

Форма здобуття освіти ДЕННА
(денна, заочна)

[illegible]

Т	Теоретичне навчання	С	Екзаменаційна сесія	Н	Навчальна практика	В	Виробнича практика	К	Канікули	А	Атестація
---	---------------------	---	---------------------	---	--------------------	---	--------------------	---	----------	---	-----------

План освітнього процесу																																
№ ОК	НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	Семестровий контроль				Загальний обсяг годин	Кредити	Навчальні заняття							Пона-аудиторні години	Самостійна робота	Тривалість семестру (тижнів)															
		Екзамен	Залік	Курсова робота (проект)	Практика			Аудиторні години					1 курс				2 курс				3 курс				4 курс							
								Всього аудиторних	Лекції	Практичні (семінарські)	Лабораторні	Індивідуальні заняття	Консультації	1 сем.			2 сем.		3 сем.		4 сем.		5 сем.		6 сем.		7 сем.		8 сем.			
														17 т.			18 т.	17 т.	18 т.	17 т.	18 т.	17 т.	18 т.	14 т.	10 т.							
														Тижневе навантаження			Тижневе навантаження	Тижневе навантаження	Тижневе навантаження	Тижневе навантаження	Тижневе навантаження	Тижневе навантаження	Тижневе навантаження	Тижневе навантаження	Тижневе навантаження	Тижневе навантаження	Тижневе навантаження	Тижневе навантаження	Тижневе навантаження	Тижневе навантаження	Тижневе навантаження	Тижневе навантаження
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		
1. Цикл загальної підготовки																																
1	Українська мова (за професійним спрямуванням)		1			90	3	42		42				6	42	2,5 14	42															
2	Основи екології		1			90	3	26	18	8				6	58	1,5 18	8															
3	Вища математика	1				180	6	86	30	56				12	82	5,0 30	56															
4	Фізика		2			120	4	62	30		32			8	50			3,5 30	32													
5	Україна в європейському історичному та культурному контекстах		2			90	3	54	30	24				6	30			3,0 30	24													
6	Загальна та неорганічна хімія	1				210	7	94	34		60			14	102	5,5 34	60															
7	Органічна хімія	2				210	7	100	36		64			14	96			5,5 36	64													
8	Аналітична хімія	2				180	6	90	30		60			12	78			5,0 30	60													
9	Фізична і колоїдна хімія	3				210	7	102	34		68			14	94			6,0 34	68													
10	Теоретична підготовка базової загальноїськоївої підготовки* / Національно-патріотичне виховання**		3			90	3	64	30	34				26				3,5 30	34													
11	Психологія міжособистісної взаємодії		4			90	3	42	14	28				6	42					2,5 14	28											
12	Технічна мікробіологія	4				180	6	100	36		64			12	68			5,5 36	64													
13	Біохімія	4,5				210	7	112	34		78			14	84			3,5 18	44			3,0 16	34									
14	Правові основи громадянського суспільства		5			90	3	42	20	22				6	42					2,5 20	22											
15	Філософія		6			90	3	44	28	16				6	40							2,5 28	16									
16	Іноземна мова	4	2			240	8	140		140				14	86	2,0 34		2,0 36		2,0 34		2,0 36										
17	Фізичне виховання		1			60	2	24		24				4	32	1,5 24																
Разом		9	10			2430	81	1224	404	394	426			154	1052	18,0 82	224	19,0 126	11,5 216	13,5 64	5,5 136	2,5 68	2,5 172	36 36	56 26	28 26	16 50					
Всього кредитів за циклом загальної підготовки							81									23,0		22,0	12,0	15,0	6,0	3,0										
2. Цикл професійної підготовки																																
18	Вступ до фаху	1				90	3	42	14	28				6	42	2,5 14	28															
19	Інформаційно-комунікаційні технології та моделювання в галузі знань		1			120	4	60	20		40			8	52	3,5 20	40															
20	Основи фізіології та гігієни харчування	2				120	4	62	20		42			8	50			3,5 20	42													
21	Технічна комп'ютерна графіка	2				120	4	62	20		42			8	50			3,5 20	42													
22	Теоретичні основи харчових технологій	3				180	6	86	38	48				12	82			5,0 38	48													
23	Харчові технології	4,5	3			360	12	182	62		120			24	154			2,0 12	22	4,0 24	4,5 48	26 26	50 50									
24	Курсова робота з харчових технологій			6		60	2							4	56																	
25	Контроль якості та безпечності харчових продуктів	5				180	6	86	28		58			12	82					5,0 28	58											
26	Процеси і апарати харчових виробництв	6	5			330	11	174	58		116			22	134			2,5 14	28	7,5 44	7,5 88											
27	Теплотехніка	6				90	3	54	18	36				6	30					3,0 18	36											
28	Обладнання харчових виробництв	6,7				210	7	114	38	76				14	82			4,0 24	48							3,0 14	28					
29	Автоматизація виробничих процесів	7				90	3	56	20	36				6	28													4,0 20	36			
30	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці в галузі	7				90	3	56	20	36				6	28													4,0 20	36			
31	Екологія харчових виробництв	7				90	3	56	20	36				6	28													4,0 20	36			
32	Метрологія, стандартизація та сертифікація	8				90	3	50	18	32				6	34														5,0 18	32		
33	Економіка підприємств та основи менеджменту	8				120	4	70	24	46				8	42														7,0 24	46		

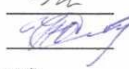
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
34	Навчальна практика (ознайомлення з виробництвом)		7		7	90	3						6	84																
35	Технологічна практика з підготовкою кваліфікаційної роботи бакалавра		8		8	240	8						16	224																
36	Виконання і захист кваліфікаційної роботи бакалавра					300	10						20	280																
Разом		16	6	1	3	2970	99	1210	418	374	418		198	1562	6,0	7,0	7,0	4,0	12,0	14,5	15,0	12,0								
Всього кредитів за циклом професійної підготовки							99								34	68	40	84	50	70	24	48	68	136	86	172	74	136	42	78
3. Цикл вибіркових освітніх компонентів																														
1	Вибірковий освітній компонент 1		3			150	5	30	10	20			10	110					2,0											
2	Вибірковий освітній компонент 2		3			150	5	30	10	20			10	110					2,0											
3	Вибірковий освітній компонент 3		4			150	5	30	10	20			10	110					1,5											
4	Вибірковий освітній компонент 4		4			150	5	30	10	20			10	110					1,5											
5	Вибірковий освітній компонент 5		5			150	5	30	10	20			10	110					2,0											
6	Вибірковий освітній компонент 6		5			150	5	30	10	20			10	110					2,0											
7	Вибірковий освітній компонент 7		6			150	5	30	10	20			10	110						1,5										
8	Вибірковий освітній компонент 8		6			150	5	30	10	20			10	110						1,5										
9	Вибірковий освітній компонент 9		7			150	5	30	10	20			10	110							2,5									
10	Вибірковий освітній компонент 10		7			150	5	30	10	20			10	110							2,5									
11	Вибірковий освітній компонент 11		8			150	5	30	10	20			10	110								3,0								
12	Вибірковий освітній компонент 12		8			150	5	30	10	20			10	110								3,0								
Разом			12			1800	60	360	120	240	0		120	1320					4,0	3,0	4,0	3,0	5,0	6,0						
Всього кредитів за циклом вибіркових компонентів							60												10	10	10	10	10	10						
Всього годин за навчальним планом		25	28	1	3	7200	240	2794	942	1008	844		472	3934	24,0	26,0	22,5	20,5	21,5	20,0	20,0	18,0								
у тому числі																														
загальна підготовка		9	10			2430	81	1224	404	394	426		154	1052	18,0	19,0	11,5	13,5	5,5	2,5	0,0	0,0								
професійна підготовка		16	6	1	3	2970	99	1210	418	374	418		198	1562	6,0	7,0	7,0	4,0	12,0	14,5	15,0	12,0								
вибіркові освітні компоненти			12			1800	60	360	120	240	0		120	1320	0,0	0,0	4,0	3,0	4,0	3,0	5,0	6,0								
Кількість екзаменів		25													3	4	2	4	3	3	4	2								
Кількість залків		28													4	3	4	3	4	3	3	4								
Кількість курсових робіт				1																1										
Факультативні освітні компоненти (форми контролю не плануються)																														
1	Фізичне виховання					210	7	210		210					2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0										
***Практична підготовка за рахунок канікулярного часу здобувачів освіти															36	34	36	34	36	34										
Практична підготовка базової загальнонавчальної підготовки						210	7			210																				

Види і назви практик					
Навчальна			Виробнича		
Назва практики	Термін проведення		Назва практики	Термін проведення	
	Семестр	Кількість тижнів		Семестр	Кількість тижнів
Навчальна практика (ознайомлення з виробництвом)	7	3	Технологічна практика з підготовкою кваліфікаційної роботи бакалавра	8	8

Атестація		
№ за порядком	Форма атестації	Семестр
1	Захист кваліфікаційної роботи бакалавра	8

* Вивчення ОК "Теоретична підготовка базової загальнонавчальної підготовки" для здобувачів освіти, для яких це передбачено.
 ** Вивчення ОК "Національно-патріотичне виховання" передбачено для здобувачів освіти, для яких це не обов'язковим вивчення ОК "Теоретична підготовка базової загальнонавчальної підготовки"
 *** Практична підготовка передбачена для здобувачів освіти, які вивчали ОК "Теоретична підготовка базової загальнонавчальної підготовки"

Навчальний план складено відповідно до Стандарту вищої освіти України: перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 18 Виробництво та технології, спеціальність 181 Харчові технології.
 Затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 р. № 1125.
 (назва стандарту, за наявності)

Гарант освітньо-професійної програми  доц. Савчук Т. І.
 Завідувач кафедри неорганічної та фізичної хімії  проф. Гулай Л. Д.
 Завідувач кафедри органічної та фармацевтичної хімії  проф. Сливка Н. Ю.
 Затверджено на засіданні Вченої ради факультету хімії та екології
 Протокол № 9 від 15 травня 2025 року
 Декан факультету  доц. Марушко Л. П.

Погоджено
 Навчальний навчальний відділ
 "16" 05 2025 р.

Погоджено
 Проректор з навчальної роботи та рекрутації
 "16" 05 2025 р.

Погоджено
 Рішення Вченої ради
 Волинського національного університету
 "17" 05 2025 р.