



5. План освітнього процесу

№ п/п	Назва дисципліни	Розподіл за семестрами		Кількість кредитів ЕCTS	Кількість годин					Годин на тиждень							
		Екзамени	Заліки		Загальний обсяг	Аудиторних у тому числі				1 рік							
						Всього	Лекції	Практичні, семінари	Консультації	Самостійна робота	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр
<b>1. Обов'язкові компоненти загальної підготовки</b>																	
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					
<i>Разом за усіма циклами обов'язкових компонентів загальної підготовки</i>				23	690	300	110	190		390	15	15	0	0	0	0	0
<b>2. Обов'язкові компоненти професійної підготовки</b>																	
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	90	40	20	20		50		4					
ОК 14	Педагогічна практика		4	4	120					120			4				
<i>Разом за усіма циклами обов'язкових компонентів професійної підготовки</i>				22	660	240	120	120		420	8	8	8	4	0	0	0
<i>Разом за усіма циклами основної частини плану</i>				45	1350	540	230	310		810	23	23	8	4	0	0	0
<b>2. Вибіркові навчальні дисципліни</b>																	
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				
<i>Усього за вибором аспіранта</i>				15	450	150	60	90	0	300			15	0			
<i>Разом за циклами нормативної та варіативної частини</i>				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 залків всього					5	2 2 1 0 0 0 0							
				Кількість практик					1	0 0 0 1 0 0 0							

\*Перелік фахових вибірових дисциплін ВК1-ВК3

Ресурсозберігаючі та екологічні технології  
 Імплімент інновацій  
 Нетрадиційна продоволяча сировина  
 Тепломаєсвітлий процес та біохімічні перетворення у харчових системах  
 Науково-дослідна робота (семінари за темою дисертації)  
 Безпечність та якість продуктів і товарів

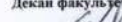
Розроблено:

Робочою групою

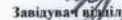
Гарант ОНП

 Олександра 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