групи	Кількість потоків або код суміжної групи в потоці	Розподіл за семестрами				Індивідуальні завдання		Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						% самостійної роботи	Кількість аудиторних годин на тиждень за період теоретичного навчання та загальна кількість годин самостійної роботи															
						Екзамени	Заліки	Курсові		семестр	форма		Загальний обсяг	Всього	Аудиторних					Самостійної роботи	1 курс				2 курс										
								проекти	роботи						лекції	у тому числі:		Самостійної роботи			1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр								
						проекти	роботи	практичні (семінар.) заняття	лабораторні роботи	лекції	проекти		лабораторні роботи	самостійна робота		лекції	проекти			лабораторні роботи	самостійна робота	лекції	проекти	лабораторні роботи	самостійна робота										
						16	тижнів	18	тижнів	20	тижнів		24	тижнів	21	22	23	24																	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24												
<b>I Цикл загальної підготовки</b>																																			
<b>Обов'язкові компоненти загальної підготовки</b>																																			
OK3 1.1.	Методологія та організація наукових досліджень	ХАХ	1			1				1	кпр	4,0	120	40	16	24	0	80	67	1	1,5	80													
OK3 1.2.	Іноземна мова професійного спілкування	УАН УРГ	1				1д					3,0	90	32	0	32	0	58	64		2	58													
	Разом					1	1	0	0			7,0	210	72	16	56	0	138	66	1	3,5	0	138	0	0										
<b>II Цикл професійної підготовки</b>																																			
<b>Обов'язкові компоненти професійної підготовки</b>																																			
OKP 2.1.	Розробка нових харчових продуктів функціонального призначення	ХТХ		2		2	1д					5,0	150	56	24	0	32	94	63	1		1	58	0,44	0,89										
OKP 2.2.	Технологічна експертиза безпечності харчової продукції	ХТХ		2		1						5,0	150	56	24	0	32	94	63	1,5		2	94												
OKP 2.3.	Моделювання технологічних процесів харчових виробництв	ХТХ		2			1д					3,0	90	32	16	0	16	58	64	1		1	58												
OKP 2.4.	Інноваційні технології харчових продуктів	ХТХ		2		1						4,0	120	48	16	0	32	72	60	1		2	72												
OKP 2.5.	Контроль виробництва харчової продукції та ХАССП (НАССР)	ХТХ		2		1				1	кпр	4,0	120	48	32	0	16	72	60	2		1	72												
OKP 2.6.	Інтелектуальна власність та патентування в галузі	ХТХ	1			2						4,0	120	48	30	18	0	72	60					1,67	1										
OKP 2.7.	Курсова робота	ХТХ							2		кр	3,0	90	0	0	0	0	90	100				60		30										
OKP 2.8.	Виробнича практика: переддипломна	ХТХ					3д					9,0	270	0	0	0	0	270	100						270										
OKP 2.9.	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	ХТХ										21,0	630	0	0	0	0	630	100						630										
	Разом					5	3	0	1			58,0	1740	288	142	18	128	1452	83	6,5	0	7	414	2,11	1										
<b>Вибіркові компоненти (ВК)</b>																																			
ВК 1	Дисципліна 1	ВВВ					2д					5,0	150	54	54	0	0	96	64					3	96										
ВК 2	Дисципліна 2	ВВВ					2д					5,0	150	54	54	0	0	96	64					3	96										
ВК 3	Дисципліна 3	ВВВ					2д					5,0	150	54	54	0	0	96	64					3	96										
ВК 4	Дисципліна 4	ВВВ					2д					5,0	150	54	54	0	0	96	64					3	96										
ВК 5	Дисципліна 5	ВВВ					2д					5,0	150	54	54	0	0	96	64					3	96										
	Разом за ВК					0	5	0	0			25,0	750	270	270	0	0	480	64	0	0	15	480	0	0										
	<b>Разом за планом</b>					6	9	0	1	0	0	90,0	2700,0	630,0	428,0	74,0	128,0	2070		18	552	19	618	0	900										
	Всього аудиторних годин																			18		19			0										
	Всього годин (по курсах)																					1800			900										
	Всього кредитів (по семестрах)																			28		32			30										
	Всього кредитів (по курсах)																					60			30										
	Всього дисциплін (по курсах)																					14			1										
	Всього кредитів ВК студента (по курсах)																					25			0										
	Кількість дисциплін ВК студента (по курсах)																					5			0										
	Кількість екзаменів					6														4		2			0										
	Кількість заліків						9													3		5			1										
	Кількість курсових проектів							0												0		0			0										
	Кількість курсових робіт								1											0		1			0										
	Кількість індивідуальних завдань									2										2		0			0										

№ п/п	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи (проекти), практики, кваліфікаційна робота)	Кафедра, яка читає дисципліну	Кількість п/г на практ. або код суміжної групи	Кількість п/г на лаб. або код суміжної групи	Кількість потоків або код суміжної групи в потоці	Розподіл за семестрами				Індивідуальні завдання		Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						% самостійної роботи	Кількість аудиторних годин на тиждень за період теоретичного навчання та загальна кількість годин самостійної роботи							
						Екзамени	Заліки	Курсові роботи		семестр	форма		Загальний обсяг	Аудиторних у тому числі:				1 курс				2 курс					
								проекти	роботи					Всього	лекції	практичні (семинар.) заняття	лабораторні роботи	Самостійної роботи		1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр	
						лекції	практ. (сем.) заняття	лабораторні роботи	самостійна робота	лекції	практ. (сем.) заняття		лабораторні роботи	самостійна робота	лекції	практ. (сем.) заняття	лабораторні роботи	самостійна робота		лекції	практ. (сем.) заняття	лабораторні роботи	самостійна робота	лекції	практ. (сем.) заняття	лабораторні роботи	самостійна робота
						16	тижнів	18	тижнів	20	тижнів		24	тижнів	16	тижнів	18	тижнів		20	тижнів	24	тижнів	16	тижнів	18	тижнів
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24				

Примітки: До графіку освітнього процесу можуть бути внесені зміни у разі потреби зі збереженням даних про бюджет часу.

**Навчальний план складений на підставі освітньо-професійної програми Харчові технології**

**за спеціальністю 181 - Харчові технології затвердженої на засіданні вченої ради ДНУ від 17.12.2020р. №5 зі змінами від 18.03.2021 р. №8**

В.о. проректора з науково-педагогічної роботи

 Наталія Гук

Т.в.о. декана факультет Хімічного

 Юлія Мацук


Розробники:

Гарант освітньої програми

 Андрій Фарісеєв


Протокол засідання ради факультету від 24.01.2024\_р. №\_5\_

Завідувач навчального відділу

 Ольга Верба

Завідувач кафедри

Харчових технологій

 Наталія Кондратюк

від 24.01\_ 2024 р. №\_8\_