Міністерство освіти і науки України

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

Навчальний план

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою ЧНУ

Протокол №12 від "21" 12 2023

Голова Вченої ради

Підготовки бакалавра

Галузь знань 18 Виробництво та технологій

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													//	//	::	::	::	::	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	II	II	II	II	//	//	::	::	//	//	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	9	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 В дипл. проект // держ. екзам. К канікули ІЗ 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

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											
								аудиторні заняття						I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс		VI курс	
		екзаменів	заліків	контрольних робіт	курсових робіт	Всього	Кредит ECTS	лекції	лабор. заняття	практ. заняття	семінари	індивід. робота	самостійна 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					**1920 / 0**	**64.0**	**205**	**240**	**285**	**30**	**10**	**1150**	**16**	**16**	**5**	**5**	**4**			**10**				
	Обов'язкові навчальні дисципліни					**1650 / 0**	**55.0**	**205**	**240**	**195**	**30**	**10**	**970**	**14**	**16**	**5**	**3**	**4**			**5**				
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	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		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				330	11.0	30	90				210	8											
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**				**5**				
ЗПВ1	Фізичне виховання / Футбол / Волейбол / Баскетбол / Настільний теніс / Аеробіка / Атлетична гімнастика / Боротьба / Гандбол / Туризм		1			90	3.0			30			60	2											
ЗПВ2	Релігієзнавство (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	Іноземна мова для професійного спілкування / Англійська мова / Німецька / Французька		8			90	3.0			30			60								5				
	Цикл професійної підготовки					**4320 / 0**	**144.0**	**489**	**881**	**75**	**15**		**2860**	**5**	**5**	**16**	**14**	**18**	**17**	**18**	**10**				
	Обов'язкові навчальні дисципліни					**2610 / 0**	**87.0**	**267**	**588**	**30**			**1725**	**3**	**2**	**10**	**8**	**11**	**11**	**12**	**5**				
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	Загальні технології та модернізація харчових виробництв	5,6				600	20.0	60	150				390					7	7					
ППО4	Методи контролю якості харчової продукції	3				180	6.0	15	45				120			4								
ППО5	Системи менеджменту якості харчової продукції	6				150	5.0	15	45				90						4					
ППО6	Технологічна експертиза харчової продукції	7				180	6.0	15	45				120							4				
ППО7	Науково-дослідна робота студентів		7			120	4.0		40				80							3				
ППО8	Інженерія безпеки		7			90	3.0	15	15				60							2				
ППО9	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації	7				150	5.0	15	35				100							3				
ППО10	Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якісно	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									
ППО14	Вступ до фаху		1			150	5.0	15		30			105	3										
ППО15	наукові основи харчових технологій	8				90	3.0	12	18				60							5				
	Курсова робота				6,7	180	6.0																	
	Дисципліни вільного вибору студентів					**1710 / 0**	**57.0**	**222**	**293**	**45**	**15**		**1135**	**2**	**3**	**6**	**6**	**7**	**6**	**6**	**5**			
ППВ1	Інструментальні методи аналізу харчових продуктів / Оптичні методи аналізу харчових продуктів / Спектральний аналіз в харчовій хімії	5				120	4.0	15	30				75					3						
ППВ2	Наукові основи створення екобезпечних пакувальних матеріалів / Сучасні екобезпечні матеріали / Технології конструкційних та функціональних матеріалів		4			150	5.0	15	35				100				3							
ППВ3	Оцінка безпеки харчових продуктів / Контроль якості та безпечності продукції галузі / Товарознавство харчових продуктів	7				150	5.0	20	30				100							3				
ППВ4	Екологічна безпека технології галузі / Вплив харчових виробництв на об'єкти довкілля / Технології переробки відходів харчових виробництв		1			90	3.0	15	15				60	2										
ППВ5	Технічний аналіз / Хіміко-аналітичні методи забезпечення якості та безпеки / Хімічні методи в аналізі харчових продуктів	3				180	6.0	30	30				120			4								
ППВ6	Оцінка якості вимірювань / Основи метрології / Обробка результатів досліджень		3			120	4.0	15	20				85			2								
ППВ7	Контроль і експертиза продуктів у громадському харчуванні / Технологія продукції в громадському харчуванні / Виробнича санітарія і гігієна в закладах громадського харчування		5			90	3.0	15	15				60					2						
ППВ8	Автоматизація виробничих процесів / Комп'ютерно-інтегровані технології у харчових виробництвах / Моделювання систем автоматизації (за різними видами харчових виробництв)		8			90	3.0	12	18				60							5				
ППВ9	Економіка підприємств галузі / Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі / Облік витрат		6			90	3.0	15			15		60					2						
ППВ10	Організація харчових виробництв / Управління якістю харчових виробництв / Організація ХАССП на підприємствах харчової промисловості		7			120	4.0	15		30			75						3					
ППВ11	Органолептичний аналіз харчових продуктів / Сенсорний аналіз харчових продуктів / Дегустаційна оцінка харчової продукції		4			120	4.0	10	30				80				3							
ППВ12	Лабораторні спеціалізації / Технологічний семінар / Спецпрактикум з харчових технологій		6			90	3.0		30				60					2						
ППВ13	Оздоровчі та профілактичні продукти харчування / Основи здорового харчування / Функціональні харчові продукти	2				120	4.0	15	25				80		3									
ППВ14	Військова підготовка*					870	29.0																	
ППВ15	Нормативно-правові основи безпеки харчової продукції / Законодавство у харчовій промисловості / Світоглядні та ідеологічні позиції		5			90	3.0	15		15			60					2						
ППВ16	Хімія смаку, запаху, кольору / Натуральні барвники у харчовій промисловості / Хімія харчових добавок		6			90	3.0	15	15				60						2					
	Загальний обсяг годин для підготовки бакалавра					**7200.0 / 127**	**240.0**	**694**	**1121**	**360**	**45**	**10**	**4010**	**21**	**21**	**21**	**19**	**22**	**17**	**18**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**
Загальна кількість						7200.0	240.0	694	1121	360	45	10	4010												
Кількість годин на тиждень														21	21	21	19	22	17	18	20				
Кількість курсових проектів																									
Кількість курсових робіт						2													1	1					
Кількість екзаменів						23								3	3	4	3	3	2	3	2				
Кількість заліків						24								3	4	3	3	3	3	3	2				

Погоджено

Начальник навчального відділу _____ / Я.Д.Гарабажів /

Декан _____ /

ІНСТИТУТ БІОЛОГІЇ, ХІМІЇ ТА БІОРЕСУРСІВ