

ЗАТВЕРДЖЕНО:
на засіданні Вченої ради
протокол №3
"04 10 2018 р.

Міністерство освіти і науки України
Донбаська державна машинобудівна академія

Кваліфікація: магістр з хімії



Ректор
(Ковальов В. Д.)

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

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

Термін навчання - 1 рік 4 місяця

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

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	С	С	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	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; 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 проміж. контроль	Практика	Виконання дипломи. проекту	Держ. 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. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма державної атестації (екзамен, дипломний проект (робота))	Семестр
Державна атестація	Захист кваліфікаційної роботи	3

V. План навчального процесу																
№ п/п	НАЗВА ДИСЦИПЛІН	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Загальний обсяг	Кількість годин				Самостійна робота	Кількість аудиторних годин за триместрами			
		екзаменів	заліків	курсів				Аудиторні					1 курс		2 курс	
				проекти	роботи			Всього	лекції	лаборат.	практич		1	2а	2б	3
														кількість тижнів у триместрі		
												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			
1.1.3	Фізичне виховання					3,0	90	60	0		60	30				
1.1.3.1	Фізичне виховання		1			3,0	90	60			60	30	4			
1.1.3.2	Фізичне виховання		2ф*											с*	с*	
Разом п.1.1:						9,0	270	126	18	0	108	144	6	2	2	0
1.2 Цикл професійної підготовки																
1.2.1	Актуальні проблеми харчової хімії	1				9,0	270	90	30	60		180	6			
1.2.2	Актуальні проблеми застосування харчових добавок	2				9,0	270	90	54	36		180		5	5	
Разом п.1.2:						18,0	540	180	84	96	0	360	6	5	5	0
1.3 Практична підготовка																
3.1	Виробнича практика		2д			4,5	135					135				
3.2	Переддипломна практика		3д			6,0	180					180				
3.3	Дипломне проектування					21,0	630					630				
Разом п. 1.3 :						31,5	945	0	0	0	0	945	0	0	0	0
1.4 Державна атестація																
4.1	Захист кваліфікаційної роботи	3				3,0	90					90				
Разом п. 1.4:						3,0	90	0	0	0	0	90	0	0	0	0
Разом обов'язкові компоненти освітньої програми						61,5	1845	306	102	96	108	1539	12	7	7	0
2. ДИСЦИПЛІНИ ВЛІЙНОГО ВИБОРУ																
2.1. Цикл загальної підготовки																
2.1.1	Методика викладання у вищій школі Соціологія		1			3,0	90	30	15		15	60	2			
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	Загальний обсяг	Кількість годин				Самостійна робота	Кількість аудиторних годин за триместрами			
		екзаменів	заліків	курсів				Аудиторні					1 курс		2 курс	
				проекти	роботи			Всього	лекції	лаборат.	практич		1	2а	2б	3
													кількість тижнів у триместрі			
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	Сучасні методи якісного та кількісного аналізу	1				6,0	180	60	30	30		120	4			
	Сучасні фізико-хімічні методи ідентифікації хімічних сполук															
2.2.2	Актуальні питання біоорганічної хімії	1				6,0	180	60	30	30		120	4			
	Хімія біологічно активних речовин															
2.2.3	Сучасні фізико-хімічні методи у виробництві харчових продуктів	2				5,0	150	54	36	18		96		3	3	
	Сучасні напрями розвитку технологій виробництва харчових продуктів															
2.2.4	Токсикологічна хімія		2			5,0	150	54	36	18		96		3	3	
	Хімія отруйних речовин															
2.2.5	Сертифікація харчових продуктів		2			3,5	105	36	18	18		69		2	2	
	Державне регулювання якості та безпеки харчових продуктів															
Разом п.2.2:						25,5	765	264	150	114	0	501	8	8	8	0
Разом вибірккові компоненти освітньої програми						28,5	2610	570	252	210	108	2040	10	8	8	0
Загальна кількість:						90,0	4455	876	354	306	216	3579	22	15	15	0
Кількість годин на тиждень												22	15	15	0	
Кількість екзаменів												3		3		
Кількість заліків												3		3	1	
Кількість курсових проектів																
Кількість курсових робіт																
Частка кредитів												0	68,3	0	31,7	

Декан факультету ФІТО

Зав. кафедри

Голова проектної групи

О.Г. Гринь

А.П. Авдєєнко

М.А. Турчанін