

ЗАТВЕРДЖЕНО:
на засіданні Вченої ради
протокол № 8



Ректор
(КОВАЛЬОВ В.Д.)

Міністерство освіти і науки України

Донбаська державна машинобудівна академія

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки: **магістра**
з галузі знань: **10 Природничі науки**
спеціальність: **102 Хімія**
форма навчання: **денна**
освітньо-професійна програма: **Хімія харчових продуктів**

Кваліфікація: магістр з хімії

Термін навчання - 1 рік 4 місяці

На основі ступенів бакалавра, магістра, освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень						
	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
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
2	П	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	А	А																																		

Позначення: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; П – практика; К – канікули; Д – дипломне проєктування; А – атестація

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання дипломи. проєкту	Атест.	Канікули	Усього
1	33	4	3			12	52
2			4	11	2		17
Всього	33	4	7	11	2	12	69

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Виробнича	2	3
Переддипломна	3	4
Дипломне проєктування	3	11

IV. АТЕСТАЦІЯ

№	Форма атестації (екзамен, дипломний проєкт (робота))	Семестр
1	Кваліфікаційна робота магістра	3

V. План освітнього процесу

№ п/п	НАЗВА ДИСЦИПЛІН	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин					Кількість аудиторних годин за семестрами					
		екзаменів	заліків	курсів			Загальний обсяг	Аудиторні				Самостійна робота	1 курс		2 курс		
				проекти	роботи			Всього	лекції	лаборат.	практич		1	2а	2б	3	
		кількість тижнів у семестрі															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ																	
1.1. Цикл загальної підготовки																	
1.1.1	Охорона праці в галузі та цивільний захист	2				3,0	90	36	18		18	54		2	2		
1.1.2	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		1			3,0	90	30			30	60	2				
Разом п.1.1:						6,0	180	66	18	0	48	114	2	2	2	0	
1.2 Цикл професійної підготовки																	
1.2.1	Актуальні проблеми харчової хімії	1				7,0	210	75	30	45		135	5				
1.2.2	Сучасні методи ідентифікації хімічних сполук	1				7,0	210	75	30	30	15	135	5				
1.2.3	Сертифікація харчових продуктів		2			5,0	150	54	18	36		96		3	3		
1.2.4	Актуальні проблеми застосування харчових добавок	2				7,0	210	72	36	36		138		4	4		
Разом п.1.2:						26,0	780	276	114	147	15	504	10	7	7	0	
1.3 Практична підготовка																	
3.1	Виробнича практика		2д			4,5	135					135					
3.2	Переддипломна практика		3д			6,0	180					180					
Разом п. 1.3 :						10,5	315	0	0	0	0	315	0	0	0	0	
1.4 Атестація																	
4.1	Кваліфікаційна робота магістра	3				24,0	720					720					
Разом п. 1.4:						24,0	720	0	0	0	0	720	0	0	0	0	
Разом обов'язкові компоненти освітньої програми						66,5	1995	342	132	147	63	1653	12	9	9	0	
2. ДИСЦИПЛІНИ ВІЛЬНОГО ВИБОРУ																	
2.1. Цикл загальної підготовки																	
2.1.1	Психологія управління		1			3,0	90	30	15		15	60	2				
	Працевлаштування та ділова кар'єра		1			3,0	90	30	15		15	60	2				
	Дисципліни з інших ОП ДДМА																
Разом п.2.1						3,0	90	30	15	0	15	60	2	0	0	0	
	Фізичне виховання												c*	c*	c*		
	Примітка: c* - секційні заняття (факультатив)																
2	Українська мова як іноземна (для іноземних громадян та осіб без громадянства)					4,0	120,0	66,0	0,0	0,0	66,0	54,0					
	Українська мова як іноземна	2	1			4,0	120	66			66	54	2	2	2		

№ п/п	НАЗВА ДИСЦИПЛІН	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин					Кількість аудиторних годин за семестрами				
		екзаменів	заліків	курсів			Загальний обсяг	Аудиторні				Самостійна робота	1 курс		2 курс	
				проекти	роботи			Всього	лекції	лаборат.	практич		1	2а	2б	3
													кількість тижнів у семестрі			
15	9	9	17													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
2.2 Цикл професійної підготовки																
2.2.1	Новітні харчові продукти		1			4,0	120	45	30	15		75	3			
	Харчові продукти функціонального призначення		1			4,0	120	45	30	15		75	3			
2.2.2	Актуальні питання біоорганічної хімії	1				6,0	180	60	30	30		120	4			
	Хімія біологічно активних речовин	1				6,0	180	60	30	30		120	4			
2.2.3	Сучасні фізико-хімічні методи у виробництві харчових продуктів	2				4,5	135	54	36	18		81		3	3	
	Сучасні напрями розвитку технологій виробництва харчових продуктів	2				4,5	135	54	36	18		81		3	3	
2.2.4	Токсикологічна хімія харчових продуктів		2			6,0	180	72	36	36		108		4	4	
	Хімія отруйних речовин		2			6,0	180	72	36	36		108		4	4	
Разом п.2.2:						20,5	615	231	132	99	0	384	7	7	7	0
Разом вибіркві компоненти освітньої програми						23,5	705,0	261,0	147,0	99,0	15,0	444,0	9	7	7	0
Загальна кількість:						90,0	2700	603	279	246	78	2097	21	16	16	0
Кількість годин на тиждень													21	16	16	0
Кількість екзаменів													3		3	
Кількість заліків													3		3	1
Кількість курсових проектів																
Кількість курсових робіт																
Частка кредитів													0	73,9	В	26,1

Декан факультету ФІТО

Зав. кафедри

Гарант освітньої програми

О.Г. Гринь

А.П. Авдєєнко

М.А. Турчанін