



Ректор Проф. Мельник В.П.
 (прізвище та ініціали)
 4 06 2024 року
 М.П.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ФРАНКА
НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Підготовки бакалавра з галузі знань 18 "Виробництво та технології" Кваліфікація Бакалавр з харчових технологій
 (назва освітнього ступеня) (шифр та найменування галузі знань) (назва)
 за спеціальністю 181 Харчові технології Строк навчання 3 роки 10 місяців
 (код та найменування спеціальності) (роки і місяці)
 спеціалізацію _____ на основі _____
 (назва спеціалізації) (зазначається освітній ступінь)
 освітньо-професійною програмою Харчові технології
 Форма навчання заочна
 (денна, заочна)

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 |
| I | | | | | | | T | T | | | | | | | | | | | | C | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| II | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | C | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| III | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | C | C | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| IV | | | | | C | C | C | | | | P | P | P | P | | | | | | | | | | | | | | | C | C | C | D | D | D | D | D | D | D | D | D | D | D | D | D | DP | DP | DP | DP | | | |

ПОЗНАЧЕННЯ: Т - теоретичне навчання; С - екзаменаційна сесія; П - практика; Д - виконання кваліфікаційної роботи;
 ДР - захист кваліфікаційної роботи

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

| Курс | Теоретичне навчання | Екзаменаційна сесія | Практика | Атестація | Виконання кваліфікаційної роботи | Канікули | Разом |
|-------|---------------------|---------------------|----------|-----------|----------------------------------|----------|-------|
| I | 2 | 4 | 4 | | | | 10 |
| II | | 4 | 4 | | | | 8 |
| III | | 6 | | | | | 6 |
| IV | | 6 | 4 | 4 | 12 | | 26 |
| Разом | 2 | 20 | 12 | 4 | 12 | | 50 |

III. ПРАКТИКА

| Назва практики | Семестр | Тижні |
|------------------------|---------|-------|
| Навчальна ознайомча | 2 | 4 |
| Навчальна технологічна | 4 | 4 |
| Виробнича | 7 | 4 |

IV. АТЕСТАЦІЯ

| Назва навчальної дисципліни | Форма державної атестації (екзамен, дипломна робота (кваліфікаційна робота)) | Семест |
|-----------------------------|--|--------|
| | Кваліфікаційна робота із захистом в ЕК | 8 |

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

| Шифр за ОП | НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ | Розподіл за семестрами | | | | Кількість кредитів ЕКТС | Кількість годин | | | | | Розподіл годин на сесії за курсами і семестрами | | | | | | | | |
|---|---|------------------------|-------------|-----------|------------|-------------------------|-----------------|-----------|--------------|----|-----------|---|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|----|---------|--|
| | | Екзамени | Записи | Роботи | | | Загальний обсяг | Всього | Аудиторних | | | Самостійна робота | I курс | | II курс | | III курс | | IV курс | |
| | | | | Курсові | Контрольні | | | | у тому числі | | | | Семестри | | | | | | | |
| | | Лекції | Лабораторні | Практичні | I сем | | | | 1 | 2 | 3 | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | | | |
| | | | | | | | | | | | | Кількість днів на сесії | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 20 | 20 | 20 | 20 | | |
| I. НОРМАТИВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| I.1. Цикл загальної підготовки | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК 1.1.01 | Українська мова (за професійним спрямуванням) | | 1 | | | 2 : 1 | 90 | 8 | 4 | | 4 | 82 | 4 : 4 | | | | | | | |
| ЗК 1.1.02 | Історія України | 2 | | | | 2 : 1 | 90 | 10 | 8 | | 2 | 80 | | 8 : 2 | | | | | | |
| ЗК 1.1.03 | Історія української культури | | 1 | | | 2 : 1 | 90 | 10 | 8 | | 2 | 80 | 8 : 2 | | | | | | | |
| ЗК 1.1.04 | Філософія | 3 | | | | 1 : 2 | 90 | 10 | 8 | | 2 | 80 | | | 8 : 2 | | | | | |
| ЗК 1.1.05 | Іноземна мова | 4 | 1,3 | | | 2:2:4:4 | 360 | 48 | | | 48 | 312 | 0 : 12 | 0 : 12 | 0 : 12 | 0 : 12 | | | | |
| | Всього | 3 | 4 | | | 24 | 720 | 86 | 28 | | 58 | 634 | 30 | 22 | 22 | 12 | | | | |
| I.2. Цикл професійної та практичної підготовки | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП 1.2.01 | Вища та прикладна математика | | 1 | | | 2 : 1 | 90 | 12 | 6 | | 6 | 78 | 6 : 6 | | | | | | | |
| ПП 1.2.02 | Вступ до спеціальності | 1 | | | | 2 : 2 | 120 | 20 | 10 | | 10 | 100 | 10:10 | | | | | | | |
| ПП 1.2.03 | Безпека життєдіяльності та охорона праці | | 1 | | | 2 : 1 | 90 | 8 | 6 | | 2 | 82 | 6 : 2 | | | | | | | |
| ПП 1.2.04 | Харчова хімія | 1 | | | | 1 : 2 | 90 | 30 | 16 | 14 | | 60 | 16:14 | | | | | | | |
| ПП 1.2.05 | Фізіологія харчування | | 1 | | | 4 : 1 | 150 | 20 | 10 | 10 | | 130 | 10:10 | | | | | | | |
| ПП 1.2.06 | Товарознавство харчових продуктів | 2 | | | | 2 : 1 | 90 | 20 | 10 | | 10 | 70 | | 10:10 | | | | | | |
| ПП 1.2.07 | Основи технологій харчових виробництв | 2 | | | | 2 : 3 | 150 | 26 | 14 | | 12 | 124 | | 14:12 | | | | | | |
| ПП 1.2.08 | Підприємницьке право | | 2 | | | 2 : 1 | 90 | 16 | 8 | | 8 | 74 | | 8 : 8 | | | | | | |
| ПП 1.2.09 | Мікробіологія | | 2 | | | 1 : 2 | 90 | 14 | 10 | 4 | | 76 | | 10 : 4 | | | | | | |
| ПП 1.2.10 | Технології продукції ресторанного господарства | 4 | 2 | | | 1:2:4:5 | 360 | 54 | 30 | 24 | | 306 | | 10:6 | 12:12 | 8:6 | | | | |
| ПП 1.2.11 | Кулінарія народів світу | | 3 | | | 1 : 2 | 90 | 10 | 6 | | 4 | 80 | | | 6 : 4 | | | | | |
| ПП 1.2.12 | Процеси та апарати харчових виробництв | 3 | | | | 1 : 3 | 120 | 14 | 10 | | 4 | 106 | | | 10:4 | | | | | |
| ПП 1.2.13 | Друга іноземна мова | 3 | | | | 1 : 2 | 90 | 16 | | | 16 | 74 | | | 0:16 | | | | | |
| ПП 1.2.14 | Сенсорний аналіз харчових продуктів | 4 | | | | 3 : 2 | 150 | 20 | 10 | 10 | | 130 | | | | 10:10 | | | | |
| ПП 1.2.15 | Інформаційні системи і технології в харчових виробництвах | 5 | | | | 1 : 3 | 120 | 20 | 10 | 10 | | 100 | | | | 10:10 | | | | |
| ПП 1.2.16 | Харчові технології | 5 | 4 | | | 1:1:6 | 240 | 44 | 20 | 24 | | 196 | | | | 10:10 | 10:14 | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|---|-----------|-----------|----------|----------|------------|-------------|------------|------------|------------|------------|-------------|------------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|
| ПП 1.2.17 | Організація ресторанного господарства | 6 | | | 4 : 1 | 150 | 20 | 10 | 10 | | 130 | | | | | | 10:10 | | | |
| ПП 1.2.18 | Маркетинг в харчових технологіях | 6 | 5 | | 1:2:1 | 120 | 34 | 18 | | 16 | 86 | | | | 6 : 6 | 12:10 | | | | |
| ПП 1.2.19 | Менеджмент в харчових технологіях | 6 | 5 | | 1:2:1 | 120 | 34 | 18 | | 16 | 86 | | | | 6 : 6 | 12:10 | | | | |
| ПП 1.2.20 | Інженерна та комп'ютерна графіка в харчових технологіях | | 6 | | 2:2 | 120 | 20 | 10 | | 10 | 100 | | | | | 10:10 | | | | |
| ПП 1.2.21 | Технологія борошняних кондитерських виробів | 7 | | | 2 : 3 | 150 | 36 | 20 | 16 | | 114 | | | | | | 20:16 | | | |
| ПП 1.2.22 | Проектування підприємств харчової промисловості | | 7 | | 1 : 2 | 90 | 18 | 12 | | 6 | 72 | | | | | | 12 : 6 | | | |
| ПП 1.2.23 | Технологічне обладнання харчових виробництв | | 7 | | 1 : 2 | 90 | 24 | 12 | | 12 | 66 | | | | | | 12:12 | | | |
| ПП 1.2.24 | Методи контролю якості харчової продукції | 7 | | | 2 : 1 | 90 | 24 | 12 | 12 | | 66 | | | | | | 12:12 | | | |
| ПП 1.2.25 | Економіка підприємств харчової промисловості | 7 | | | 1 : 2 | 120 | 18 | 12 | | 6 | 102 | | | | | | 12 : 6 | | | |
| ПП 1.2.26 | Технологія та екологія продуктів оздоровлення та профілактичного харчування | 8 | | | 3 : 1 | 120 | 16 | 8 | | 8 | 104 | | | | | | | 8 : 8 | | |
| ПП 1.2.27 | Технологія функціональних харчових продуктів | | 8 | | 2 : 1 | 90 | 16 | 8 | 8 | | 74 | | | | | | | 8 : 8 | | |
| ПП 1.2.28 | Харчові та біологічно активні добавки | 8 | | | 2 : 2 | 120 | 16 | 8 | | 8 | 104 | | | | | | | 8 : 8 | | |
| ПП 1.2.29 | Безпека та якість харчової продукції | | 8 | | 2 : 2 | 90 | 16 | 8 | | 8 | 74 | | | | | | | 8 : 8 | | |
| ПП 1.2.30 | Бакалаврський семінар | | 8 | | 2 : 1 | 90 | 16 | | | 16 | 74 | | | | | | | 0 : 16 | | |
| ПП 1.2.31 | Курсова робота | | | 5д,7д | 3 : 3 | 180 | | | | | 180 | | | | | | | | | |
| ПП 1.2.32 | Навчальна ознайомча практика | | 2д | | 6 | 180 | | | | | 180 | | | | | | | | | |
| ПП 1.2.33 | Навчальна технологічна практика | | 4д | | 6 | 180 | | | | | 180 | | | | | | | | | |
| ПП 1.2.34 | Виробнича практика | | 7д | | 6 | 180 | | | | | 180 | | | | | | | | | |
| ПП 1.2.35 | Кваліфікаційна (бакалаврська) робота | | | | 9 | 270 | | | | | 270 | | | | | | | | | |
| | Всього | 18 | 19 | 2 | 0 | 156 | 4680 | 652 | 332 | 142 | 178 | 4028 | 90 | 92 | 64 | 54 | 68 | 84 | 120 | 80 |
| | Всього нормативних навчальних дисциплін | 21 | 23 | 2 | 0 | 180 | 5400 | 738 | 360 | 142 | 236 | 4662 | 120 | 114 | 86 | 66 | 68 | 84 | 120 | 80 |

2. ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ

2.1. Дисципліни вільного вибору студента

2.1.1. Цикл загальної підготовки

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------|-----------------------------------|----------|--|--|-----------|------------|-----------|-----------|----------|-----------|------------|--|--|--|-----------|--|-----------|--|--|--|
| | <i>Дисципліни вільного вибору</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК2.1.1.01 | | 4 | | | 2 : 1 | 90 | 10 | 6 | | 4 | 80 | | | | 6 : 4 | | | | | |
| ЗК2.1.1.02 | | 4 | | | 2 : 1 | 90 | 10 | 6 | | 4 | 80 | | | | 6 : 4 | | | | | |
| ЗК2.1.1.03 | | 6 | | | 2 : 1 | 90 | 10 | 6 | | 4 | 80 | | | | | | 6 : 4 | | | |
| ЗК2.1.1.04 | | 6 | | | 2 : 1 | 90 | 10 | 6 | | 4 | 80 | | | | | | 6 : 4 | | | |
| | Всього | 4 | | | 12 | 360 | 40 | 24 | 0 | 16 | 320 | | | | 20 | | 20 | | | |

2.1.2. Цикл професійної та практичної підготовки

| Дисципліни вільного вибору | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-----------|-----------|-----------|-------------|------------|-------------|------------|-------------|------------|------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|--|
| ПП2.1.2.01 | Теплотехніка та основи холодильних технологій | 3 | | 1 : 2 | 90 | 14 | 10 | 4 | 76 | | | 10:4 | | | | | | | | |
| | Прикладна механіка | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП2.1.2.02 | Стандартизація, метрологія і сертифікація | 3 | | 1 : 2 | 90 | 14 | 10 | 4 | 76 | | | 10 : 4 | | | | | | | | |
| | Основи підприємництва | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП2.1.2.03 | Облік і звітність харчових підприємств | 4 | | 2 : 1 | 90 | 16 | 8 | 8 | 74 | | | 8 : 8 | | | | | | | | |
| | Основи автоматизованого проектування | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП2.1.2.04 | Культура харчування | 4 | | 2 : 1 | 90 | 16 | 8 | 8 | 74 | | | 8 : 8 | | | | | | | | |
| | Гігієна і санітарія харчових підприємств | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП2.1.2.05 | Проектування та дизайн закладів ресторанного господарства | 5 | | 1 : 4 | 150 | 22 | 12 | 10 | 128 | | | | 12:10 | | | | | | | |
| | Промислове будівництво та інженерне обладнання закладів ресторанного господарства | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП2.1.2.06 | Санаторно-курортна справа | 5 | | 1 : 4 | 150 | 28 | 14 | 14 | 122 | | | | 14:14 | | | | | | | |
| | Автоматизація виробничих процесів | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП2.1.2.07 | Виробництво органічних та екопродуктів | 6 | | 4 : 1 | 150 | 20 | 10 | 10 | 130 | | | | | 10:10 | | | | | | |
| | Технології продукції дитячого та геродієтичного харчування | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП2.1.2.08 | Психологія і етика бізнесу | 6 | | 1 : 4 | 150 | 20 | 10 | 10 | 130 | | | | | 10:10 | | | | | | |
| | Конфліктологія | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП2.1.2.09 | Екологія харчових виробництв | 7 | | 1 : 3 | 120 | 14 | 10 | 4 | 106 | | | | | | | | | 10:4 | | |
| | Технологія природних вітамінів | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП2.1.2.10 | Бізнес-планування підприємницької діяльності | 7 | | 1 : 3 | 120 | 14 | 10 | 4 | 106 | | | | | | | | | 10:4 | | |
| | Захист прав споживачів | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП2.1.2.11 | Логістика у виробництві харчових продуктів | 8 | | 3 : 1 | 120 | 12 | 8 | 4 | 108 | | | | | | | | | | 8 : 4 | |
| | Інженерне та технологічне обладнання закладів ресторанного господарства | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП2.1.2.12 | Технологія напоїв | 8 | | 3 : 1 | 120 | 12 | 8 | 4 | 108 | | | | | | | | | | 8 : 4 | |
| | Технологія природних харчових сорбентів | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Всього | | 12 | | 48 | 1440 | 202 | 118 | 84 | 1238 | | | 28 | 32 | 50 | 40 | 28 | 24 | | | |
| Всього вибіркових навчальних дисциплін | | 16 | | 60 | 1800 | 242 | 142 | 100 | 1558 | | | 28 | 52 | 50 | 60 | 28 | 24 | | | |
| Загальна кількість | | 21 | 39 | 2 | 0 | 240 | 7200 | 980 | 502 | 142 | 336 | 6220 | | | | | | | | |
| Кількість годин на сесію | | | | | | | | | | | | 120 | 114 | 114 | 118 | 118 | 144 | 148 | 104 | |

