

Затверджено Вченою радою ОНТУ

— від 02.07.2016 р. протокол № 16

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Введено в дію наказом ректора
від 05.04.2024 № 184-01

Від 05.07.2028 р. № 188 -01

Ректор:  **Лариса ІВАНЧЕНКОВА**



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Магістр
галузь знань 18 Виробництво та технології

181 Харчові технології...

Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства

заочна

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

І. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

[illegible]

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

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Курс	Теоретичне навчання	Підсумковий контроль	Практика	Атестація		Канікули	Разом
				Підготовка кваліфікаційної роботи	Захист		
1	35	5	-	-	-	10	50
2	-	-	6	11	3	2	22

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Типи
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

вимог держави

Шифр за ОП	НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	Контрольні заходи за семестрами		Кількість кредитів ECTS	Кількість годин										Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами			
		Екзамен	Диференційованний залік		Загальний обсяг	Всього			у тому числі:			Самостійна робота	і семестрами					
						лекції	лабораторії	практичні	Семестри									
									1	2	3							
													Кількість тижнів у семестрі					
													18,0	22,0	20,0			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14					
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																		
Загальної підготовки																		
OK1	Ділова та професійна мова	1			3,0	90	12	6		6	78	5,00						
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами загальної підготовки	1	1		3,0	90	12	6		6	78	5,00						
Професійної підготовки																		
OK2	Проектування виноградарників	1			3	90	22	10		12		5,00						
OK3	Методологія та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності		1		5,0	150	32	12	20		118	8,33						
OK4	Інноваційні технології в газузі з КП	1,2	2		11,0	330	54	22	24	8	276	6,67	9,55					
OK5	Науково-дослідна робота		2		3,0	90	24		24		66		4,09					
OK6	Управління якістю продуктів бродіння, напоїв та виноградарства	2			6,0	180	36	20	16		144	8,18						
OK7	Інноваційний менеджмент		2		3,0	90	12	6		6	78	4,09						
OK8	Виробнича практика		3		3,0	90					90						4,50	
OK9	Дослідницька практика		3		6,0	180					180						9,00	
OK10	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра				21,0	630					630						31,50	
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами професійної підготовки	4	6		61,0	1 830	180	70	84	26	1 582	20,00	25,91	45,00				
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами	5	7		64,0	1 920	192	76	84	32	1 660	25,00	25,91	45,00				
2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*																		
ВК	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру				12,0	360						20,00						
ВК	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру				14,0	420							19,09					
	Разом за вибірковими освітніми компонентами				26,0	780	0	0	0	0	0	20,00	19,09	0,00				
	Загальна кількість				90,0	2 700	192	76	84	32	1 660	45,00	45,00	45,00				
* - передбачено вибір освітньої компоненти з іншої ОП																		

* - передбачено вибір освітньої компоненти з іншої ОП

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

Федір ТРІШИН

Декан факультету Технології вина та туристичного бізнесу

Ганна САРКІСЯН

 (підпис)
 (підпис)