

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
"ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ"

Розглянуто на засіданні Вченої ради  
ДВНЗ "Херсонський державний  
аграрний університет"  
(протокол № 1 від 29.08.2019 р.)



Ю.Є. Кирилов  
2019 року

## НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

на 2019 - 2020 н.р.

підготовки здобувачів ступеня вищої освіти "магістр"

**Галузі знань:** 18 "Виробництво та технології"  
**Освітньо-професійна програма:** "Харчові технології"  
**Спеціальність:** 181 "Харчові технології"  
**Рівень вищої освіти:** другий (магістерський)  
**Кваліфікація:** Магістр з харчових технологій

**Нормативний обсяг навчання:** 90 кредитів ЄКТС, 1 рік 4 місяці  
на основі базової вищої освіти (бакалавр)

**Форма навчання:** очна (денна/вечірня)  
заочна

**Термін навчання:** 1 рік 4 міс.

Херсон - 2019

### I. 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
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К		
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	П	П	П	П	КРМ	КРМ																																	

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; П – практика; К – канікули; АЕ – атестаційний екзамен; КР(Б/М) – виконання кваліфікаційної роботи (бакалавра)

### II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Виконання кваліфікаційної роботи	Канікули	Усього
1	33	5	4			10	52
2	10	2	4	2			18
Разом	43	7	8	2	0	10	70

### III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
<b>Навчальна практики</b>		
Наукова: Науково-дослідна	2	4
<b>Виробнича практики</b>		
Виробнича переддипломна	2	4

### IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма атестації (атестаційний екзамен, кваліфікаційна робота (проект))	Семестр
Кваліфікаційна робота магістра	захист КРМ	3

## V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	Назви навчальних дисциплін	Семестровий контроль				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами		
		екзамен	заліки	курсів			загальний обсяг	аудиторних			самостійна робота	1 курс	2 курс		
				проекти	роботи			всього	у тому числі			семестри			
									лекції	лабораторні		практичні	1	2	3
											КІЛЬКІСТЬ ТИЖНІВ В СЕМЕСТРІ				
									15	18	11				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>1. Обов'язкова частина</b>															
ОЧ01	Інтелектуальна власність та патентознавство		1			3,0	90	28	18		10	62	2		
ОЧ02	Охорона праці та цивільний захист		3			3,0	90	28	14		14	62			2
ОЧ03	Сучасні методи наукових досліджень	1			РГ	4,0	120	38	18	20		82	2		
ОЧ04	Дослідницький практикум	1			РГ	5,0	150	48	18	30		102	3		
ОЧ05	Аналіз ризиків у харчових продуктах і кормах	2				3,0	90	28	14		14	62		2	
ОЧ06	Актуальні проблеми галузі	1			1	8,0	240	80	30	50		160	5		
ОЧ07	Інноваційні технології харчових виробництв	2			2	6,0	180	60	30	30		120		4	
ОЧ08	Мікроструктурний аналіз		2			4,0	120	40	20	20		80		2	
ОЧ09	Інноваційні інгредієнти харчових продуктів	3				5,0	150	50	20	30		100			5
ОЧ10	Міжнародна та регіональна стандартизація та сертифікація		3			4,0	120	40	20		20	80			4
	<b>Разом обов'язкова частина</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>45,0</b>	<b>1350</b>	<b>440</b>	<b>202</b>	<b>180</b>	<b>58</b>	<b>910</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>11</b>
<b>2. Вибіркова частина</b>															

### 2.1. Дисципліни за вибором закладу вищої освіти

ВЗВО1	Філософія здоров'я		1			3,0	90	28	14		14	62	2		
ВЗВО2	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	1				3,0	90	30			30	60	2		
ВЗВО3	Аграрна політика		3			3,0	90	30	16		14	60			3
ВЗВО4	Основи інспектування харчових продуктів	2				4,0	120	40	20		20	80		2	
	<b>Разом за вибором закладу вищої освіти</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>13,0</b>	<b>390</b>	<b>128</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>78</b>	<b>262</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>3</b>

### 2.2. Дисципліни вільного вибору студента

#### Вибірковий блок 1

ВВС01	Експертиза харчових продуктів	2			РГ	4,0	120	38	18	20		82		2	
ВВС02	Технологія продуктів функціонального призначення	3			РГ	5,0	150	50	20	30		100			4
ВВС03	Оптимізація технологічних процесів		2		РГ	5,0	150	48	18	30		102		4	
ВВС04	Ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості		1			4,0	120	38	18	20		82	2		
ВВС05	Технологія біологічно активних речовин		2		РГ	4,0	120	40	20	20		80		2	

#### Вибірковий блок 2

	Інжиніринг харчових технологій	2			РГ	4,0	120	38	18	20		82		3	
	Оздоровче харчування	3			РГ	5,0	150	50	20	30		100			4
	Технологія спеціальних харчових продуктів		2		РГ	5,0	150	48	18	30		102		4	
	Наукові основи безвідходних технологій		1			4,0	120	38	18	20		82	2		
	Сучасні технології зберігання харчової продукції		2		РГ	4,0	120	40	20	20		80		2	
	<b>Разом дисципліни вільного вибору студента</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>22,0</b>	<b>660</b>	<b>214</b>	<b>94</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>446</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>4</b>
	<b>Разом вибіркова частина</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>35,0</b>	<b>1050</b>	<b>342</b>	<b>144</b>	<b>120</b>	<b>78</b>	<b>708</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>7</b>

### 3. Практична підготовка

Виробнича(науково-дослідна)		2			4,0	120					120			
Виробнича (переддипломна)		3			4,0	120					120			
<b>Разом практична підготовка</b>		<b>3</b>			<b>8,0</b>	<b>240</b>					<b>240</b>			

### 4. Атестація

Кваліфікаційна робота магістра					2,0	60					60			
<b>Разом атестація</b>					<b>2,0</b>	<b>60</b>					<b>60</b>			
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ГОДИН</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>90,0</b>	<b>2700</b>	<b>782</b>	<b>346</b>	<b>300</b>	<b>136</b>	<b>1918</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
Кількість екзаменів	10													
Кількість заліків	12													
Кількість курсових робіт	2													
Кількість РГР	10													

Умовні позначення:

\* - альтернатива

**" РОЗРОБЛЕНО "**

Декан біолого-технологічного факультету




І.О. Балабанова

Розглянуто на засіданні Вченої ради біолого-технологічного факультету (протокол № 1 від

28.08.2019 р.)

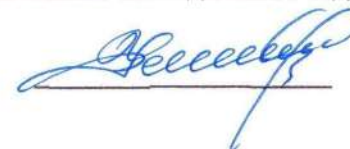
**" ПОГОДЖЕНО "**

Перший проректор, проректор науково-педагогічної роботи



Ю.І. Яремко

Начальник навчально-методичного відділу



Т.В. Федорова