Форма МоП1-20_(1,4)

ННІХТІ-М520

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ "ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ"

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ЗАТВЕРДЖУЮ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства

В.о. ректора НТУ "ХПІ" **підготовки** **другого (магістерського) рівня** (освітній рівень) **в галузі знань** **18 Виробництво та технології** (шифр і назва галузі знань)

Кваліфікація **магістр з харчових технологій**

_____ **Андрій МАРЧЕНКО** **за спеціальністю** - **181 Харчові технології**

Строк навчання **1 рік 4 місяці**

"___"_____ 2020 р.

на основі **освітнього ступеня бакалавра**

Форма навчання **денна**

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	52
5																	З	К	С	С	С	К																	З	С	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К
6	П	П	П	П	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	Д	Д	А	А																																				

Позначення: Теоретичне навчання; **С** Екзаменаційна сесія; **П** Практика; **Д** Підготовка кваліфікаційної роботи; **З** Заліковий тиждень; **К** Канікули; **А** Захист кваліфікаційної роботи

II. Зведені бюджети часу (у тижнях)

Курс	Теоретичне навчання	Екзамен. сесія	Практика	Атестація	Підготовка кваліфікаційної роботи	Канікули	Всього
5	32	8				12	**52**
6			8	2	6		**16**
Разом	**32**	**8**	**8**	**2**	**6**	**12**	**68**

III. Практика

Вид практики	Тривалість (у тижнях)	Семестр
Переддипломна	**8**	**11**

IV. Атестація

Заходи	Кількість кредитів ECTS	Семестр
Підготовка кваліфікаційної роботи	**11,0**	**11**
Захист кваліфікаційної роботи	**4,0**	**11**

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№ зп	Назва навчальної дисципліни	Розподіл за семестрами			Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл аудиторних годин на тиждень та кредитів ECTS за семестрами								Кафедра
							Аудиторних					5 курс				6 курс				
								у тому числі				Семестри				Семестри				
												9		10		11		12		
												Кількість тижнів в семестрі								
												20		20		20		20		
		Екзамени	Заліки	Індивідуальні завдання		Загальний обсяг	Всього	лекції	лабораторні	практичні	Самостійна робота	Аудиторні години	Кредити ECTS	Аудиторні години	Кредити ECTS	Аудиторні години	Кредити ECTS	Аудиторні години	Кредити ECTS	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	29
1	**Загальна підготовка**				**9,0**	**270,0**	**64,0**	**32,0**	**16,0**	**16,0**	**206,0**	**3,0**	**6,0**	**1,0**	**3,0**					
ЗП 1	Організація виробництва і маркетінг		10	Р	3,0	90,0	16,0	16,0			74,0			1,0	3,0					**202**
ЗП 2	Безпека праці та професійної діяльності		9	РЕ	3,0	90,0	32,0	16,0	16,0		58,0	2,0	3,0							**144**
ЗП 3	Інтелектуальна власність		9	РЕ	3,0	90,0	16,0			16,0	74,0	1,0	3,0							**325**
2	**Професійна підготовка**				**53,0**	**1590,0**	**320,0**	**144,0**	**112,0**	**64,0**	**1270,0**	**13,0**	**14,0**	**7,0**	**9,0**		**30,0**			**1302,0**
ПП1	Перспективи розвитку технологій харчових виробництв	10		Р	6,0	180,0	80,0	32,0	32,0	16,0	100,0			5,0	6,0					**186**
ПП2	Технологія та використання ефірних олій	9		РЕ	4,0	120,0	64,0	32,0	32,0		56,0	4,0	4,0							**186**
ПП3	Управління якістю, основи системи безпеки та експертиза харчової продукції	9		Р	5,0	150,0	64,0	32,0		32,0	86,0	4,0	5,0							**186**
ПП4	Асортимент і використання харчових добавок	9		Р	5,0	150,0	80,0	32,0	32,0	16,0	70,0	5,0	5,0							**186**
ПП5	Основи наукових досліджень	10		Р	3,0	90,0	32,0	16,0	16,0		58,0			2,0	3,0					**186**
ПП	**Практика***		**11**		**15,0**	**450,0**					**450,0**						**15,0**			**186**
А	**Атестація***		**11**		**15,0**	**450,0**					**450,0**						**15,0**			**186**
3	**Дисципліни вільного вибору**				**28,0**	**840,0**	**448,0**	**192,0**	**224,0**	**32,0**	**392,0**	**10,0**	**10,0**	**18,0**	**18,0**					
3.1	**Дисципліни вільного вибору професійної підготовки за блоками**				28,0	840,0	448,0	192,0	224,0	32,0	392,0	10,0	10,0	18,0	18,0					
3.1.1	**Блок дисциплін 01 "Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел"**				28,0	840,0	448,0	192,0	224,0	32,0	392,0	10,0	10,0	18,0	18,0					
ВБ1.1	Хімія вуглеводнів		10	Р	4,0	120,0	64,0	32,0	32,0		56,0			4,0	4,0					**186**
ВБ1.2	Сучасні технології жирозамінників		10	Р	4,0	120,0	64,0	32,0	32,0		56,0			4,0	4,0					**186**
ВБ1.3	Актуальні питання технологій видобування жирів	9		Р	4,0	120,0	64,0	32,0	32,0		56,0	4,0	4,0							**186**
ВБ1.4	Інноваційні технології переробки жирів	10		Р	4,0	120,0	64,0	32,0	32,0		56,0			4,0	4,0					**186**
ВБ1.5	Хімія ліпідів	9		КР	6,0	180,0	96,0	32,0	64,0		84,0	6,0	6,0							**186**
ВБ1.6	Інженерне проектування технологій олійно-жирової галузі	10		КП	6,0	180,0	96,0	32,0	32,0	32,0	84,0			6,0	6,0					**186**
3.1.2	**Блок дисциплін 02 "Технології продуктів бродіння і виноробства"**				28,0	840,0	448,0	176,0	224,0	48,0	392,0	10,0	10,0	18,0	18,0					
ВБ2.1	Актуальні питання пивоваріння і технологій безалкогольних напоїв	10		КР	6,0	180,0	96,0	48,0	48,0		84,0			6,0	6,0					**186**
ВБ2.2	Сучасні технології вина, коньяку, спирту та лікеро-горілчаних виробів	10		Р	6,0	180,0	96,0	32,0	48,0	16,0	84,0			6,0	6,0					**186**
ВБ2.3	Біохімія солоду і пива	9		Р	4,0	120,0	64,0	32,0	32,0		56,0	4,0	4,0							**186**
ВБ2.4	Технології переробки вторинних продуктів		10	Р	3,0	90,0	48,0	16,0	32,0		42,0			3,0	3,0					**186**
ВБ2.5	Технології дріжджів та продуктів мікробного походження		10	РЕ	3,0	90,0	48,0	16,0	32,0		42,0			3,0	3,0					**186**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	29
ВБ2.6	Інженерне проектування технологій бродильних виробництв, алкогольних і безалкогольних напоїв	9		КП	6,0	180,0	96,0	32,0	32,0	32,0	84,0	6,0	6,0							**186**
	Загальна кількість за термін підготовки				**90,0**	**2700,0**	**832,0**	**368,0**	**352,0**	**112,0**	**1868,0**	**26,0**	**30,0**	**26,0**	**30,0**		**30,0**			
	Кількість годин на тиждень											26,0		26,0						
	Кількість екзаменів											5		4						
	Кількість заліків											2		3						
	Кількість курсових проектів (робіт)											1		1						
	Кількість дисциплін у семестрі											7,0		7,0						
	Кількість дисциплін у семестрі - блок 2											7,0		7,0						

Індивідуальні завдання	
Р	Розрахункове завдання
РГ	Розрахунково-графічне завдання
РЕ	Реферат
КП	Курсовий проект
КР	Курсова робота
НДР	Науково-дослідна робота

Затверджено Вченою радою НТУ "ХПІ"

протокол № 4 від 03.07.2020 р.

Проректор з науково-педагогічної роботи _____ **Руслан МИГУЩЕНКО**

Гарант освітньої програми "Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства" _____ **Ігор ДЕМИДОВ**
підпис ПІБ

Директор Навчально-наукового інституту хімічних технологій та інженерії _____ **Ігор РИЩЕНКО**
підпис ПІБ

Завідувач кафедри технології жирів та продуктів бродіння _____ **Павло НЕКРАСОВ**
підпис ПІБ

* Практики та атестацію проводять випускові кафедри