МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

"Затверджую"

В.о. ректора університету _____ Володимир ЛАДИКА

28 05 2024

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

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
на 2024-2025 навчальний рік

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

1. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Курс	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
	жовтень				листопад				грудень					січень					лютий				березень					квітень					травень					червень					липень				серпень				вересень			
	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	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	НД	НД	НД	НД	НД	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	НД	К	К	К	К	К	К	К	К	НД	НД	НД	НД
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	НД	НД	ПП	ПП	ПП	ПП	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	К	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	К	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	ПР	ПР	ПР	ПР	ПР	ПР	ПР	ПР	ПР	ПР	К	К	К	К	К	К	К	К	А	А	А	А

2. Зведені дані щодо бюджету (у тижнях)

Курс	Теоретичне	Екзаменаційна	Практика	Атестація PhD	Науково-дослідна	Канікули	Попередній розгляд дисертацій нлі роботи	Разом
I	20	6			18	8		52
II	13	3	4		24	8		52
III					44	8		52
IV				4	29	8	11	52

К — канікули
ПП — педагогічна практика
Т — теоретичне навчання
НД — Науково-дослідна робота
ПР — Попередній розгляд наукових досягнень
А — Публічний захист дисертації

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 ЕСТС	Кількість годин					Самостійна робота	годин на тиждень						
						Аудиторних					1 рік		2 рік		3 рік		4 рік
					Загальний обсяг	Всього	у тому числі										
		Екзамени	Заліки				Лекції	Практичні, семінари	Консультації		1 семестр 10 тижн.	2 семестр 10 тижн.	3 семестр 13 тижн.	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр
1. Обов'язкові компоненти загальної підготовки																	
ОК. 1	Філософія науки	1		3	90	30	10	20		60	3						
ОК. 2	Сучасні інформаційні технології у науковій діяльності	1		3	90	40	20	20		50	4						
ОК. 3	Управління науковими проектами та реєстрація прав інтелектуальної власності	1		4	120	50	20	30		70	5						
ОК. 4	Академічне письмо іноземною мовою	2	1	4	120	60		60		60	3	3					
ОК. 5	Комунікації в науковому середовищі		2	3	90	40	20	20		50		4					
ОК. 6	Організація підготовки наукових публікацій та написання дисертації	2		3	90	40	20	20		50		4					
ОК. 7	Вступ до викладання та навчання	2		3	90	40	20	20		50		4					
Разом за усіма циклами обов'язкових компонентів загальної підготовки				**23**	**690**	**300**	**110**	**190**		**390**	**15**	**15**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
2. Обов'язкові компоненти професійної підготовки																	
ОК. 8	Методологія проведення наукових досліджень		1	3	90	40	20	20		50	4						
ОК. 9	Сучасні досягнення харчової науки	1		3	90	40	20	20		50	4						
ОК. 10	Моделювання та планування наукового експерименту		2	3	90	40	20	20		50		4					
ОК. 11	Сучасні інструментальні методи дослідження	2		3	90	40	20	20		50		4					
ОК. 12	Методика та технологія обробки наукової інформації		3	3	90	40	20	20		50			4				
ОК. 13	Оптимізація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі	3		3	90	40	20	20		50			4				
ОК. 14	Педагогічна практика		4	4	120					120				4			
Разом за усіма циклами обов'язкових компонентів професійної підготовки				**22**	**660**	**240**	**120**	**120**		**420**	**8**	**8**	**8**	**4**	**0**	**0**	**0**
Разом за усіма циклами основної частини плану				**45**	**1350**	**540**	**230**	**310**		**810**	**23**	**23**	**8**	**4**	**0**	**0**	**0**
2. Вибіркові навчальні дисципліни																	
ВК.1	Фахова вибіркова дисципліна 1*		3	5	150	50	20	30		100			5				
ВК. 2	Фахова вибіркова дисципліна 2*		3	5	150	50	20	30		100			5				
ВК. 3	Фахова вибіркова дисципліна 3*		3	5	150	50	20	30		100			5				
Усього за вибором аспіранта				**15**	**450**	**150**	**60**	**90**	**0**	**300**			**15**	**0**			
Разом за циклами нормативної та варіативної частин				**60**	**1800**	**690**	**290**	**400**	**0**	**1110**	**23**	**23**	**23**	**4**	**0**	**0**	**0**
	Кількість екзаменів всього								12		4	4	4	0	0	0	0
	Кількість заліків всього								5		2	2	1	0	0	0	0
	Кількість практик								1		0	0	0	1	0	0	0

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

Ресурсозберігаючі та екологічні технології
Інжиніринг інновацій
Нетрадиційна продовольча сировина
Тепломасообмінні процеси та біохімічні перетворення у харчових системах
Науково-дослідна робота (семінари за темою дисертації)
Безпечність та якість продуктів і товарів

Розроблено:
Робочою групою
Гарант ОНП
Оксана МЕЛЬНИК
Декан факультету
Наталія БОЛГОВА
Завідувач відділу аспірантури і докторантури
Світлана ЯРОЩУК

Погоджено:
Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи
Ігор КОВАЛЕНКО
Проректор з наукової та міжнародної діяльності
Юрій ДАНЬКО
Завідувач навчального відділу
Наталія КОЛОДНЕНКО