

V. План навчального процесу

№ з/п	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл аудиторних годин				
		Екзамени	Заліки	Курсові			Загальний обсяг	Аудиторних					Самостійна робота	I курс		II курс	
				проекти	роботи			у тому числі						Семестри			
		Всього	Лекції					Практичні	Семінарії	Лабораторні	Індивідуальні	1		2	3	4	
				Кількість тижнів в семестрі													
		15	15	9													
1. Цикл загальної підготовки																	
1.1. Обов'язкові дисципліни																	
1	Молекулярні механізми здорового харчування		1		3	90	30	30				60	2				
2	Токсикологія харчових продуктів		1		3	90	30	20	10			60	2				
3	Хімія вітамінів і харчових добавок		2		3	90	30	30				60		2			
4	Методологія та організація наукових досліджень		3		3	90	30	10	20			60			3		
5	Охорона праці в галузі		2			30	10	4	6			20		1			
Всього по п. 1.1:			4		12	360	120	90	30			240	4	2	3		
1.2. Вибіркові дисципліни																	
1.2.1. Дисципліни вільного вибору студента																	
6	Хімія вуглеводів і полісахаридів	1			3	90	30	10		20		60	2				
7	Хімія і технологія продуктів бджільництва	1			3	90	30	10		20		60	2				
8	Емульгатори у харчовій промисловості	1			3	90	30	10		20		60	2				
9	Аналіз косметичних засобів	2			3	90	30	10		20		60		2			
10	Аналіз полімерів	2			3	90	30	10	20			60		2			
Всього по дисциплінам п.1.2.1:		2			6	180	60	20		40		120	2	2			
Всього по п. 1.2:		2			6	180	60	20		40		120	2	2			
Разом за розділом (п. 1):		2	4		18	540	180	110	30	40		360	6	4	3		
2. Цикл професійної підготовки																	
2.1. Обов'язкові дисципліни																	
2.1.1. Теоретична підготовка																	
11	Аналіз ґрунту і води	1			6	180	60	20		40		120	4				
12	Моніторинг хімічних параметрів атмосфери	3			3	90	30	20		10		60			3		
13	Аналітична хімія харчових продуктів	2			6	180	60	20		40		120		4			
14	Практикум спектрофотометричного аналізу	3			3	90	30			30		60			3		
Всього по дисциплінам п.2.1.1:		4			18	540	180	60		120		360	4	4	6		
2.1.2. Практична підготовка																	
15	Підготовка магістерської роботи				15	450						450					
16	Атестація	3			3	90						90					
17	Виробнича практика		2,3		12	360						360					

Всього по дисциплінам п.2.1.2:			2		30	900					900				
Всього по п. 2.1:		4	2		48	1440	180	60		120	1260	4	4	6	
2.2. Вибіркові дисципліни															
2.2.1. Дисципліни за вибором ВНЗ															
18	Прикладні аспекти електрохімічної енергетики		1		3	90	30	30			60	2			
19	Математичне планування та аналіз експерименту		3		3	90	30	10		20	60			3	
Всього по дисциплінам п.2.2.1:			2		6	180	60	40		20	120	2		3	
2.2.2. Дисципліни вільного вибору студента															
20	Тепломасообмінні процеси в хімічній технології	2			3	90	30	30			60		2		
21	Фізико-хімія паливно-мастильних матеріалів	2			3	90	30	10		20	60		2		
22	Кристалохімічний дизайн магнітокерованих матеріалів	2			3	90	30	20		10	60		2		
23	Хімічне матеріалознавство і нанотехнології	1			6	180	60	30		30	120	4			
24	Сорбенти та адсорбційні процеси	1			6	180	60	30		30	120	4			
25	Біотехнології харчових продуктів	2			6	180	60	30		30	120		4		
26	Термокatalітичні процеси в органічному синтезі	2			6	180	60	30		30	120		4		
27	Криміналістична експертиза	3			3	90	30	30			60			3	
28	Галургія	3			3	90	30	30			60			3	
29	Термотривкі полімери	3			3	90	30	30			60			3	
Всього по дисциплінам п.2.2.2:		4			18	540	180	120		60	360	4	6	3	
Всього по п. 2.2:		4	2		24	720	240	160		20	60	480	6	6	6
Разом за розділом (п. 2):		8	4		72	2160	420	220		20	180	1740	10	10	12
Загальна кількість					90	2700	600	330	30	20	220	2100	16	14	15
Кількість годин на тиждень											69				
Кількість екзаменів											10	3	4	3	
Кількість заліків											8	3	2	3	
Кількість курсових проектів											0				
Кількість курсових робіт											0				

Декан факультету _____ Слущик В.М.

Навчальний план затверджено вченою радою Факультета природничих наук (протокол № 8 від "23" квітня 2019 року)

Погоджено: навчально-методичний відділ
"27" травня 2019 р.

Завідувач випускової кафедри

(підпис, прізвище та ініціали)

(підпис, прізвище та ініціали)