Міністерство освіти і науки України

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

**Навчальний план**

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою ЧНУ

Протокол № ___ від "___" _____ 20__ р.

Голова Вченої ради _____ /_____/

Підготовки магістра

Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Спеціальність G13 Харчові технології

Освітня програма G13_81807 Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини

спеціалізацією _____

для студентів 1-2 курсу

форма здобуття освіти денна

Кваліфікація

Магістр. Харчові технології. Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини.

Термін навчання 1 рік 4 місяці

На базі освітній рівень «бакалавр»

I. Графік навчального процесу

| Курси | Вересень | | | | Жовтень | | | | Листопад | | | | Грудень | | | | Січень | | | | Лютий | | | | Березень | | | | Квітень | | | | Травень | | | | Червень | | | | Липень | | | | Серпень | | | | Курси |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1(M) | | | | | | | | | | | | | | | | | Іп | Іп | :: | :: | :: | К | К | | | | | | | | | | | Іп | Іп | :: | :: | :: | Х | Х | К | К | К | К | К | К | К | К | 1(M) |
| 2(M) | | | | | | | | | Х | Х | Х | II | II | :: | // | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | 2(M) |
| *№ 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  // атестація  К канікули  Іп 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1(M) | 30 | 6 | | 3 | | | 9 | 52 | 1(M) |
| 2(M) | 10 | 1 | | 3 | 2 | | 35 | 52 | 2(M) |

III. Практика

| Назва практики | Семестр | Тижнів | Кредит ЄКТС |
|---|---|---|---|
| Виробнича практика "Експертиза харчових продуктів" | 2(м) | 3 | 4 |
| Виробнича практика "Технологія харчових продуктів" | 3(м) | 2 | 3 |
| Виробнича практика "Технологія харчових продуктів" | 3(м) | 1 | 1 |

IV. Атестація

| Назва навчальної дисципліни | Форма атестації (екзамен, кваліфікаційна робота (проєкт)) | Семестр | Кредит ЄКТС |
|---|---|---|---|
| Кваліфікаційна (магістерська) робота | кваліфікаційна робота (проєкт) | 3(м) | 7 |

V. План навчального процесу

| № п/п | Назва дисципліни | Розподіл по семестрах | | | | Обсяг роботи студента(в годинах) | | | | | | | | Розподіл по курсах і семестрах | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | екзаме-нів | заліків | контро-льних робіт | курсо-вих робіт | Всього | Кредит ECTS | аудиторні заняття | | | | | самос-тійна робота | I курс | | II курс | | III курс | | IV курс | | 1(M) курс | 2(M) курс | | |
| | | | | | | | | лекції | лабор. заняття | практ. заняття | семіна-ри | індивід. робота | | 1 сем | 2 сем | 3 сем | 4 сем | 5 сем | 6 сем | 7 сем | 8 сем | 1(м) сем | 2(м) сем | 3(м) сем | 4(м) сем |
| | | | | | | | | | | | | | | 22 | 30 | 22 | 30 | 22 | 30 | 22 | 30 | 15 | 15 | 10 | 0 |
| | **Обов'язкові компоненти** | | | | | **1980 / 0** | **66.0** | **190** | **156** | **92** | **36** | **2** | **1504** | | | | | | | | | **18** | **9.0** | **6.0** | |
| ОК.1 | Інноваційні технології харчових продуктів | 1(м) | | | | 210 | 7.0 | 30 | 30 | | | | 150 | | | | | | | | | 4 | | | |
| ОК.2 | Охорона праці та екологічна безпека в галузі | | 1(м) | | | 120 | 4.0 | 16 | | 16 | | | 88 | | | | | | | | | 2 | | | |
| ОК.3 | Професійні комунікації в національному та багатомовному середовищі | 1(м) | | | | 90 | 3.0 | | | 30 | | | 60 | | | | | | | | | 2 | | | |
| ОК.4 | Статистична обробка даних та експертні методи оцінки якості продуктів | 1(м) | | | | 210 | 7.0 | 30 | 30 | | | | 150 | | | | | | | | | 4 | | | |
| ОК.5 | Фізіологія технологічних культур | | 1(м) | | | 120 | 4.0 | 16 | 30 | | | | 74 | | | | | | | | | 3 | | | |
| ОК.6 | Колоїдна хімія харчових систем | | 1(м) | | | 150 | 5.0 | 16 | 30 | | | | 104 | | | | | | | | | 3 | | | |
| ОК.7 | Технологія продуктів із субтропічної сировини | 2(м) | | | | 180 | 6.0 | 16 | | 46 | | | 118 | | | | | | | | | | 4 | | |
| ОК.8 | Автоматизація та керування процесами харчових виробництв | 2(м) | | | | 150 | 5.0 | 30 | 16 | | | | 104 | | | | | | | | | | 3 | | |
| ОК.9 | Управління бізнесом в харчовій промисловості | 2(м) | | | | 90 | 3.0 | 16 | | | 16 | | 58 | | | | | | | | | | 2 | | |
| ОК.10 | Сенсорний аналіз харчових продуктів | 3(м) | | | | 120 | 4.0 | 10 | 20 | | | 2 | 88 | | | | | | | | | | | 3 | |
| ОК.11 | Інтелектуальна власність | 3(м) | | | | 90 | 3.0 | 10 | | | 20 | | 60 | | | | | | | | | | | 3 | |
| ОК.12 | Виробнича практика «Експертиза харчових продуктів» | | 2(м) | | | 120 | 4.0 | | | | | | 120 | | | | | | | | | | | | |
| ОК.13 | Виробнича практика «Технологія харчових продуктів» | | 3(м) | | | 120 | 4.0 | | | | | | 120 | | | | | | | | | | | | |
| ОК.14 | Кваліфікаційна (магістерська) робота | | | | | 210 | 7.0 | | | | | | 210 | | | | | | | | | | | | |
| | **Вибіркові компоненти** | | | | | **720 / 0** | **24.0** | **104** | **144** | | | | **472** | | | | | | | | | | **8** | **12** | |
| ВК.1 | Вибіркова дисципліна 1 | | 2(м) | | | 90 | 3.0 | 16 | 16 | | | | 58 | | | | | | | | | | 2 | | |
| ВК.2 | Вибіркова дисципліна 2. | | 2(м) | | | 90 | 3.0 | 16 | 16 | | | | 58 | | | | | | | | | | 2 | | |
| ВК.3 | Вибіркова дисципліна 3. | | 2(м) | | | 90 | 3.0 | 16 | 16 | | | | 58 | | | | | | | | | | 2 | | |
| ВК.4 | Вибіркова дисципліна 4. | | 2(м) | | | 90 | 3.0 | 16 | 16 | | | | 58 | | | | | | | | | | 2 | | |
| ВК.5 | Вибіркова дисципліна 5. | | 3(м) | | | 90 | 3.0 | 10 | 20 | | | | 60 | | | | | | | | | | | 3 | |
| ВК.6 | Вибіркова дисципліна 6. | | 3(м) | | | 90 | 3.0 | 10 | 20 | | | | 60 | | | | | | | | | | | 3 | |
| ВК.7 | Вибіркова дисципліна 7. | | 3(м) | | | 90 | 3.0 | 10 | 20 | | | | 60 | | | | | | | | | | | 3 | |
| ВК.8 | Вибіркова дисципліна 8. | | 3(м) | | | 90 | 3.0 | 10 | 20 | | | | 60 | | | | | | | | | | | 3 | |
| | **Загальний обсяг годин для підготовки магістра** | | | | | **2700.0 / 50** | **90.0** | **294** | **300** | **92** | **36** | **2** | **1976** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **18** | **17** | **18** | **0** |
| Загальна кількість | | | | | | 2700.0 | 90.0 | 294 | 300 | 92 | 36 | 2 | 1976 | | | | | | | | | | | | |
| Кількість годин на тиждень | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 18 | 17 | 18 | |
| Кількість курсових проектів | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Кількість курсових робіт | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Кількість екзаменів | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 3 | 2 | |
| Кількість заліків | | | | | | 13 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 5 | 5 | |

Погоджено

Начальник навчального відділу _____ / Я.Д.Гарабажів /

Декан _____ / _____ /