

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор Львівського національного
університету ветеринарної медицини
та біотехнологій імені С.З. Гжицького

В.В. Сتيبель

2021 р.



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

«Харчові технології»

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

Кваліфікація: бакалавр
з харчових технологій
загальний обсяг у кредитах ЄКТС
та строк навчання 180 кредитів,
2 роки 10 місяців
на основі молодшого фахового бакалавра

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																			К	К	С	С																									С	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
2																К	К	К	С	С	С																				ТП	ТП	ТП			С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
3																К	К	К	С	С	С															ПП	ПП	ПП	С	КР	КР	КР	КР	А	А															

Умовні позначення:

<input type="checkbox"/> - теоретичне навчання	<input type="checkbox"/> ТП - технологічна практика	<input type="checkbox"/> КР - кваліфікаційна робота
<input type="checkbox"/> С - сесія	<input type="checkbox"/> ПП - переддипломна практика	<input type="checkbox"/> А - атестація
<input type="checkbox"/> К - канікули		

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Виконання кваліфікаційної роботи	Канікули	Разом
1	34	5				11	50
2	32	5	3			12	52
3	26	4	3	2	4	3	42
Разом	92	14	6	2	4	26	144

III. ПРАКТИКА, тижні

Назва практики	Семестр	Тижні
Технологічна	4	3
Переддипломна	6	3

IV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації (екзамен, кваліфікаційна робота)	Семестр
Кваліфікаційна робота	6

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ з/п	Назва навчальної дисципліни	Форма контролю, розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин											
		Екзамен	Заліків	Курсові			Загальний бюджет навчального часу	Аудиторні				Самостійна навчальна робота	I курс		II курс		III курс	
				проекти	роботи			Всього	у тому числі:				1	2	3	4	5	6
									Лекції	Лабораторні	Практичні							
		16	18	16	16		16	10										
I. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ																		
1	Історія та культура України		1			4	120	64	32		32	56	4					
2	Українська мова (за професійним спрямуванням)		1			3	90	32			32	58	2					
3	Вища математика	1				4	120	64	32		32	56	4					
4	Фізика	2				4	120	64	32	32		56		4				
5	Філософія		1			4	120	64	32		32	56	4					
6	Інформатика та інформаційні технології		1			3	90	48	16	32		42	3					
7	Технічна мікробіологія	2				4	120	54	18	36		66		3				
8	Основи автоматизованого проектування	3				4	120	48	16	32		72			3			
9	Основи фізіології та гігієни харчування		2			3	90	48	30		18	42		3				

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ з/п	Назва навчальної дисципліни	Форма контролю, розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин											
		Екзамен	Заліків	Курсові			Загальний бюджет навчального часу	Аудиторні				Самостійна навчальна робота	I курс		II курс		III курс	
				проекти	роботи			Всього	у тому числі:				1	2	3	4	5	6
									Лекції	Лабораторні	Практичні							
		16	18	16	16		16	10										
I. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ																		
1	Історія та культура України		1			4	120	64	32		32	56	4					
2	Українська мова (за професійним спрямуванням)		1			3	90	32			32	58	2					
3	Вища математика	1				4	120	64	32		32	56	4					
4	Фізика	2				4	120	64	32	32		56		4				
5	Філософія		1			4	120	64	32		32	56	4					
6	Інформатика та інформаційні технології		1			3	90	48	16	32		42	3					
7	Технічна мікробіологія	2				4	120	54	18	36		66		3				
8	Основи автоматизованого проектування	3				4	120	48	16	32		72			3			
9	Основи фізіології та гігієни харчування		2			3	90	48	30		18	42		3				

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ з/п	Назва навчальної дисципліни	Форма контролю, розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин											
		Екзамен	Заліків	Курсові			Загальний бюджет навчального часу	Аудиторні				Самостійна навчальна робота	I курс		II курс		III курс	
				проекти	роботи			Всього	у тому числі:				1	2	3	4	5	6
									Лекції	Лабораторні	Практичні							
16	18	16	16	16	10													
22	Науково-дослідна робота студентів		6			3	90	40	20		20	50						4
23	Економіка та менеджмент підприємства		2			3	90	36	18		18	54		2				
24	Основи охорони праці		3			3	90	48	16		32	42			3			
25	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5				4	120	64			64	56					4	
26	Безпека життєдіяльності		1			3	90	32	16		16	58	2					
Всього		16	12	2		120	3600	1722	682	672	368	1878	27	26	19	14	18	4
Практика																		
1	Технологічна практика*		4			3	90					90						
2	Переддипломна практика*		6			4,5	135					135						
3	Кваліфікаційна робота					7,5	225					225						
Всього			2			15	450					450						
Разом обов'язкових компонент		16	14	2		135	4050	1722	682	672	368	2328	27	26	19	14	18	4
II. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ																		
1	Вибіркова дисципліна 1		3			6	180	80	32	48		100			5			
2	Вибіркова дисципліна 2		3			3	90	48	16		32	42		3				
3	Вибіркова дисципліна 3		4			3	90	48	16		32	42			3			
4	Вибіркова дисципліна 4	6	4,5		6	18	540	282	136	146		258				6	6	9

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ з/п	Назва навчальної дисципліни	Форма контролю, розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЕКТС	Кількість годин											
		Екзамен	Заліків	Курсові			Загальний бюджет навчального часу	Аудиторні				Самостійна навчальна робота	I курс		II курс		III курс	
				проекти	роботи			Всього	у тому числі:				1	2	3	4	5	6
									Лекції	Лабораторні	Практичні							
16	18	16	16	16	10													
5	Вибіркова дисципліна 5		4			3	90	48	16	32		42				3		
6	Вибіркова дисципліна 6		5			3	90	48	16	32		42					3	
7	Вибіркова дисципліна 7		6			3	90	40	20	20		50						4
8	Вибіркова дисципліна 8		6			3	90	48	20	28		42						5
9	Вибіркова дисципліна 9		6			3	90	48	20		28	42						5
Разом вибіркового компонент		1	10		1	45	1350	690	292	306	92	660			8	12	9	23
	Фізичне виховання (поза кредитами) **		1, 2															
Загальна кількість		17	24	2	1	180	5400	2412	974	978	460	2988	27	26	27	26	27	27
Кількість годин на тиждень													27	26	27	26	27	27
Кількість екзаменів													3	4	3	2	4	1
Кількість заліків													5	4	3	4	3	5
Кількість курсових проектів														1		1		
Кількість курсових робіт																		1
Кількість практик																1		1
Всього													8	9	6	7	7	7
Всього годин		17	24	2	1	180	5400	2412	974	978	460	2988	27	26	27	26	27	27

Примітка: * – диференційований залік; ** – факультатив 4 год. (2 год. у межах розкладу, 2 год. поза розкладом)

Погоджено навчально-методичною комісією спеціальності «Харчові технології» протокол № 7 від «10» грудня 2021 р.
Голова комісії О.Р. Михайлицька Михайлицька О.Р.
«10» грудня 2021 р.

Затверджено рішенням навчально-методичної ради факультету харчових технологій та біотехнології протокол № 9 від «14» грудня 2021 р.
Голова ради О.Р. Михайлицька Михайлицька О.Р.

Декан факультету харчових технологій та біотехнології
Г.М. Коваль Коваль Г.М.
«17» грудня 2021 р.

Ухвалено вченою радою університету протокол № 9 від «23» грудня 2021 р.