ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою ЧНУ

Протокол № 4 від "28" 05 2025 р.

Голова Вченої ради _____ Р. Влоскурський

Міністерство освіти і науки України

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

Навчальний план

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(М)																	In	In	::	::	::	К	К																In	In	::	::	::	Х	Х	Х	К	К	К	К	К	К	К	К	1(М)
2(М)										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	К	К	К	К	К	2(М)
№ 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 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
1(М)	30	6		3			9	52	1(М)
2(М)	10	1		3	2		35	52	2(М)

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											
		екзаменів	заліків	контрольних робіт	курсових робіт	Всього	Кредит ECTS	аудиторні заняття					самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс		1(М) курс		2(М) курс	
								лекції	лабор. заняття	практ. заняття	семінари	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 дисицпліна 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	

Начальник навчального відділу Погоджено / Я.Д.Гарабажів /

Декан / Р. Бесчалько /