Міністерство освіти і науки України
Волинський національний університет імені Лесі Українки

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор _____ проф. Анатолій ЦЬОСЬ

"___"_____ 2024 р.

Освітній ступінь: **БАКАЛАВР**

Освітня кваліфікація: Бакалавр хімії

Термін навчання: 3 роки 10 місяців
(повних років, місяців)

На базі: ПЗСО, НРК 5
(попередній документ про освіту)

підготовки **БАКАЛАВРА**
(назва освітнього ступеня)

галузь знань **18 Виробництво та технології**
(шифр і назва галузі знань)

спеціальність **181 Харчові технології**
(код і назваспеціальності)

Освітньо-професійна програма: **Харчові технології**

Форма навчання ДЕННА
(денна, заочна)

Графік освітнього процесу

Курс	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень				Теоретичне навчання	Підсумковий контроль	Навчальна практика	Виробнича практика	Державна атестація	Випускна кваліфікаційна робота	Канікули	Всього
	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	К	С	С	К	К	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	35	4					13	52
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	С	С	К	К	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	35	5					12	52
3	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	С	С	К	К	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	35	4					13	52
4	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	С	С	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	В	В	В	В	С	С	А												31	4		4	1		3	43

Т — Теоретичне навчання; С — Екзаменаційна сесія; Н — Навчальна практика; В — Виробнича практика; А — Державна атестація; Д — Випускна кваліфікаційна робота; К — Канікули

План освітнього процесу

№ ОК	НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	Семестровий контроль: Екзамен	Залік	Курсова робота (проект)	Практика	Загальний обсяг годин	Кредити	Навчальні заняття: Аудиторні години: Всього аудиторних	Лекції	Практичні (семінарські)	Лабораторії	Індивідуальні заняття	Позааудиторні години: Консультації	Самостійна робота
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	1. Цикл загальної підготовки													
1	Українська мова (за професійним спрямуванням)		1			90	**3**	42		42			6	42
2	Вища математика	2	1			180	**6**	88	30	58			12	80
3	Фізика	2	1			180	**6**	88	30		58		12	80
4	Україна в європейському історичному та культурному контекстах		2			90	**3**	52	28	24			6	32
5	Загальна та неорганічна хімія	1				180	**6**	90	30		60		12	78
6	Органічна хімія	2				210	**7**	94	30		64		14	102
7	Аналітична хімія	2				180	**6**	86	28		58		12	82
8	Фізична і колоїдна хімія	3				210	**7**	108	36		72		14	88
9	Психологія міжособистісної взаємодії		4			90	**3**	44	14	30			6	40
10	Біохімія	4				210	**7**	102	34		68		14	94
11	Технічна мікробіологія	4				180	**6**	94	30		64		12	74
12	Правові основи громадянського суспільства		5			90	**3**	42	20	22			6	42
13	Філософія		6			90	**3**	42	26	16			6	42
14	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4, 8	2, 6			360	**12**	280		280			22	58
15	Фізичне виховання		1			60	**2**	28		28			4	28
	Разом	10	10			2400	**80**	1280	336	500	444		158	962
	Всього кредитів за циклом загальної підготовки						**80**							
	2. Цикл професійної підготовки													
16	Вступ до фаху	1				90	**3**	44	14	30			6	40
17	Інформаційно-комунікаційні технології та моделювання в галузі знань		1			120	**4**	62	20		42		8	50
18	Основи фізіології та гігієни харчування	1				120	**4**	62	20		42		8	50
19	Технічна комп'ютерна графіка	2				120	**4**	52	18		34		8	60
20	Теоретичні основи харчових технологій	3	2			180	**6**	88	40	48			12	80
21	Харчові технології	3, 5	4			450	**15**	222	62		160		30	198
22	Контроль якості та безпечності харчових продуктів	5				180	**6**	90	30		60		12	78
23	Процеси і апарати харчових виробництв	5, 6				330	**11**	158	50		108		22	150
24	Теплотехніка	6				90	**3**	42	14	28			6	42
25	Обладнання харчових виробництв	6				210	**7**	102	34	68			14	94
26	Автоматизація виробничих процесів	7				90	**3**	48	16	32			6	36
27	Метрологія, стандартизація та сертифікація	7				90	**3**	48	16	32			6	36
28	Екологія харчових виробництв	7				90	**3**	48	16	32			6	36
29	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці в галузі	8				90	**3**	46	14	32			6	38
30	Економіка підприємств та основи менеджменту	8				120	**4**	60	30	30			8	52
31	Навчальна практика		7		7	90	**3**						6	84
32	Технологічна практика		8		8	90	**3**						6	84
33	Практика за темою кваліфікаційної роботи бакалавра		8		8	90	**3**						6	84
34	Виконання і захист кваліфікаційної роботи бакалавра					360	**12**						24	336
	Разом	16	6		3	3000	**100**	1172	394	332	446		200	1628
	Всього кредитів за циклом професійної підготовки						**100**							

Тривалість семестру (тижнів)

№ ОК	1 курс, 1 сем. (18 т.) Л	1 курс, 1 сем. (18 т.) П	1 курс, 2 сем. (17 т.) Л	1 курс, 2 сем. (17 т.) П	2 курс, 3 сем. (18 т.) Л	2 курс, 3 сем. (18 т.) П	2 курс, 4 сем. (17 т.) Л	2 курс, 4 сем. (17 т.) П	3 курс, 5 сем. (18 т.) Л	3 курс, 5 сем. (18 т.) П	3 курс, 6 сем. (17 т.) Л	3 курс, 6 сем. (17 т.) П	4 курс, 7 сем. (16 т.) Л	4 курс, 7 сем. (16 т.) П	4 курс, 8 сем. (15 т.) Л	4 курс, 8 сем. (15 т.) П
1	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1. Цикл загальної підготовки																
1	2,5	42														
2	2,5	30	2,5	28												
3	2,5	30	2,5	28												
4			3,0	24												
5	5,0	60														
6			5,5	64												
7			5,0	58												
8					6,0	72										
9							2,5	30								
10							6,0	68								
11							5,5	64								
12									2,5	22						
13											2,5	16				
14	2,0	36	2,0	34	2,0	36	2,0	34	2,0	36	2,0	34	3,0	36	2,0	34
15	1,5	28														
Разом	16,0	60	20,5	226	8,0	108	16,0	196	4,5	58	4,5	50	3,0	36	2,0	34
Всього кредитів за циклом загальної підготовки	18,5		23,5		8,5		17,5		4,5		4,5		1,5		1,5	
2. Цикл професійної підготовки																
16	2,5	30														
17	3,5	42														
18	3,5	42														
19			3,0	34												
20			2,5	22	2,5	26										
21					7,0	84	2,0	34	3,5	42						
22									5,0	60						
23									4,5	56	4,5	52				
24											2,5	28				
25											6,0	68				
26													3,0	32		
27													3,0	32		
28													3,0	32		
29															3,0	32
30															4,0	30
31																
32																
33																
34																
Разом	9,5	54	5,5	38	9,5	62	2,0	0	13,0	76	13,0	72	9,0	48	7,0	44
		114		56		110		34		158		148		96		62
Всього кредитів за циклом професійної підготовки	11		7		12		2		15,5		15,5		18		19	

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
3. Цикл вибіркових дисциплін																														
35	Вибіркова дисципліна 1		3			150	**5**	30	10	20			10	110					1,5											
																			10	20										
36	Вибіркова дисципліна 2		3			150	**5**	30	10	20			10	110					1,5											
																			10	20										
37	Вибіркова дисципліна 3		4			150	**5**	30	10	20			10	110							2,0									
																					10	20								
38	Вибіркова дисципліна 4		4			150	**5**	30	10	20			10	110							2,0									
																					10	20								
39	Вибіркова дисципліна 5		5			150	**5**	30	10	20			10	110									1,5							
																							10	20						
40	Вибіркова дисципліна 6		5			150	**5**	30	10	20			10	110									1,5							
																							10	20						
41	Вибіркова дисципліна 7		6			150	**5**	30	10	20			10	110											2,0					
																									10	20				
42	Вибіркова дисципліна 8		6			150	**5**	30	10	20			10	110											2,0					
																									10	20				
43	Вибіркова дисципліна 9		7			150	**5**	30	10	20			10	110													2,0			
																											10	20		
44	Вибіркова дисципліна 10		7			150	**5**	30	10	20			10	110													2,0			
																											10	20		
45	Вибіркова дисципліна 11		8			150	**5**	30	10	20			10	110															2,0	
																													10	20
46	Вибіркова дисципліна 12		8			150	**5**	30	10	20			10	110															2,0	
																													10	20
Разом			12			1800	**60**	360	120	240	0		120	1320					3,0		4,0		3,0		4,0		4,0		4,0	
																			20	40	20	40	20	40	20	40	20	40	20	40
Всього кредитів за циклом вибіркових дисциплін							**60**												10		10		10		10		10		10	
Всього годин за навчальним планом		26	28		3	7200	**240**	2812	850	1072	890		478	3910	25,5		26,0		20,5		22,0		20,5		21,5		16,0		13,0	
															114	340	152	292	118	258	98	270	116	256	118	238	68	172	64	136
у тому числі																														
	загальна підготовка	10	10			2400	**80**	1280	336	500	444		158	962	16,0		20,5		8,0		16,0		4,5		4,5		3,0		2,0	
															60	226	114	236	36	108	78	196	20	58	26	50	0	36	0	34
	професійна підготовка	16	6		3	3000	**100**	1172	394	332	446		200	1628	9,5		5,5		9,5		2,0		13,0		13,0		9,0		7,0	
															54	114	38	56	62	110	0	34	76	158	72	148	48	96	44	62
	виборкові дисцилліни		12			1800	**60**	360	120	240	0		120	1320	0,0		0,0		3,0		4,0		3,0		4,0		4,0		4,0	
															0	0	0	0	20	40	20	40	20	40	20	40	20	40	20	40
	Кількість екзаменів	**26**													3		5		3		3		3		3		3		3	
	Кількість заліків		**28**												5		3		2		4		3		4		3		4	
	Кількість курсових робіт																													
Факультативні дисципліни (форми контролю не плануються)																														
1	Фізичне виховання					210	**7**	210		210					2,0		2,0		2,0		2,0		2,0		2,0					
																36		34		36		34		36		34				

Види і назви практик					
Навчальна			***Виробнича***		
Назва практики	Термін проведення		Назва практики	Термін проведення	
	Семестр	Кількість тижнів		Семестр	Кількість тижнів
Навчальна практика	7	протягом семестру	Технологічна практика	8	2
			Практика за темою кваліфікаційної роботи бакалавра	8	2

Державна атестація		
№ за порядком	Форма і назва підсумкової атестації	Семестр
1	Захист кваліфікаційної роботи бакалавра	8

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 _____ **доц. Сливка Н. Ю.**

Затверджено на засіданні Вченої ради факультету хімії та екології
Протокол № хх від хх травня 2024 року

Декан факультету _____ **доц. Марушко Л. П.**

Погоджено
Начальник навчального відділу
_____
"___ "_____ 2024 р.

Погоджено
Проректор з навчальної роботи та рекрутації
_____
"___ "_____ 2024 р.

Погоджено
Рішення Вченої ради
Волинського національного університету
_____
"___ "_____ 2024 р.