ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою ЧНУ

Протокол № 8 від "27" 05 2024 р.

Голова Вченої ради _____ Р. Петришин

Міністерство освіти і науки України

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

Навчальний план

Підготовки бакалавра

Галузь знань 18 Виробництво та технології

Спеціальність 181 Харчові технології

спеціалізацією Якість та безпека харчової продукції

для студентів 1-4 курсу

форма навчання денна

Кваліфікація

Бакалавр. Харчові технології. Якість та безпека харчової продукції

Термін навчання 3 роки 10 місяців

На базі повної загальної середньої освіти; ступеня «молодший бакалавр» (ОКР «молодший спеціаліст»); ступеня «фаховий молодший бакалавр»

I. Графік навчального процесу

Курси	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень				Курси
I																	In	In	** **	** **	К	К															In	In	** **	** **		К	К	К	К	К	К	К	К	I
II																	In	In	** **	** **	К	К															In	In	** **	** **	О	О	К	К	К	К	К	К	К	К	II
III																	In	In	** **	** **	К	К															In	In	** **	** **	Х	Х	К	К	К	К	К	К	К	К	III
IV																	In	In	** **	** **	К	К						Х	Х	Х	II	II	II	II	II	II	In	In	** **	** **	//	//	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 In 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	32	6					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	Кредит ЄКТС
Фахова ознайомча практика	4	2	3 кредити
Технологічна практика	6	2	3 кредити
Переддипломна практика	8	4	6 кредитів

IV. Атестація

Назва навчальної дисципліни	Форма атестації (екзамен, кваліфікаційна робота (проєкт))	Семестр	Кредит ЄКТС
кваліфікаційна робота	кваліфікаційна робота (проєкт)	8	11 кредитів

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	17	15	15	15	15	15	6	22	30	22	30
	Цикл загальної підготовки					**1080 / 0**	**36.0**	**90**	**45**	**255**	**30**	**10**	**650**	**13**	**7**	**2**	**2**				**10**				
	Обов'язкові навчальні дисципліни					**810 / 0**	**27.0**	**90**	**45**	**165**	**30**	**10**	**470**	**13**	**5**	**2**					**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	Вища математика	1				120	4.0	30		30			60	4											
ЗПО4	Фізика		1			90	3.0	15	15	15			45	3											
ЗПО5	Інформаційні та комунікаційні технології в галузі	2				120	4.0	15	30				75		3										
ЗПО6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3	2			180	6.0			90			90	2	2	2									
ЗПО7	Філософія	8				120	4.0	15			15	10	80								5				
	Дисципліни вільного вибору студентів					**270 / 0**	**9.0**			**90**			**180**		**2**		**2**				**5**				
ЗПВ1	Фізичне виховання (за видами спорту)		2			90	3.0			30			60		2										
ЗПВ2	Вибіркова дисципліна із загальноуніверситетського списку		4			90	3.0			30			60				2								
ЗПВ3	Професійна іноземна мова / Англійська мова / Німецька / Французька		8			90	3.0			30			60								5				
ЗПВ4	Військова підготовка					870	29.0																		
	Цикл професійної підготовки					**5430 / 0**	**181.0**	**659**	**1206**	**60**	**45**		**3460**	**11**	**15**	**19**	**19**	**23**	**20.0**	**20.0**	**10**				
	Обов'язкові навчальні дисципліни					**3870 / 0**	**129.0**	**464**	**816**	**60**	**45**		**2485**	**11**	**6**	**13**	**10**	**20**	**17.0**	**11.0**	**10**				
ППО1	Хімічні основи харчових технологій	1				240	8.0	30	60				150	6											
ППО2	Вступ до фаху		1			120	4.0	15			30		75	3											
ППО3	Екологічна безпека технологій у харчових виробництвах		1			90	3.0	15	15				60	2											
ППО4	Харчова хімія	2				180	6.0	30	30				120		4										
ППО5	Експрес-методи аналізу харчових продуктів	2				90	3.0	15	15				60		2										
ППО6	Методи контролю якості харчової продукції	3				180	6.0	15	45				120			4									

ППО7	Біохімія	3				150	5.0	20	15	15			100			3								
ППО8	Теоретичні та законодавчі основи безпеки харчових продуктів	3				180	6.0	15	45				120			4								
ППО9	Теплотехніка та електротехніка в харчових виробництвах		3			90	3.0	15	15				60			2								
ППО10	Технологічна експертиза харчової продукції	4				120	4.0	15	45				60				4							
ППО11	Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю	4				120	4.0	15	30				75				3							
ППО12	Хімія смаку, кольору і запаху	4				120	4.0	15	30				75				3							
ППО13	Технічна мікробіологія	5				120	4.0	30	30				60					4						
ППО14	Процеси і апарати харчових виробництв	5				150	5.0	30	30				90					4						
ППО15	Харчові технології	5,6				600	20.0	60	180				360					7	9					
ППО16	Науково-дослідна робота студентів		5			120	4.0	15	30				75					3						
ППО17	Економіка і управління харчових виробництв		5			90	3.0	15			15		60					2						
ППО18	Сучасні системи менеджменту якості харчових продуктів	6				180	6.0	15	30	30			105						5					
ППО19	Моніторинг виробничих процесів	6				120	4.0	15	30				75						3					
ППО20	Інженерія безпеки та охорона праці	7				120	4.0	15	15	15			75							3				
ППО21	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації	7				150	5.0	15	45				90							4				
ППО22	Оцінка безпеки і якості харчових продуктів	7				180	6.0	15	45				120							4				
ППО23	Наукові основи харчових технологій	8				90	3.0	12	18				60								5			
ППО24	Автоматизація виробничих процесів	8				90	3.0	12	18				60								5			
ППО25	Курсова робота	6,7			6,7	180	6.0						180											
ППО26	Фахова ознайомча практика		4			90	3.0																	
ППО27	Технологічна практика		6			90	3.0																	
ППО28	Переддипломна практика		8			180	6.0																	
ППО29	Кваліфікаційна робота	8				330	11.0																	
	Дисципліни вільного вибору студентів					**1560 / 0**	**52.0**	**195**	**390**				**975**		**9**	**6**	**9**	**3**	**3**	**9**				
ППВ1	Технології водопідготовки та водовідведення харчових виробництв		2			120	4.0	15	30				75		3									
ППВ2	Радіаційна безпека харчової продукції		2			120	4.0	15	30				75		3									
ППВ3	Методика та способи обробки наукової інформації		2			120	4.0	15	30				75		3									
ППВ4	Нутриціологія		2			120	4.0	15	30				75		3									
ППВ5	Технологія дієтичних добавок		2			120	4.0	15	30				75		3									
ППВ6	Основи безпечного харчування		2			120	4.0	15	30				75		3									
ППВ7	Технологія харчових добавок полісахаридної природи		3			120	4.0	15	30				75			3								
ППВ8	Оцінка якості вимірювань		3			120	4.0	15	30				75			3								
ППВ9	Технологія молекулярної кухні		3			120	4.0	15	30				75			3								
ППВ10	Технічний аналіз сировини та харчових продуктів		3			120	4.0	15	30				75			3								
ППВ11	Органолептичний аналіз харчових продуктів		4			120	4.0	15	30				75				3							
ППВ12	Аналіз природних об'єктів та продуктів харчування		4			120	4.0	15	30				75				3							
ППВ13	Натуральні та синтетичні барвники у харчовій промисловості		4			120	4.0	15	30				75				3							
ППВ14	Харчові добавки в галузі		4			120	4.0	15	30				75				3							
ППВ15	Наукові основи технології безпечних пакувальних матеріалів		4			120	4.0	15	30				75				3							
ППВ16	Безпека пакування та зберігання харчової продукції		4			120	4.0	15	30				75				3							
ППВ17	Товарознавство харчових продуктів		5			120	4.0	15	30				75					3						
ППВ18	Контроль і експертиза продуктів громадського харчування		5			120	4.0	15	30				75					3						
ППВ19	Лабораторні спеціалізації з харчових технологій		6			120	4.0	15	30				75						3					
ППВ20	Технологічний семінар		6			120	4.0	15	30				75						3					
ППВ21	Інструментальні методи аналізу харчових продуктів		7			120	4.0	15	30				75							3				
ППВ22	Оптичні методи аналізу харчових продуктів		7			120	4.0	15	30				75							3				
ППВ23	Спектральний аналіз в оцінці якості харчової продукції		7			120	4.0	15	30				75							3				
ППВ24	Організація ХАССП на підприємствах харчової промисловості		7			120	4.0	15	30				75							3				

ППВ25	Інноваційні технології харчових продуктів		7			120	4.0	15	30				75						3					
ППВ26	Організація харчових виробництв		7			120	4.0	15	30				75						3					
ППВ27	Технологія продуктів харчування функціонального призначення		7			120	4.0	15	30				75						3					
	Загальний обсяг годин для підготовки бакалавра					**7200.0 / 127**	**240.0**	**749**	**1251**	**315**	**75**	**10**	**4110**	**24**	**22**	**21**	**21**	**23**	**20**	**20**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**
Загальна кількість						7200.0	240.0	749	1251	315	75	10	4110												
Кількість годин на тиждень														24	22	21	21	23	20	20	20				
Кількість курсових проектів																									
Кількість курсових робіт						2													1	1					
Кількість екзаменів						28								4	3	4	3	3	4	4	3				
Кількість заліків						23								3	5	3	4	3	1	3	1				

Погоджено

Начальник навчального відділу / Я.Д.Гарабажів /

Декан Р.І. Беспалько