ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор
Богдан ЄГОРОВ
«08» 06 2021 р.

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Розглянуто та затверджено на засіданні
Вченої ради ОНАХТ
Протокол № 15 від 08.06.21 р.
Голова Вченої ради ОНАХТ
Богдан ЄГОРОВ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ступінь вищої освіти магістр **галузь знань** 18 «Виробництво та технології»
спеціальність 181 «Харчові технології»
освітньо-наукова програма «Сенсорний аналіз в харчових технологіях»
форма навчання денна
строк навчання 1 рік та 10 місяців на основі СВО "Бакалавр"/"Магістр"/ОКР "Спеціаліст"

І. 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	Т	Е	Е	Е	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	Е	К	К	К	К	К	К	К	К
2	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	А	А	А	А	А	А	А	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

ІІ. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Підсумковий контроль	Практика	Атестація		Канікули	Разом
				Виконання кваліфікаційної роботи	Захист		
1	34,0	6	0	0	0	12	52
2	0	0	18	19	3	4	44

ІІІ. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Науково-дослідницька	3	18

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва освітнього компонента	Форма атестації	Семестр
Кваліфікаційна робота 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			
						Аудиторних				Самостійна робота	I курс		II курс	
							у тому числі:				Семестри			
		Екзамен	Диференційований залік		Загальний обсяг	Всього	лекції	лабораторні	практичні		1	2	3	4
											Кількість тижнів у семестрі			
											18,0	22,0	20,0	20,0
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	1. ОБОВ'ЯЗКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ													
	Загальної підготовки													
ОК 1	Професійно-наукова мова	1		3,0	90	30	10		20	60	5,00			
ОК 2	Інтелектуальна власність		2	3,0	90	30	30			60		4,09		
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами загальної підготовки	**1**	**1**	**6,0**	**180**	**60**	**40**		**20**	**120**	**5,00**	**4,09**	**0,0**	**0,0**
	Професійної підготовки													
ОК 3	Методологія та організація наукових досліджень		1	5,0	150	50	14	36		100	8,33			
ОК 4	Інноваційні технології в сенсорному аналізі харчових продуктів з КР	2		7,0	210	60	16	44		150		9,55		
ОК 5	Методика викладання у закладах вищої освіти		2	3,0	90	30	6		24	60		4,09		
ОК 6	Управління якістю харчових продуктів	2		3,0	90	30	18	12		60		4,09		
ОК 7	Інноваційний менеджмент		2	3,0	90	30	18		12	60		4,09		
ОК 8	Науково-дослідницька практика		3	27,0	810					810			40,50	
ОК 9	Кваліфікаційна робота магістра			33,0	990					990				49,50
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами професійної підготовки	**2**	**5**	**81,0**	**2 430**	**200**	**72**	**92**	**36**	**2 230**	**8,33**	**21,82**	**40,50**	**49,50**
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами	**3**	**6**	**87,0**	**2 610**	**260**	**112**	**92**	**56**	**2 350**	**13,33**	**25,91**	**40,50**	**49,50**
	2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*													
ВК	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру			19,0	570						31,67			
ВК	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру			14,0	420							19,09		
	Разом за вибірковими освітніми компонентами			**33,0**	**990**						**31,67**	**19,09**	**0,0**	**0,0**
	Загальна кількість			**120,0**	**3 600**						**45,0**	**45,0**	**40,5**	**49,5**
	Кількість екзаменів за обов'язковими освітніми компонентами	**3**									**1**	**2**	**0**	**0**
	Кількість диференційованих заліків за обов'язковими освітніми компонентами		**6**								**1**	**4**	**1**	**1**

* - передбачено вибір освітньої компоненти з іншої ОП

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи (підпис) **Федір ТРІШИН**

Декан факультету технології вина та туристичного бізнесу (підпис) **Ганна САРКІСЯН**