

ЗАТВЕРДЖЕНО:
на засіданні Вченої ради
протокол №

" " 20 р.

Ректор

(Ковальов В.Д.)



Міністерство освіти і науки України

Донбаська державна машинобудівна академія

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки: бакалавра
з галузі знань: 10 Природничі науки
спеціальність: 102 Хімія
форма навчання: денна
освітня програма: Хімія харчових продуктів

Кваліфікація: бакалавр з хімії

Термін навчання - 3 роки 10 місяців

На основі повної загальної середньої освіти

I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО 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	52				
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
4	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	А												

Позначення: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; ПК – проміжний контроль; П – практика; К – канікули; Д – дипломне проектування; А – державна атестація

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія та проміжний контроль	Практика	Виконання дипломи. проекту	Держ. атест.	Канікули	Усього
1	33	4	3			12	52
2	33	4	3			12	52
3	33	4	3			12	52
4	32	4	3		1	2	42
Всього	131	16	12	0	1	38	198

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна практика "Вступ до фаху"	2	3
Навчальна практика, ознайомча	4	3
Навчально-виробнича практика	6	3
Виробнича практика	8	3

IV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма державної атестації (екзамен, дипломний проект (робота))	Семестр
Державна атестація	Комплексний кваліфікаційний екзамен зі спеціальності	8

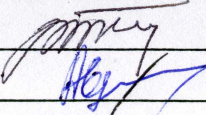
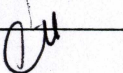
№ з/п	НАЗВА ДИСЦИПЛІН	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Кількість аудиторних годин за триместрами											
		екзаменів	залків	курсів			Загальний обсяг	Аудиторні				Самостійна робота	1 курс			2 курс			3 курс			4 курс		
				проекти	роботи			Всього	лекції	лаборат.	практич		1	2а	2б	3	4а	4б	5	6а	6б	7	8	
		кількість тижнів у триместрі												15	9	9	15	9	9	15	9	9	15	9
													14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
1.2.3	Аналітична хімія					15,5	465	177	66	96	15	288												
1.2.3.1	Аналітична хімія (розділ 1)		3			9,0	270	105	30	60	15	165				7								
1.2.3.2	Аналітична хімія (розділ 2)	4				6,5	195	72	36	36		123					4	4						
1.2.4	Органічна хімія					16,0	480	159	63	96		321												
1.2.4.1	Органічна хімія (розділ 1)		4			5,0	150	54	18	36		96					3	3						
1.2.4.2	Органічна хімія (розділ 2)	5				10,0	300	105	45	60		195							7					
1.2.4.3	Курсова робота "Органічна хімія"				5д	1,0	30	0				30												
1.2.5	Колоїдна хімія		5			5,0	150	60	30	30		90							4					
1.2.6	Харчова хімія					11,0	330	108	36	72		222												
1.2.6.1	Харчова хімія	6				10,0	300	108	36	72		192									6	6		
1.2.6.2	Курсова робота "Харчова хімія"				6д	1,0	30	0				30												
1.2.7	Хімія харчових добавок	7				10,0	300	120	60	60		180											8	
1.2.8	Комп'ютерні та інформаційні технології в хімії		3			3,0	90	30	15	15		60				2								
Разом п.1.2						85,5	2565	930	399	453	78	1635	6	7	7	13	7	7	11	6	6	8	0	
1.3. Практична підготовка																								
3.1	Навчальна практика "Вступ до фаху"		2			4,5	135	18			18	117		1	1									
3.2	Навчальна практика, ознайомча		4д			4,5	135	0				135												
3.3	Навчально-виробнича практика		6д			4,5	135	0				135												
3.4	Виробнича практика		8д			4,5	135	0				135												
Разом п. 1.3						18,0	540	18	0	0	18	522	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
1.4 Державна атестація																								
4.2	Державна атестація (комплексний кваліфікаційний екзамен зі спеціальності)	8				1,5	45	0				45												
Разом п 1.4						1,5	45	0	0	0	0	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Разом обов'язкові компоненти освітньої програми						170,5	5115	1842	632	546	664	3273	25	20	20	24	18	18	13	6	6	8	0	
2. ДИСЦИПЛІНИ ВІЛЬНОГО ВИБОРУ																								
2.1. Цикл загальної підготовки																								
2.1.1	Екологія		5			4,0	120,0	45	30	15		75											3	
	Рациональне природокористування																							
2.1.2	Психологія шкільного віку	5				4,0	120,0	45	30		15	75											3	
	Психологія																							
2.1.3	Педагогіка середньої школи	7				6,0	180,0	75	45		30	105											5	
	Загальна педагогіка																							
Разом п.2.1						14,0	420	165	105	15	45	255	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	5	0

№ з/п	НАЗВА ДИСЦИПЛІН	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин					Самостійна робота	Кількість аудиторних годин за триместрами															
		екзаменів	заліків	курсові			Загальний обсяг	Аудиторні					1 курс	2 курс			3 курс			4 курс								
				проекти	роботи			Всього	лекції	лаборат.	практич			1	2а	2б	3	4а	4б	5	6а	6б	7	8				
														кількість тижнів у триместрі														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24					
2.2. Цикл професійної підготовки																												
2.2.1	Обчислювальні методи в хімії		5			3,0	90	30	15	15		60							2									
	Обробка результатів експерименту																											
2.2.2	Хімія води		6			5,0	150	54	18	36		96								3	3							
	Водопідготовка у виробництві харчових продуктів																											
2.2.3	Хімія високомолекулярних сполук		6			3,0	90	36	18	18		54									2	2						
	Полімери в харчовій промисловості																											
2.2.4	Теоретичні основи біоорганічної хімії	6				6,5	195	72	36	36		123								4	4							
	Біологічно активні речовини в продуктах харчування																											
2.2.5	Фізико-хімічні основи виробництва харчових продуктів	7				9,0	270	105	60	45		165											7					
	Основи технології виробництва харчових продуктів																											
2.2.6	Методика навчання хімії		7			5,0	150	60	30		30	90											4					
	Викладання хімії у середній школі																											
2.2.7	Показники якості харчових продуктів		8			6,0	180	68	34	34		112												4				
	Якість і безпека харчових продуктів																											
2.2.8	Аналіз небезпечних і шкідливих речовин в продуктах харчування	8				6,0	180	68	34	34		112												4				
	Методи виявлення отруйних речовин в продуктах харчування																											
2.2.9	Фізико-хімічні методи модифікації харчових продуктів		8			3,0	90	34	17	17		56												2				
	Хімія молекулярної кухні																											
2.2.10	Методи аналізу харчових продуктів	8				9,0	270	34	34	68		236												6				
	Фізико-хімічні методи ідентифікації речовин																											
Разом п. 2.2						55,5	1665	561	296	303	30	1104	0	0	0	0	0	0	2	9	9	11	16	16				
Разом вибіркові компоненти освітньої програми						69,5	2085	726	401	318	75	1359	0	0	0	0	0	0	8	9	9	16	16	16				
Загальна кількість						240,0	7200	2568	1018	879	739	4632	25	20	20	24	18	18	21	15	15	24	16	16				
												Кількість годин на тиждень				25	20	20	24	18	18	21	15	15	24	16		
												Кількість екзаменів				2		2	2		2	3		2	2	2		
												Кількість заліків				5		5	4		5	3		3	2	3		
												Кількість курсових проектів																
												Кількість курсових робіт												1		1		
												Частка кредитів				обов'язкові		71,0			вибіркові		29,0					

Декан факультету ФІГО

Зав. кафедри

Голова проектної групи

О.Г. Гринь

А.П. Авдєєнко

М.А. Турчанин