

"ЗАТВЕРДЖЕНО"
НА ЗАСІДАННІ ВЧЕНОЇ РАДИ

Голова Вченої ради, ректор проф. О. Безпальний

20.08.2019 р.



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки здобувачів вищої освіти
галузь знань 01 Освіта
спеціальність 015.21 Професійна освіта (Харчові технології)

Форма навчання: денна
Освітній ступінь: магістр
Термін навчання: трік 4 місяці
Освітньо-професійна програма
На базі: першого рівня вищої освіти
Академічна кваліфікація: магістр освіти
Професійна кваліфікація: інженер-технолог, викладач дисциплін у галузі харчових технологій

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

квітень	травень	черезень	липень	серпень	вересень	жовтень	листопад	грудень	січень	лютий	березень	квітень	травень	червень	липень	серпень
1																
2																

□ - теоретичне навчання, п - педагогічна практика, т - технологічна практика, с - екзаменаційна сесія, а - атестація, к - канікули,
р - написання випускної кваліфікаційної роботи

II. Бюджет часу (в тижнях)

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Канікули	Всього
Разом	39	8	18	1	11	69
I	30	7	4		11	52
II	9	1	6	1		17

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тип	Кількість кредитів ECTS
Виробнича			
Технологічна	2	4	6
Педагогічна	3	6	9

IV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації	Семестр
Кваліфікаційний екзамен з професійної фахової підготовки (харчові технології)	3
Випускна кваліфікаційна робота	3

V. План теоретичних занять

Назва дисципліни	Розподіл по семестрах			Кредити ECTS	Кількість годин								Розподіл по курсах і семестрах (години на тиждень)		
	екзамени	залки	курсів роботи		Загальний обсяг	аудиторних					Самостійна робота	1 курс		2 курс	
						Всього	Лекції	Практичні	Семінарські	Лібературні		семестр		семестр	
												1	2	1	2
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

ОБОВ'ЯЗКОВІ ДИСЦИПЛІНИ

I	Цикл загальної підготовки	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1.1	Професійно-орієнтована гуманітарна підготовка				24	720	252	100	152			468	6	8	3
пп 1.01	Ділова іноземна мова	2			3	90	30		30			60		2	
пп 1.02	Сучасний етикет і корпоративна культура		1		3	90	34	14	20			56	2		
пп 1.03	Патентознавство та авторське право		3		3	90	30	14	16			60		3	
1.2	Фундаментальна підготовка				15	450	158	72	86			292	4	6	
фп 2.01	Філософія та соціологія освіти	1			3	90	34	16	18			56	2		
фп 2.02	Академічна риторика		2		3	90	30	14	16			60	2		
фп 2.03	Цивільний захист		2		3	90	30	14	16			60	2		
фп 2.04	Охорона праці в галузі		2		3	90	30	12	18			60	2		
фп 2.05	Основи мовної комунікації	1			3	90	34	16	18			56	2		
II	Цикл професійної підготовки				19	570	206	90	94			22	364	3	11
2.1	Психолого-педагогічна підготовка				9	270	94	36	36			22	176	3	3
пп 2.1.01	Методика викладання спеціалізованих дисциплін в галузі харчових технологій	1			6	180	64	22	20			22	116	3	
пп 2.1.02	Експлуатація і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв	3			3	90	30	14	16			60		3	
2.2	Науково-предметна підготовка				10	300	112	54	58			188		3	8
нп 2.2.01	Інновації в галузі професійної освіти		3		3	90	36	18	18			54		4	
нп 2.2.02	Історія харчових виробництв		2		4	120	40	18	22			80		3	
нп 2.2.03	Логістика у ресторанному господарстві		3		3	90	36	18	18			54		4	

ДИСЦИПЛІНИ ВІЛЬНОГО ВИБОРУ СТУДЕНТА

	Вибір дисциплін за блоками	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	Блок 1				23	690	274	114	114			46	416	10	5
дв 1.01	Технологія виготовлення напівфабрикатів		1		4	120	40	18	22			80	2		
дв 1.02	Методи контролю якості харчової продукції	1			5	150	54	26	28			96	2		
дв 1.03	Організація виробництва і менеджмент		1		4	120	52	20	32			68	3		
дв 1.04	Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення	2			6	180	76	30				46	104		5
дв 1.05	Організація наукових досліджень у галузі професійної освіти		1		4	120	52	20	32			68	3		
	Блок 2				23	690	274	114	114			46	416	11	5
дв 1.01	Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини	1			4	120	40	18	22			80	3		
дв 1.02	Системи технологій	2			5	150	54	26	28			96	2		
дв 1.03	Технологія виробництва кондитерських виробів		1		4	120	52	20	32			68	3		
дв 1.04	Дитиче харчування		1		6	180	76	30				46	104		5
дв 1.05	Кухні народів світу		1		4	120	52	20	32			68	3		
	Практична підготовка				15	450						450			
п1	Технологічна (виробнича)		2*		6	180						180			
п2	Педагогічна (виробнича)		3*		9	270						270			

