

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	Контрольні заходи за семестрами		Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами		
		Екзамен	Диференційований залік		Загальний обсяг	Аудиторних				Самостійна робота	I курс		II курс
						у тому числі:			Семестри				
						Всього	лекції	лабораторні	практичні		1	2	3
													Кількість тижнів у семестрі
											18,0	22,0	20,0
											12	13	14
1	2	1. ОБОВ'ЯЗКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ											
Загальної підготовки													
		1		5,0	150	50	22		28	100	8,33		
OK 1	Ділова та професійна мова		2	3,0	90	30	14		16	60		4,09	
OK 2	Інтелектуальна власність												
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами загальної підготовки	1	1	8,0	240	80	36		44	160	8,33	4,09	0,0
Професійної підготовки													
OK 3	Методологія та організація наукових досліджень		1	5,0	150	50	14	36		100	8,33		
OK 4	Інноваційні технології продуктів бродіння та виноробства з КП	1, 2	1	11,0	330	98	42	36	20	232	13,33	4,09	
OK 5	Методика викладання у закладах вищої освіти		2	3,0	90	30	6		24	60		4,09	
OK 6	Управління якістю продуктів бродіння та виноробства	2		6,0	180	60	36	24		120		8,18	
OK 7	Інноваційний менеджмент з КР		2	4,0	120	30	18		12	90		5,45	
OK 8	Виробнича практика		3	3,0	90					90		4,09	
OK 9	Дослідницька практика		3	6,0	180					180		9,00	
OK 10	Кваліфікаційна робота магістра			21,0	630					630		31,50	
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами професійної підготовки	3	6	59,0	1 770	268	116	96	56	1 502	21,67	25,91	40,50
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами	4	7	67,0	2 010	348	152	96	100	1 662	30,00	30,00	40,50
2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*													
ВК	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру			9,0	270						15,00		
ВК	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру			14,0	420							19,09	
	Разом за вибілковими освітніми компонентами			23,0	690						15,00	19,09	0,0
	Загальна кількість			90,0	2 700						45,0	49,1	40,5
	Кількість екзаменів за обов'язковими освітніми компонентами	4									2	2	0
	Кількість диференційованих заліків за обов'язковими освітніми компонентами		7								2	4	1

* - передбачено вибір освітньої компоненти з іншої ОП

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

Декан факультету технології вина та туристичного бізнесу

(підпис)

(підпис)

Федір ТРИШИН

Ганна САРКІСЯН

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор

Богдан ЄГОРОВ

2022 р.

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТРозглянуто та затверджено на засіданні
Вченої ради ОНТУ

Протокол № 14 від 14.06.22 р.

Голова Вченої ради ОНТУ

Богдан ЄГОРОВ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ступінь вищої освіти
спеціальність
освітньо-професійна програма
форма навчання
строк навчаннямагістр галузь знань 18 «Виробництво та технології»

181 «Харчові технології»

«Технології продуктів бродіння і виноробства»

денна

1 рік та 4 місяці на основі ступеня вищої освіти (ОКР) бакалавр

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					
1					Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	К	К	К	К	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	П	П
2	П	П	П	П	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А																																							

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; Е – підсумковий контроль; П – практика; К – канікули; А – атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

III. ПРАКТИКА

IV. АТЕСТАЦІЯ

Курс	Теоретичне навчання	Підсумковий контроль	Практика	Атестація		Канікули	Разом
				Виконання кваліфікаційної роботи	Захист		
1	30,5	5,5	0	0	0	10	46,0
2	0	0	6	11	3	0	20

Назва практики	Семестр	Тижні
Виробнича	3	2
Дослідницька	3	4

Назва освітнього компонента	Форма атестації	Семестр
Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра	Публічний захист	3

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОГП	НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	Контрольні заходи за семестрами		Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами		
		Екзамен	Диференційовані й залік		Загальний обсяг	Аудиторних				Самостійна робота	I курс		II курс
						у тому числі:					Семестри		
						Всього	лекції	лабораторні	практичні		1	2	3
		12	13		14								
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ													
Загальної підготовки													
OK 1	Ділова та професійна мова	1		5,0	150	50	22		28	100	10,71		
OK 2	Інтелектуальна власність		2	3,0	90	30	14		16	60		3,46	
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами загальної підготовки	1	1	8,0	240	80	36		44	160	10,71	3,46	0,0
Професійної підготовки													
OK 3	Методологія та організація наукових досліджень		1	5,0	150	50	14	36		100	10,71		
OK 4	Інноваційні технології продуктів бродіння та виноробства з КП	1, 2	1	11,0	330	80	28	40	12	250	17,14	3,46	
OK 5	Технологічний інжиніринг бродильних і виноробних підприємств		2	3,0	90	30	6		24	60		3,46	
OK 6	Управління якістю продуктів бродіння та виноробства	2		6,0	180	90	36	32	22	90		6,92	
OK 7	Інноваційний менеджмент з КП		2	4,0	120	30	18		12	90		4,62	
OK 8	Виробнича практика		3	3,0	90					90			4,50
OK 9	Дослідницька практика		3	6,0	180					180			9,00
OK 10	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра			21,0	630					630			31,50
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами професійної підготовки	3	6	59,0	1 770	280	102	108	70	1 490	27,86	18,46	45,00
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами	4	7	67,0	2 010	360	138	108	114	1 650	38,57	21,92	45,00
2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*													
ВК	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру			3,0	90						6,43		
ВК	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру			20,0	600							23,08	
	Разом за вибірковими освітніми компонентами			23,0	690						6,43	23,08	0,0
	Загальна кількість			90,0	2 700						45,0	45,0	45,0
	Кількість екзаменів за обов'язковими освітніми компонентами	4									2	2	0
	Кількість диференційованих заліків за обов'язковими освітніми компонентами		7								2	4	1

* - передбачено вибір освітньої компоненти з іншої ОП

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

Федір ТРИШИН

Декан факультету технології вина та туристичного бізнесу

Ганна САРКІСЯН

(підпис)

(підпис)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор
Богдан ЄГОРОВ

Голова Вченої ради ОНТУ

Богдан ЄГОРОВ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ступінь вищої освіти
спеціальність
освітньо-професійна програма
форма навчання
строк навчання

магістр галузь знань 18 «Виробництво та технології»

181 «Харчові технології»

«Технології продуктів бродіння і виноробства»

заочна

1 рік та 4 місяці на основі СВО "Бакалавр"/СВО "Магістр"/ОКР "Спеціаліст"

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	
1					Т	Т/НЗ	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т/Е	Е	Е	НЗ/Т	К	К	К	К	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	Е/Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	П	П	
2	П	П	П	П	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А																																			

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; Е – підсумковий контроль; П – практика; К – канікули; А – атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Курс	Теоретичне навчання	Підсумковий контроль	Практика	Атестація		Канікули	Разом
				Виконання кваліфікаційної роботи	Захист		
1	30,5	5,5	0	0	0	10	46,0
2	0	0	6	11	3	0	20

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Виробнича	3	2
Дослідницька	3	4

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва освітнього компонента	Форма атестації	Семестр
Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра	Публічний захист	3


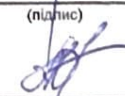
V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	Контрольні заходи за семестрами			Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами		
		Екзамен	Диференційовані й залік	загальний обсяг		Аудиторних				Самостійна робота	I курс		II курс	
						у тому числі:					Семестри			
						Всього	лекції	лабораторні	практичні		1	2	3	
		Кількість тижнів у семестрі												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ														
Загальної підготовки														
OK 1	Ділова та професійна мова	1		5,0	150	24	8		16	126	10,71			
OK 2	Інтелектуальна власність		2	3,0	90	12	6		6	78		3,46		
Разом за обов'язковими освітніми компонентами загальної підготовки		1	1	8,0	240	36	14		22	204	10,71	3,46	0,0	
Професійної підготовки														
OK 3	Методологія та організація наукових досліджень		1	5,0	150	32	12	20		118	10,71			
OK 4	Інноваційні технології продуктів бродіння та виноробства з КП	1, 2	1	11,0	330	50	22	20	8	280	17,14	3,46		
OK 5	Технологічний інжиніринг бродильних і виноробних підприємств		2	3,0	90	22	6		16	68		3,46		
OK 6	Управління якістю продуктів бродіння та виноробства	2		6,0	180	36	20	16		144		6,92		
OK 7	Інноваційний менеджмент з КР		2	4,0	120	10	6		4	110		4,62		
OK 8	Виробнича практика		3	3,0	90					90			4,50	
OK 9	Дослідницька практика		3	6,0	180					180			9,00	
OK 10	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра			21,0	630					630			31,50	
Разом за обов'язковими освітніми компонентами професійної підготовки		3	6	59,0	1 770	150	66	56	28	1 620	27,86	18,46	45,00	
Разом за обов'язковими освітніми компонентами		4	7	67,0	2 010	186	80	56	50	1 824	38,57	21,92	45,00	
2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*														
ВК	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру			3,0	90						6,43			
ВК	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру			20,0	600							23,08		
Разом за вибірковими освітніми компонентами				23,0	690						6,43	23,08	0,0	
Загальна кількість				90,0	2 700						45,0	45,0	45,0	
Кількість екзаменів за обов'язковими освітніми компонентами		4									2	2	0	
Кількість диференційованих заліків за обов'язковими освітніми компонентами			7								2	4	1	

* - передбачено вибір освітньої компоненти з іншої ОП

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

Декан факультету технології вина та туристичного бізнесу


 (підпис)

 (підпис)

Федір ТРИШИН

Ганна САПКІСЯН