

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
11	1.1 Ділова іноземна мова		3	Зал	3	90	26		64			26	2 2			ІМ
12	1.2 Психологія творчості та винахідництва		3	Зал	3	90	26		64	13		13	1 1 2			ТПП
13	1.3 Управління науковими проектами		3	Зал	3	90	26		64	13		13	1 1 2			МО
14	1.4 Технологія оформлення грантових заявок та патентних прав		3	Зал	3	90	26		64	13		13	1 1 2			ММП
15	1.5 Риторика		3	Зал	3	90	26		64			26	2 2			ТПК
16	1.6 Сучасна інвентика у науково-дослідній діяльності		3	Зал	3	90	26		64	13		13	1 1 2			МО
17	1.7 Відкриті наукові практики		3	Зал	3	90	26		64	13		13	1 1 2			СКІД
18	1.8 Академічна доброчесність і якість освіти		3	Зал	3	90	26		64	13		13	1 1 2			ПІО
19	1.9 Методологія підготовки наукових публікацій		3	Зал	3	90	26		64	13		13	1 1 2			ПІО
20	1.10 Якість вищої освіти (формування внутрішніх систем забезпечення якості)		3	Зал	3	90	26		64	13		13	1 1 2			ММП
21	2. Дисципліни для вибору		4	Екз	6	180	60		120	30		30	2 2 4			ТОП
22	2.1 Кінетика ферментативних реакцій		4	Екз	3	90	30		60	30			2 2			ТОП
23	2.2 Мікроорганізми в технологіях продуктів бродіння		4	Екз	3	90	30		60	30			2 2			ТОП
24	2.3 Водопідготовка та водоочищення в технологіях продуктів бродіння		4	Екз	3	90	30		60	30			2 2			ТОП
25	2.4 Оцінка якості біопрепаратів та біопродукції		4	Екз	3	90	30		60	30			2 2			ТБСФБ
26	2.5 Молекулярна біотехнологія та біоінженерія		4	Екз	3	90	30		60	30			2 2			ТБСФБ
27	2.6 Перспективні технології кондиціонування води		4	Екз	3	90	30		60	30			2 2			ХТНР
28	2.7 Біотехнологія та біоінженерія		4	Екз	3	90	30		60	30			2 2			ТБСФБ
29	2.8 Технологія одержання гідрогелів на основі природних і синтетичних полімерів для застосування		4	Екз	3	90	30		60	30			2 2			ОХ
30	2.9 Технологія одержання емульгаторів і стабілізаторів та їх використання в харчовій та кос		4	Екз	3	90	30		60	30			2 2			ОХ
31	2.10 Фундаментальні засади екологічної біотехнології		4	Екз	3	90	30		60	30			2 2			ЕЗП
	1.3. ДИСЦИПЛІНИ ВІЛЬНОГО ВИБОРУ АСПІРАНТА				3	90	30		60	15		15				
	1.2.5. НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ ІНШИХ ОСВІТНІХ ПРОГРАМ				3	90	30		60	15		15				
32	4. Дисципліна вільного вибору аспіранта		4	Зал	3	90	30		60	15		15	1 1 2			ТОП

Примітка: Всі заліки диференційовані

Поля КР і РГР : верхнє значення - кількість робіт, нижнє значення - їх сумарна тривалість.

Таблиця підсумків по семестрах навчального плану

(без дисциплін циклу фізично-рекреаційного та факультативного типу)

Розподіл по семестрах	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	Всього
------------------------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

9.181 Харчові технології

Кредитів всього за планом	10	10	14	9					43
Кредитів практики (крім навчальної) за планом			3						3
Іспитів всього	1	1	1	1					4
Заліків всього	2	2	2	1					7
Всього годин	300	300	420	270					1290
Всього годин лекцій за тиждень	3,00	3,00	3,00	3,00					12
Всього годин лабораторних за тиждень	0	0	0	0					
Всього годин практичних за тиждень	5,00	5,00	3,00	3,00					16
Всього годин аудиторних за тиждень	8,00	8,00	6,00	6,00					28