

Міністерство освіти і науки України  
Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

Навчальний план

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою ЧНУ

Протокол № 6 від 26.10.2016

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	3-4	курсу
форма навчання	денна	

Кваліфікація

Бакалавр. Харчові технології. Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів  
Термін навчання 2.0 роки  
На базі ступеня «молодший бакалавр» (ОКР «молодший спеціаліст»)

I. Графік навчального процесу

Курси III IV	Вересень	Жовтень	Листопад	Грудень	Січень	Лютий	Березень	Квітень	Травень	Червень	Липень	Серпень	II. Зведені дані про бюджет часу (в тижнях)							Курси III IV
													Теор. н.	Екзам. с.	Навч. п.	Вир.пр.	Дип.п-т	ДЕК	Кан-ли	
№ тижня													30	5	2			11	52	III
№ тижня													21	5	4	5		11	52	IV

сказм. сесія    навч. пр-ка    вир. пр-ка    дипл. проєкт    держ. сказм.    канкули    інд. заняття

III. Практика

Назва практики	Семестр	Тижнів
технологічна	6	2
Передипломна практика	8	4

Назва навчальної дисципліни  
випускна кваліфікаційна робота

IV. Державна атестація

Форма державної атестації (екзамен, дипломний проєкт (робота))  
дипломний проєкт(робота)    Семестр 8

V. План навчального процесу

№ п/п	Назва дисципліни	Розподіл по семестрах							Обсяг роботи студента(в годинах)						Розподіл по курсах і семестрах												
		екзаменів	залків	контрольних робіт	курс-вих робіт	Всього	Кредит ECTS	лекції	аудиторні заняття			самос-тійна робота	I курс II курс III курс IV курс V курс VI курс														
									лабор. заняття	практ. заняття	семіна-ри		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		
<b>Цикл загальної підготовки</b>									240 / 0	8.0	45	15	15	10	155												
<b>Обов'язкові навчальні дисципліни</b>									240 / 0	8.0	45	15	15	10	155												
ЗПО1	Філософія	8				120	4.0	15			15	10	80														
ЗПО2	Технічна мікробіологія	5				120	4.0	30	15				75														
<b>Цикл професійної підготовки</b>									2610 / 0	87.0	310	612	30		1658												
<b>Обов'язкові навчальні дисципліни</b>									1500 / 0	50.0	195	365			940												
ППО1	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	5				120	4.0	15	30				75														
ППО2	Методи контролю якості харчової продукції	5				120	4.0	15	30				75														
ППО3	Система менеджменту якості харчової продукції	6				120	4.0	15	45				60														
ППО4	Технологічна експертиза виробництва харчової продукції	7				180	6.0	15	45				120														
ППО5	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації	7				150	5.0	15	35				100														
ППО6	Інженерія безпеки		7			90	3.0	15	15				60														
ППО7	Науково-дослідна робота студентів		7			120	4.0		40				80														
ППО8	Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю	6				120	4.0	15	35				70														
ППО9	Харчові технології	5,6				300	10.0	60	60				180														
ППО10	Процеси й апарати харчових виробництв		5			180	6.0	30	30				120														

Курсова робота			6,7	180																				
		Дисципліни вільного вибору студентів			1110/0	37.0	115	247	30		718	5	9	6	17									
ППВ1	Оцінка безпеки харчових продуктів / Контроль якості та безпечності продукції галузі	7		120	4.0	15	25			80					3									
ППВ2	Хімія смаку, запаху, кольору / Натуральні барвники у харчовій промисловості	6		150	5.0	15	45			90				4										
ППВ3	Організація харчових виробництв / Управління якістю харчових виробництв	5		120	4.0	15	25			80				3										
ППВ4	наукові основи харчових технологій / Актуальні проблеми тенології галузі	8		120	4.0	18	24			78						7								
ППВ5	Контроль і експертиза продуктів в громадському харчуванні / Технологія продукції в громадському харчуванні	5		90	3.0	15	15			60				2										
ППВ6	Автоматизація виробничих процесів / Комп'ютерно-інтегровані технології у харчових виробництвах	8		90	3.0	12	18			60						5								
ППВ7	Органолептичний аналіз харчових продуктів / Сенсорний аналіз харчових продуктів	6		90	3.0	10	30			50					3									
ППВ8	Лабораторні спеціалізації / Технологічний семінар	6		90	3.0		30			60					2									
ППВ9	Військова підготовка*			870	29.0																			
ППВ10	Професійна іноземна мова: англійська / німецька / французька	8		90	3.0			30		60						5								
ППВ11	Інструментальні методи аналізу харчових продуктів / Спектральний аналіз харчових продуктів	7		150	5.0	15	35			100						3								
		Загальний обсяг годин для підготовки бакалавра			3600.0/61	120.0	355	627	30	15	10	1813	0	0	0	0	22	20	18	22	0	0	0	0
Загальна кількість				3600.0	120.0	355	627	30	15	10	1813					22	20	18	22					
Кількість годин на тиждень																								
Кількість курсових проєктів																								
Кількість курсових робіт																								
Кількість екзаменів																								
Кількість заліків																								

Начальник навчального відділу / *Я.Д.Гарабжів*



Декан



*М.М. Марченко*