

Міністерство освіти і науки України  
Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

Навчальний план

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою ЧНУ

Протокол № 3 від 20.06.2018 р.

Голова Вченої ради



Підготовки бакалавра	
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
спеціалізацією	Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів
для студентів	1-4 курсу
форма навчання	денна

Кваліфікація  
Бакалавр. Харчові технології. Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів  
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													I
II													II
III													III
IV													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    навч. пр-ка    вир. пр-ка    дипл. проект    держ. екзамен.    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
Хіміко-аналітична практика	2	2
Фахова ознайомча практика	4	2
Технологічна практика	6	2
Переддипломна практика	8	4

Назва навчальної дисципліни  
випускна кваліфікаційна робота

IV. Державна атестація

Форма державної атестації (екзамен, дипломний проект (робота))  
дипломний проект(робота)

Семестр  
8

V. План навчального процесу

№ п/п	Назва дисципліни	Розподіл по семестрах		Обсяг роботи студента(в годинах)							Розподіл по курсам						
		екзаменів	контрольних робіт	курс-вих робіт	Всього	Кредит ECTS	лекції	лабор. заняття	практ. заняття	семінари	індивід. робота	самос-тійна робота	I курс	II курс	III курс		
Цикл загальної підготовки					1830 / 0	61.0	205	210	285	30	10	1090	14	16	5	5	4
Обов'язкові навчальні дисципліни					1560 / 0	52.0	205	210	195	30	10	910	12	16	5	3	4
ЗПО1	Актуальні питання історії та культури України	1			90	3.0	15				15	60	2				
ЗПО2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1			90	3.0			30			60	2				
ЗПО3	Філософія	8			120	4.0	15				15	80					
ЗПО4	Іноземна мова ( за професійним спрямуванням)	3	2		180	6.0			90			90	2	2	2		
ЗПО5	Вища математика		2		150	5.0	30		30			90		4			
ЗПО6	Фізика		2		90	3.0	15	15	15			45		3			
ЗПО7	Інформаційні технології в інженерних розрахунках		2		90	3.0	15	15				60		2			
ЗПО8	Біохімія	4	3		180	6.0	40	30	30			80			3	3	
ЗПО9	Технічна мікробіологія	5			120	4.0	30	30				60					4
ЗПО10	Хімічні основи харчових технологій	1			240	8.0	30	60				150		6			
ЗПО11	Хімічний аналіз в оцінці якості харчової продукції	2			210	7.0	15	60				135		5			
Дисципліни вільного вибору студентів					270 / 0	9.0			90			180	2			2	
ЗПВ1	Фізичне виховання / Футбол / Волейбол / Баскетбол / Настільний теніс / Аеробіка / Атлетична гімнастика / Боротьба / Гандбол / Туризм	1			90	3.0			30			60	2				

ЗПВ2	Релігійознавство (чит у 3 сем) / Громадське здоров'я та медицина порятунку (чит у 3 сем) / Демократія: від теорії до практики (чит у 3 сем) Фізичне виховання	4	90	3.0		30		60		2	
ЗПВ3	Професійна іноземна мова / Англійська мова / Німецька / Французька	8	90	3.0		30		60			
<b>Цикл професійної підготовки</b>			<b>4410 / 0</b>	<b>147.0</b>	<b>474</b>	<b>921</b>	<b>70</b>	<b>15</b>	<b>2930</b>	<b>7 5 16 14 18</b>	
<b>Обов'язкові навчальні дисципліни</b>			<b>2400 / 0</b>	<b>80.0</b>	<b>240</b>	<b>570</b>			<b>1590</b>	<b>2 10 8 11</b>	
ППО1	харчова хімія	4	180	6.0	15	45			120	4	
ППО2	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	3	180	6.0	15	45			120	4	
ППО3	Харчові технології	5,6	600	20.0	60	150			390	7	
ППО4	Методи контролю якості харчової продукції	3	180	6.0	15	45			120	4	
ППО5	Системи менеджменту якості харчової продукції	6	180	6.0	15	45			120		
ППО6	Технологічна експертиза харчової продукції	7	180	6.0	15	45			120		
ППО7	Науково-дослідна робота студентів	7	120	4.0		40			80		
ППО8	Інженерія безпеки	7	90	3.0	15	15			60		
ППО9	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації	7	150	5.0	15	35			100		
ППО10	Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю	4	180	6.0	15	45			120	4	
ППО11	Процеси і апарати харчових виробництв	5	180	6.0	30	30			120	4	
ППО12	теплотехніка та електротехніка в харчових виробництвах	3	90	3.0	15	15			60	2	
ППО13	Технологія води та водопідготовка харчових виробництв	2	90	3.0	15	15			60	2	
	Курсова робота		6,7	180	6.0						
<b>Дисципліни вільного вибору студентів</b>			<b>2010 / 0</b>	<b>67.0</b>	<b>234</b>	<b>351</b>	<b>70</b>	<b>15</b>	<b>1340</b>	<b>7 3 6 6 7</b>	
ППВ1	Інструментальні методи аналізу харчових продуктів / Оптичні методи аналізу харчових продуктів	5	120	4.0	15	25			80	3	
ППВ2	Наукові основи створення скобезпечних пакувальних матеріалів / Сучасні скобезпечні матеріали	4	150	5.0	15	35			100	3	
ППВ3	Оцінка безпеки харчових продуктів / Контроль якості та безпечності продукції галузі	7	150	5.0	20	30			100		
ППВ4	Екологічна безпека технології галузі / Вплив харчових виробництв на об'єкти довкілля	1	90	3.0	15	15			60	2	
ППВ5	Технічний аналіз / Хіміко-аналітичні методи забезпечення якості та безпеки	3	180	6.0	30	30			120	4	
ППВ6	наукові основи харчових технологій / Актуальні проблеми технології галузі	8	90	3.0	12	18			60		
ППВ7	Оцінка якості вимірювань / Основи метрології	3	120	4.0	15	20			85	2	
ППВ8	Вступ до фаху / Історія розвитку харчової промисловості	1	150	5.0	15		30		105	3	
ППВ9	контроль і експертиза продуктів у громадському харчуванні / Технологія продукції в громадському харчуванні	5	90	3.0		30			60	2	
ППВ10	Автоматизація виробничих процесів / Комп'ютерно-інтегровані технології у харчових виробництвах	8	90	3.0	12	18			60		
ППВ11	Економіка підприємств галузі / Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі	6	90	3.0	15		15		60		
ППВ12	Організація харчових виробництв / Управління якістю харчових виробництв	7	120	4.0	15		25		80		
ППВ13	Органолептичний аналіз харчових продуктів / Сенсорний аналіз харчових продуктів	4	120	4.0	10	30			80	3	
ППВ14	Лабораторні спеціалізації / Технологічний семінар	6	150	5.0		60			90		
ППВ15	Оздоровчі та профілактичні продукти харчування / Основи здорового харчування	2	120	4.0	15	25			80	3	
ППВ16	Військова підготовка*		870	29.0							
ППВ17	Нормативно-правові основи безпеки харчової продукції / Іноземна мова за професійним спрямуванням	5	90	3.0	15		15		60	2	
ППВ18	Біологія клітини / Загальна цитологія	1	90	3.0	15	15			60	2	
<b>Загальний обсяг годин для підготовки бакалавра</b>			<b>7200.0 / 127</b>	<b>240.0</b>	<b>679</b>	<b>1131</b>	<b>355</b>	<b>45</b>	<b>10</b>	<b>4020</b>	<b>21 21 21 19 22</b>
Загальна кількість			7200.0	240.0	679	1131	355	45	10	4020	21 21 21 19 22
Кількість годин на тиждень											
Кількість курсових проектів											
Кількість курсових робіт											



Кількість скаменів  
Кількість заліків

23  
24

3 3 4 3 3  
4 4 3 3 3

Начальник навчального відділу



Я.Д.Гарабжів

Декан

*М.М.Парсенько*

