

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

«Технології зберігання, консервування і переробки м'яса»

підготовка магістрів з галузі знань: 18 «Виробництво та технології»
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
програмою повною
форма навчання: денна

Кваліфікація: магістр з харчових технологій
загальний обсяг у кредитах ЄКТС
та строк навчання 90 кредитів, 1 рік 4 міс.
на основі першого рівня вищої освіти

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															ВП	ВП	ВП	К	К	С	С	С															ДП	ДП	ДП	ДП	ДП		С	С	К	К	К	К	К	К	К	КР	КР						
2													КР	КР	КР	КР	А																																										

Умовні позначення:

<input type="checkbox"/>	- теоретичне навчання	<input type="checkbox"/>	ВП	- виробнича практика	<input type="checkbox"/>	А	- атестація
<input type="checkbox"/>	С	- екзаменаційна сесія	<input type="checkbox"/>	ДП	- дослідницька практика		
<input type="checkbox"/>	К	- канікули	<input type="checkbox"/>	КР	- кваліфікаційна робота		

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Виконання магістерської роботи	Канікули	Разом
I	28	5	8	-	2	9	52
II	12	0	-	1	4	-	17
Разом	40	5	8	1	6	9	69

III. ПРАКТИКА, ТИЖНІ

Назва практики	Семестр	Тижні
Виробнича	1	3
Дослідницька	2	5

IV. АТЕСТАЦІЯ

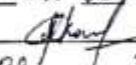
Форма атестації	Семестр
Кваліфікаційна робота	3


V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																
№ з/п		Форма контролю, розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин					Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами				
		Екзамен	Заліків	Курсові			Загальний бюджет навчального часу	Всього	Аудиторні			Самостійна навчальна робота	I курс		II курс	
				Проекти	Роботи				у тому числі:				Семестри			
		Лекції	Лабораторні				Практичні	1	2	3						
		Кількість тижнів в семестрі											14	14	12	
		I. Обов'язкові компоненти														
1	Ділова іноземна мова		1			3,0	90	28			28	62	2			
2	Математичне моделювання технологічних процесів		2			3,0	90	28	14		14	62		2		
3	Інтелектуальна та промислова власність		2			3,0	90	28	14		14	62		2		
4	Інформаційні технології у наукових дослідженнях		1			3,0	90	28	14	14		62	2			
5	Інноваційні технології в галузі	1, 2			2	11,0	330	92	36	56		238	3	4		
6	Світові тенденції розвитку харчової індустрії	2				5,0	150	50	22		28	100		4		
7	Інжиніринг підприємств галузі	1				5,0	150	42	14	28		108	3			
8	Безвідходні технології молокопереробних виробництв	2				4,0	120	40	14	26		80		3		
9	Маркетингові дослідження, управління інвестиційними проектами та міжнародна інтеграція		1			3,0	90	28	14		14	62	2			
10	Методологія наукових досліджень		1			4,0	120	40	14	26		80	3			
11	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	1				4,0	120	40	14	26		80	3			
12	Технологічна експертиза		2			4,0	120	40	14	26		80		3		
13	Виробнича практика*		1			3,0	90					90				

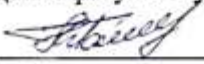
V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																
№ з/п		Форма контролю, розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЕКТС	Кількість годин					Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами				
		Екзамен	Заліків	Курсові			Загальний бюджет навчального часу	Аудиторні				Самостійна навчальна робота	I курс		II курс	
				Проекти	Роботи			Всього	у тому числі:				Семестри			
		Лекції	Лабораторні				Практичні		1	2	3					
													Кількість тижнів в семестрі			
													14	14	12	
14	Дослідницька практика*		2			5,0	150					150				
15	Виконання кваліфікаційної роботи					6,0	180					180				
Разом обов'язкових компонент		6	9		1	66,0	1980	484	184	202	98	1496	18	18		
II. Вибіркові компоненти																
1	Вибіркова дисципліна 1		3			3,0	90	24	12		12	66			2	
2	Вибіркова дисципліна 2		3			3,0	90	24	12	12		66			2	
3	Вибіркова дисципліна 3		3			3,0	90	30	12	18		60			3	
4	Вибіркова дисципліна 4		3			3,0	90	24	12		12	66			2	
5	Вибіркова дисципліна 5		3			3,0	90	24	12		12	66			2	
6	Вибіркова дисципліна 6		3			3,0	90	24	12	12		66			2	
7	Вибіркова дисципліна 7		3			3,0	90	24	12		12	66			2	
8	Вибіркова дисципліна 8		3			3,0	90	30	12	18		60			3	
Разом вибірових компонент			8			24,0	720	204	96	60	48	516			18	
Загальна кількість		6	17		1	90	2700	688	280	262	146	2012	18	18	18	
Кількість годин на тиждень													18	18	18	
Кількість екзаменів													3	3		
Кількість заліків													5	4	8	
Кількість курсових проектів																
Кількість курсових робіт														1		

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																							
№ з/п	Форма контролю, розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами											
	Екзамен	Заліків	Курсові			Загальний бюджет навчального часу	Аудиторні				Самостійна навчальна робота	I курс		II курс									
			Проекти	Роботи			Всього	у тому числі:				Семестри											
	Лекції	Лабораторні				Практичні		1	2	3													
												Кількість тижнів в семестрі											
											14	14	12										
Кількість практик											1	1											
Всього											8	8	8										
Всього годин											6	17	1	90,0	2700	688	280	262	146	2012	18	18	18

Примітка: * – диференційований залік

Погоджено навчально-методичною комісією спеціальності «Харчові технології» протокол № 2 від «08» 02 2021 р.
Голова комісії  Михайлицька О.Р.
«08» 02 2021 р.

Затверджено рішенням навчально-методичної ради факультету харчових технологій та біотехнології протокол № 1 від «11» 02 2021 р.
Голова ради  Михайлицька О.Р.

Декан факультету харчових технологій та біотехнології
 Коваль Г.М.
«11» листопада 2021 р.

Ухвалено вченою радою університету протокол № 4 від «24» червня 2021 р.