Міністерство освіти і науки України

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

Навчальний план

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою ЧНУ

Протокол № 12 від "21" 12 2020р.

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	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень				Курси
III													//	//	::	::	::	::	К	К													//	//	::	::	Х	Х	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	III
IV													//	//	::	::	::	::	К	К							Х	Х	Х	Х	II	II	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	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 II 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
III	30	5		2			11	52	III
IV	21	5		4	5		11	52	IV

III. Практика

Назва практики	Семестр	Тижнів
технологічна	6	2
Передипломна 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: лекції	лабор. заняття	практ. заняття	семінари	індивід. робота	самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс		VI курс	
														1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	9 сем	10 сем	11 сем	12 сем
														22	30	22	30	15	15	15	6	22	30	22	30
	Цикл загальної підготовки					**240 / 0**	**8.0**	**45**	**30**		**15**	**10**	**140**					**4**			**5**				
	Обов'язкові навчальні дисципліни					**240 / 0**	**8.0**	**45**	**30**		**15**	**10**	**140**					**4**			**5**				
ЗПО1	Філософія	**8**				120	4.0	15			15	10	80								5				
ЗПО2	Технічна мікробіологія	5				120	4.0	30	30				60					4							
	Цикл професійної підготовки					**2580 / 0**	**86.0**	**284**	**516**	**75**	**15**		**1690**					**18**	**17**	**18**	**15**				
	Обов'язкові навчальні дисципліни					**1560 / 0**	**52.0**	**162**	**378**				**1020**					**11**	**11**	**12**	**5**				
ППО1	Система менеджменту якості харчової продукції	6				150	5.0	15	45				90						4						
ППО2	Технологічна експертиза виробництва харчової продукції	7				180	6.0	15	45				120							4					
ППО3	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації	7				150	5.0	15	35				100							3					
ППО4	Інженерія безпеки		7			90	3.0	15	15				60							2					
ППО5	Науково-дослідна робота студентів		7			120	4.0		40				80							3					
ППО6	Загальні технологіі та модернізація харчових виробництв	5,6				600	20.0	60	150				390					7	7						
ППО7	Процеси й апарати харчових виробництв		5			180	6.0	30	30				120					4							
ППО8	наукові основи харчових технологій	8				90	3.0	12	18				60								5				
	Курсова робота				6,7	180	6.0																		
	Дисципліни вільного вибору студентів					**1020 / 0**	**34.0**	**122**	**138**	**75**	**15**		**670**					**7**	**6**	**6**	**10**				
ППВ1	Оцінка безпеки харчових продуктів / Контроль якості та безпечності продукції галузі / Товарознавство харчових продуктів	7				150	5.0	20	30				100							3					
ППВ2	Хімія смаку, запаху, кольору / Натуральні барвники у харчовій промисловості / Хімія харчових добавок		6			90	3.0	15	15				60						2						
ППВ3	Організація харчових виробництв / Управління якістю харчових виробництв / Організація ХАССП на підприємствах харчової промисловості		7			120	4.0	15		30			75							3					
ППВ4	Контроль і експертиза продуктів в громадському харчуванні / Технологія продукції в громадському харчуванні / Виробнича санітарія і гігієна в закладах громадського харчування		5			90	3.0	15	15				60					2							
ППВ5	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				
ППВ6	Лабораторні спеціалізації / Технологічний семінар / Спецпрактикум з харчових технологій		6			90	3.0		30				60						2						
ППВ7	Військова підготовка*					870	29.0																		
ППВ8	Іноземна мова для професійного спілкування / Англійська мова / Німецька / Французька		8			90	3.0			30			60								5				

ПІВ9	Інструментальні методи аналізу харчових продуктів / Оптичні методи аналізу харчових продуктів / Спектральний аналіз харчових продуктів	5				120	4.0	15	30				75					3								
ПІВ10	Економіка підприємств галузі / Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі / Облік витрат		6			90	3.0	15			15		60						2							
ПІВ11	Нормативно-правові основи безпеки харчової продукції / Законодавство у харчовій промисловості / Світоглядні та ідеологічні позиції		5			90	3.0	15		15			60					2								
	Загальний обсяг годин для підготовки бакалавра					**3600.0 / 61**	**120.0**	**329**	**546**	**75**	**30**	**10**	**1830**	**0**	**0**	**0**	**0**	**22**	**17**	**18**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	
Загальна кількість						3600.0	120.0	329	546	75	30	10	1830													
Кількість годин на тиждень																		22	17	18	20					
Кількість курсових проектів																										
Кількість курсових робіт						2													1	1						
Кількість екзаменів						10												3	2	3	2					
Кількість заліків						11												3	3	3	2					

Погоджено

Начальник навчального відділу _____ Я.Д.Гарабажів /

Декан _____ /