ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор
_____ Богдан ЄГОРОВ
«18» 06 2022 р.

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Розглянуто 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 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 ступеня вищої освіти (ОКР) бакалавр

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	Е	Е	К	К	К	К	Т	Т	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
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	К	К	К	К	П	П	П	П	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	36.0	4	0	0	0	12	52
2	16	2	4	15	3	4	44

ІІІ. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Науково-дослідницька	3	4

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва освітнього компонента	Форма атестації	Семестр
Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра	Публічний захист	4

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			
											14,0	26,0	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	6,43			
ОК 2	Інтелектуальна власність		2	3,0	90	30	14		16	60		3,46		
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами загальної підготовки	**1**	**1**	**6,0**	**180**	**60**	**24**		**36**	**120**	**6,43**	**3,46**	**0,0**	**0,0**
	Професійної підготовки													
ОК 3	Методологія та організація наукових досліджень		1	5,0	150	50	14	36		100	10,71			
ОК 4	Сенсорний аналіз в харчовій промисловості	2	1	9,0	270	90	22	68		180	19,29	10,38		
ОК 5	КР з Сенсорний аналіз в харчовій промисловості		1	3,0	90					90	6,43			
ОК 6	Інноваційні технології в сенсорному аналізі харчових продуктів	3		4,0	120	40	8	32		80			6,0	
ОК 7	КР з Інноваційні технології в сенсорному аналізі харчових продуктів	3		3,0	90					90			4,50	
ОК 8	Методика викладання у закладах вищої освіти		2	3,0	90	30	6		24	60		3,46		
ОК 9	Інноваційний менеджмент з КР		2	4,0	120	30	18		12	60		4,62		
ОК 10	Наукові аспекти харчових технологій	2		3,0	90	30	20		10	60		3,46		
ОК 11	Науково-дослідницький практикум		3	17,0	510			100		410			25,50	
ОК 12	Науково-дослідницька практика		4	6,0	180					180				9,00
ОК 13	Атестація підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра		4	27,0	810					810				40,50
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами професійної підготовки	**4**	**8**	**84,0**	**2 520**	**270**	**88**	**236**	**46**	**2 120**	**36,43**	**21,92**	**36,00**	**49,50**
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами	**5**	**9**	**90,0**	**2 700**	**330**	**112**	**236**	**82**	**2 240**	**42,86**	**25,38**	**36,00**	**49,50**
	2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*													
ВК	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру			7,0	210									
ВК	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру			20,0	600							23,08		
ВК	Вибіркові освітні компоненти 3 семестру			3,0	90								4,50	
	Разом за вибірковими освітніми компонентами			**30,0**	**900**							**23,08**	**4,5**	**0,0**
	Загальна кількість			**120,0**	**3 600**						**42,9**	**48,5**	**40,5**	**49,5**
	Кількість екзаменів за обов'язковими освітніми компонентами	**5**									**3**	**2**	**0**	**0**
	Кількість диференційованих заліків за обов'язковими освітніми компонентами		**9**								**2**	**4**	**1**	**2**

* - 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**