Міністерство освіти і науки України

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

Навчальний план

"ЗАТВЕРДЖУЮ"
Ректор СВ.Мельничук
"___" _____ 20___ р.

Підготовки бакалавра

Галузь знань 18 Виробництво та технології

Спеціальність 181 Харчові технології

спеціалізацією

для студентів 1-4 курсу

форма навчання денна

Кваліфікація

бакалавр з харчових технологій

Термін навчання 4.0 роки

На базі повної загальної середньої освіти

I. Графік навчального процесу

Курси	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень				Курси
I																//	//	::	::	::	К	К													//	//	::	::	::	О	О	К	К	К	К	К	К	К	К	I
II																//	//	::	::	::	К	К													//	//	::	::	::	О	О	К	К	К	К	К	К	К	К	II
III																//	//	::	::	::	К	К													//	//	::	::	::	Х	Х	К	К	К	К	К	К	К	К	III
IV																//	//	::	::	::	К	К						Х	Х	Х	Х	П	П	П	П	//	//	::	::	//	//	К	К	К	К	К	К	К	К	IV
№ тижня	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	*№ тижня*

:: екзам. сесія О навч. пр-ка Х вир. пр-ка П дипл. проект // держ. екзам. К канікули // інд. заняття

II. Зведені дані про бюджет часу (в тижнях)

Курси	Теор. н.	Екзамен. с.	Навч. п.	Вир.пр.	Дип п-т	ДЕК	Кан-ли	Всього	Курси
I	30	6	2				10	52	I
II	30	6	2				10	52	II
III	30	6		2			10	52	III
IV	21	5		4	5		11	52	IV

III. Практика

Назва практики	Семестр	Тижнів
Фахова ознайомча практика	2	2
Хіміко-аналітична практика	4	2
Технологічна практика	6	2
Переддипломна практика	8	4

IV. Державна атестація

Назва навчальної дисципліни	Форма державної атестації (екзамен, дипломний проект (робота))	Семестр
випускна кваліфікаційна робота	дипломний проект(робота)	8

V. План навчального процесу

№ п/п	Назва дисципліни	Розподіл по семестрах				Обсяг роботи студента(в годинах)								Розподіл по курсах і семестрах											
		екзаменів	заліків	контрольних робіт	курсових робіт	Всього	Кредит ECTS	аудиторні заняття					самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс		VI курс	
								лекції	лабор. заняття	практ. заняття	семінари	індивід. робота		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	9 сем	10 сем	11 сем	12 сем
														15	15	15	15	15	15	15	6	22	30	22	30
	Цикл загальної підготовки					**2070 / 0**	**69.0**	**240**	**285**	**330**	**30**	**20**	**1165**	**17**	**20**	**10**	**5**	**4**			**5**				
	Обов'язкові навчальні дисципліни					**1890 / 0**	**63.0**	**240**	**285**	**210**	**30**	**20**	**1105**	**15**	**18**	**8**	**3**	**4**			**5**				
ЗПО1	Актуальні питання історії та культури України	1				150	5.0	30			15	5	100	3											
ЗПО2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1				90	3.0			30			60	2											
ЗПО3	Філософія	8				120	4.0	15			15	10	80								5				
ЗПО4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3	2			180	6.0			90			90	2	2	2									
ЗПО5	Вища математика	2				150	5.0	30		45			75		5										
ЗПО6	Фізика		3			150	5.0	20	15	15			100			3									
ЗПО7	Інженерна та компютерна графіка		2			90	3.0	15	15				60		2										
ЗПО8	Біохімія	4	3			240	8.0	40	30	30			140			3	3								
ЗПО9	Технічна мікробіологія	5				120	4.0	30	30				60					4							
ЗПО10	неорганічна хімія		1			120	4.0	15	45				60	4											
ЗПО11	аналітична хімія	2				240	8.0	15	60			5	160		5										

ЗПО12	органічна хімія	1				120	4.0	15	45				60	4											
ЗПО13	фізична і колоїдна хімія		2			120	4.0	15	45				60		4										
	Дисципліни вільного вибору студентів					**180 / 0**	**6.0**			**120**			**60**	**2**	**2**	**2**	**2**								
ЗПВ1	Комп'ютерна грамонтніеть (читається у 1-му семестрі) / Фізичне виховання		2			90	3.0			60			30	2	2										
ЗПВ2	Громадське здоров\' я та медицина порятунку (читається у 3 семестрі) / Фізичне виховання		4			90	3.0			60			30			2	2								
	Цикл професійної підготовки					**4260 / 0**	**142.0**	**503**	**884**	**60**	**10**	**15**	**2788**	**6**	**4**	**12**	**15**	**17**	**17**	**19**	**20**				
	Обов'язкові навчальні дисципліни					**2250 / 0**	**75.0**	**255**	**510**			**10**	**1475**			**7**	**13**	**11**	**8**	**12**					
ППО1	харчова хімія	4				180	6.0	15	45				120				4								
ППО2	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	5				150	5.0	15	30			5	100					3							
ППО3	Харчові технології	3,4				600	20.0	90	120				390			7	7								
ППО4	Методи контролю якості харчової продукції	5				180	6.0	15	45				120					4							
ППО5	Системи менеджменту якості харчової продукції	6				180	6.0	15	45				120						4						
ППО6	Технологічна експертиза виробництва харчової продукції	7				180	6.0	15	45				120							4					
ППО7	Науково-дослідна робота студентів		7			120	4.0		45				75							3					
ППО8	Інженерія безпеки		7			90	3.0	15	15				60							2					
ППО9	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації	7				150	5.0	15	30			5	100							3					
ППО10	Стандартизація, сертифікація та управління якістю	6				150	5.0	15	45				90						4						
ППО11	Процеси і апарати харчових виробництв		5			180	6.0	30	30				120					4							
ППО12	теплотехніка та електротехніка в харчових виробництвах		4			90	3.0	15	15				60				2								
	Курсова робота				6,7	180	6.0																		
	Дисципліни вільного вибору студентів					**2010 / 0**	**67.0**	**248**	**374**	**60**	**10**	**5**	**1313**	**6**	**4**	**5**	**2**	**6**	**9**	**7**	**20**				
ППВ1	Спектральний аналіз / Оптичні методи аналізу харчових продуктів		7			120	4.0	15	30				75							3					
ППВ2	Сучасні пакувальні матеріали / Наукові основи створення екобезпечних пакувальних матеріалів		8			120	4.0	12	30				78								7				
ППВ3	Оцінка безпеки харчових продуктів / Контроль якості та безпечності продукції галузі	7				150	5.0	30	30				90							4					
ППВ4	хімічні основи харчових технологій / Хімічні процеси технології галузі	2				180	6.0	15	45				120		4										
ППВ5	Хіміко-аналітичні методи забезпечення якості та безпеки / Хімічний аналіз в оцінці якості	3				90	3.0	15	15				60			2									
ППВ6	наукові основи харчових технологій / Актуальні проблеми тенології галузі	8				150	5.0	14	36				100								8				
ППВ7	Основи метрології / Оцінка якості вимірювань		3			120	4.0	15	25				80			3									
ППВ8	Технологічний семінар / Професійна іноземна мова		4			90	3.0			30			60				2								
ППВ9	Вступ до фаху / Університетська освіта		1			120	4.0	30			10		80	3											
ППВ10	контроль і експертиза продуктів у громадському харчуванні / Технологія продукції в громадському харчуванні		5			150	5.0	15	30			5	100					3							
ППВ11	Автоматизація виробничих процесів / Комп'ютерно-інтегровані технології у харчових виробництвах		8			90	3.0	12	18				60								5				
ППВ12	Натуральні барвники в харчовій промисловості / Хімія смаку, запаху та кольору	6				180	6.0	15	45				120						4						
ППВ13	Організація харчових виробництв / Управління якістю харчових виробництв		5			120	4.0	15		30			75					3							
ППВ14	Органолептичний аналіз харчових продуктів / Сенсорний аналіз харчових продуктів		6			120	4.0	15	30				75						3						
ППВ15	Актуальні проблеми технології галузі / Наукові основи харчових технологій		6			90	3.0	15	15				60						2						
ППВ16	Оздоровчі та профілактичні продукти харчування / Основи здорового харчування		1			120	4.0	15	25				80	3											
ППВ17	Військова підготовка*					870	29.0																		
	Загальний обсяг годин для підготовки бакалавра					**7200.0 / 129**	**240.0**	**743**	**1169**	**390**	**40**	**35**	**3953**	**23**	**24**	**22**	**20**	**21**	**17**	**19**	**25**	**0**	**0**	**0**	**0**

Загальна кількість	7200.0	240.0	743	1169	390	40	35	3953											
Кількість годин на тиждень									23	24	22	20	21	17	19	25			
Кількість курсових проектів																			
Кількість курсових робіт	2													1	1				
Кількість екзаменів	23								3	3	3	3	3	3	3	2			
Кількість заліків	23								3	4	3	3	3	2	3	2			

Начальник навчального відділу _____ Погоджено Я.Д.Гарабажів /

Декан _____ М.М. Марченко