Міністерство освіти і науки України

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Затверджено Вченою радою ОНТУ
від 02.07.2024 р.протокол № 16

Введено в дію наказом ректора
від 05.07.2024 р. № 187-01

Ректор _____ Лариса ІВАНЧЕНКОВА

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ступінь вищої освіти	Магістр галузь знань 18 Виробництво та технології
спеціальність	181 Харчові технології
освітньо-професійна програма	Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства
форма навчання	денна форма навчання
строк навчання	1 рік 4 місяці 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	Т/Е	Е	Е	К	К	К	К	ДМ	ДМ	ДМ	ДМ	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	П	П
2	П	П	П	П	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	К	К	А																																

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

ІІ. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Дистанційний модуль	Підсумковий контроль	Практика	Атестація		Канікули	Разом
					Підготовка кваліфікаційної роботи	Захист		
1	31	4	5	-	-	-	10	50
2	-	-	-	6	11	3	2	22

ІІІ. 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

вимо дисци

Шифр за ОП	НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	Контрольні заходи за семестрами		Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами		
						Аудиторних					I курс		II курс
							у тому числі:				Семестри		
		Екзамен	Диференційований залік		Загальний обсяг	Всього	лекції	лабораторні	практичні	Самостійна робота	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												
ОК1	Ділова та професійна мова	1		3,0	90	30	10		20	60	5,00		
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами загальної підготовки	**1**	**1**	**3,0**	**90**	**30**	**10**		**20**	**60**	**5,00**		
	Професійної підготовки												
ОК 2	Проєктування виноградників	1		3	90	44	16		28		**5,00**		
ОК3	Методологія та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності		1	5,0	150	50	20	30		100	8,33		
ОК4	Інноваційні технології в газузі з КП	1,2	2	11,0	330	98	42	36	20	232	6,67	9,55	
ОК5	Науково-дослідна робота		2	3,0	90	30		30		60		4,09	
ОК6	Управління якістю продуктів бродіння, напоїв та виноробства	2		6,0	180	60	24	36		120		8,18	
ОК7	Інноваційний менеджмент		2	3,0	90	30	18		12	60		4,09	
ОК8	Виробнича практика		3	3,0	90					90			4,50
ОК9	Дослідницька практика		3	6,0	180					180			9,00
ОК10	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**	**312**	**120**	**132**	**60**	**1 472**	**20,00**	**25,91**	**45,00**
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами	**5**	**7**	**64,0**	**1 920**	**342**	**130**	**132**	**80**	**1 532**	**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**	**342**	**130**	**132**	**80**	**1 532**	**45,00**	**45,00**	**45,00**

* - 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**