

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Пектор  Ляписца ІВАНЧЕНКОВА

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

Г13 Харчові технології

Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства

Заочна

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

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	T/HЗ	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	E	E/HЗ	T	K	K	K	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	E	E/T	T	K	K	K	K	K	K	P	P																									
2	P	P	P	P	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	K	K	A																																																					

Т – теоретичне навчання; Е – підсумковий контроль; П – практика; К – календик; А – атестація; Листопада та зимів'я не проводяться.

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

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

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

У. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОК		НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА		Контрольні заходи за семестрами		Кількість кредитів ECTS	Кількість годин							Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами				
							Екзамен	Диференційований залік	Загальний обсяг	Всього	Аудиторних у тому числі:			Самостійна робота	І семестрами			
				лекції	лабораторні						практичні	І курс	Семестри					
													1		2	3		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	Кількість тижнів у семестрі				
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																		
Загальної підготовки																		
ОК1	Професійно-наукова мова	1		5,0	150	24	8		16	126	8,33							
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами загальної підготовки	1	1	5,0	150	24	8		16	126	8,33							
Професійної підготовки																		
ОК2	Проектування виноградарників	1		3	90	22	10		12		5,00							
ОК3	Методологія та організація наукових досліджень		1	4,0	120	18	8	10		102	6,67							
ОК4	Інноваційні технології в газузі з КТ	1,2	2	9,5	285	54	22	24	8	231	6,67	7,50						
ОК5	Науково-дослідна робота		2	3,0	90	24		24		66		4,09						
ОК6	Управління якістю продуктів бродіння, напоїв та виноробства	2		4,0	120	36	20	16		84		5,45						
ОК7	Інноваційний менеджмент		2	3,0	90	12	6		6	78		4,09						
ОК8	Інтелектуальна власність		2	3,0	90	12	6		6	78		4,09						
ОК9	Методика викладання у ЗВО		2	3,0	90	16	6		10	74		4,09						
ОК10	Виробнича практика		3	3,0	90					90		4,50						
ОК11	Дослідницька практика		3	6,0	180					180		9,00						
ОК12	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра			21,0	630					630		31,50						
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами професійної підготовки	4	6	62,5	1 875	194	78	74	42	1 613	18,33	29,32			45,00			
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами	5	7	67,5	2 025	218	86	74	58	1 739	26,67	29,32			45,00			
2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*																		
ВК	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру			11,0	330						18,33							
ВК	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру			11,5	345							15,68						
	Разом за вибіровими освітніми компонентами			22,5	675	0	0	0	0	0	18,33	15,68			0,00			
	Загальна кількість			90,0	2 700	218	86	74	58	1 739	45,00	45,00			45,00			

* - передбачено вибір освітньої компоненти з іншої ОП

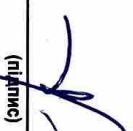
Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

Федір ТРИШИН

В.о. директора ННІ ГРІТБгає ім. О.О. Преображенського

Ірина СОЛОНІЦЬКА

 (підпис)

 (підпис)