МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

"Затверджую"

Ректор університету _____ В.І.Ладика

_____ 2 022р.

Кваліфікація фахівця **доктор філософії**
Строк навчання **4 роки**
на основі **другого магістерського рівня вищої освіти**

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
на 2022-2023 навчальний рік

Підготовки доктора філософії у **галузі знань 18 "Виробництво та технології"**
спеціальність **181 "Харчові технології"**
форма навчання очна (денна, вечірня)

1. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Курс	жовтень				листопад				грудень					січень					лютий				березень					квітень					травень					червень					липень					серпень					вересень				
	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	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
I	НД	НД	НД	НД	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	НД	НД	НД	НД	НД	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	НД	НД	НД	НД	НД	НД	К	К	К	К	К	К	К	НД	НД	НД	НД	НД
II	НД	НД	НД	НД	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	НД	НД	НД	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	ПП	ПП	ПП	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	К	К	К	К	К	К	К	НД	НД	НД	НД	НД
III	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	К	К	К	К	К	К	К	НД	НД	НД	НД	НД
IV	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	ПР	ПР	ПР	ПР	ПР	ПР	ПР	ПР	ПР	ПР	К	К	К	К	К	К	К	ПР	З	З	З	З

К — канікули
ПП — педагогічна практика
НД — Науково-дослідна робота
ПР — Попередній розгляд наукових досягнень
З — Процедури захисту дисертації

2. Зведені дані щодо бюджету (у тижнях)

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна	Практика	Атестація PhD	Науково-дослідна	Канікули	Попередній розгляд дисертаційної роботи	Разом
I	22	3			20	7		52
II	17	2	3		23	7		52
III					45	7		52
IV				4	30	7	11	52

3. Практика

Назва практики	Семестр	Тижні
Педагогічна практика	4	3

4. Атестація

Форма	Тижні
Захист наукових досягнень (дисертації)	4

5. План освітнього процесу

№ п/п	Назва дисципліни	Розподіл за семестрами		Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						годин на тиждень						
					Загальний обсяг	Аудиторних				Самостійна робота	1 рік		2 рік		3 рік		4 рік
						Всього	у тому числі										
		Екзамени	Заліки				Лекції	Практичні, семінари	Консультації		1 семестр 5 тиж	2 семестр 9 тиж	3 семестр 5 тижнів	4 семестр 5 тиж.	5 семестр	6 семестр	7 семестр
1. Обов'язкові навчальні дисципліни																	
ОК. 1	Філософія науки	1		4	120	40	24	16		80	8						
ОК. 2	Сучасні інформаційні технології у науковій діяльності	3		3	90	40	20	20		50			8				
ОК. 3	Комунікації в науковому середовищі		2	3	90	36	18	18		54		4					
ОК. 4	Методологія проведення наукових досліджень		2	3	90	36	18	18		54		4					
ОК. 5	Сучасні досягнення харчової науки	1		3	90	40	24	16		50	8						
ОК. 6	Моделювання та планування наукового експерименту		3	3	90	30	16	14		60			6				
ОК. 7	Реєстрація прав інтелектуальної власності		2	3	90	36	18	18		54		4					
ОК. 8	Організація і методика проведення навчальних занять	2		3	90	36	18	18		54		4					
ОК. 9	Методика та організація підготовки і написання дисертації	2		3	90	36	18	18		54		4					
ОК. 10	Управління науковими проектами	1		3	90	40	24	16		50	8						
ОК. 11	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2	1	4	120	48		48		72	6	2					
ОК. 12	Методика підготовки наукових праць іноземною мовою	3		3	90	40		40		50			8				
ОК. 13	Педагогічна практика			4	120	20		20		100				4			
ОК. 14	Інформаційні техноолгії та оптимізація техніко-технологічних обєктів переробної галузі	2		3	90	36	18	18		54		4					
Разом за усіма циклами основної частини плану				**45**	**1350**	**514**	**216**	**298**		**836**	**30**	**26**	**22**	**4**		**0**	**0**
2. Вибіркові навчальні дисципліни																	
ВК.1	Фахова вибіркова дисципліна 1*	3		5	150	50	20	30		100			10				
ВК. 2	Фахова вибіркова дисципліна 2*	4		5	150	50	20	30		100				10			
ВК. 3	Фахова вибіркова дисципліна 3*	4		5	150	50	20	30		100				10			
Усього за вибором аспіранта				**15**	**450**	**150**	**60**	**90**	**0**	**300**			**10**	**20**			
Разом за циклами нормативної та варіативної частин				**60**	**1800**	**664**	**276**	**388**	**0**	**1136**	**30**	**26**	**32**	**24**	**0**	**0**	**0**
		Кількість екзаменів всього							12		3	4	3	2	0	0	0
		Кількість заліків всього							5		1	3	1	0	0	0	0
		Кількість практик							1		0	0	0	1	0	0	0

***Перелік фахових вибіркових дисциплін ВК1-ВК3**

Інновації в галузі

Інноваційний інжиніринг закладів ресторанного господарства

Інноваційні харчові інгредієнти у технології харчової продукції

Інжиніринг інновацій

Методика та технлогія обробки наукової інформаці

Сучасні інструментальні методи дослідження

Гарант освітньої програми

Завідувач відділу аспірантури та докторантури