

ЗАТВЕРДЖЕНО:
на засіданні Вченої ради
протокол № 4
" 05 " листопада 2020 р.

Міністерство освіти і науки України

Донбаська державна машинобудівна академія

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

В.о. ректора
(Ковальов В.Д.)



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	Т	С	С	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	П	П	П	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	Д	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 проектування; А – атестація

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання дипломн. проекту	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 проектування	3	11

IV. АТЕСТАЦІЯ

№	Форма атестації (екзамен, дипломний проект (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	залків	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
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 та ділова кар'єра		1			3,0	90	30	15		15	60	2			
	Методика викладання у вищій школі		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

№ 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

2.2 Цикл професійної підготовки

2.2.1	Новітні харчові продукти та харчові продукти функціонального призначення		1			4,0	120	45	30		15	75	3			
	Технологія м'яса та м'ясопродуктів		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 води	1				6,0	180	60	30	30		120	4			
2.2.3	Технологія хліба та хлібобулочних виробів	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		2			6,0	180	72	36	36		108		4	4	
	Засоби та методи знешкодження токсичних речовин		2			6,0	180	72	36	36		108		4	4	
Разом п.2.2:						20,5	615	231	132	84	15	384	7	7	7	0
Разом вибірккові компоненти освітньої програми						23,5	705,0	261,0	147,0	84,0	30,0	444,0	9	7	7	0
Загальна кількість:						90,0	2700	603	279	231	93	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	

1	Фізичне виховання																
	Примітка: с* - 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		

Декан факультету ФІТО

Зав. кафедри

Гарант освітньої програми

О.Г. Гринь

А.П. Авдєєнко

М.А. Турчанін