

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. ректора Львівського національного  
університету ветеринарної медицини  
та біотехнологій імені С.З. Гжицького  
Володимир СТИВБЕЛЬ  
" 20 " \_\_\_\_\_ 2022 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 120 кредитів, 1 рік 10 міс.  
на основі ступеня "молодший бакалавр"  
(ОКР "молодший спеціаліст")



**V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**

№ з/п	Назва навчальної дисципліни	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	Лабораторії	Практичні		1	2	3	4
													Кількість тижнів в семестрі			
											16	16	16	10		
<b>I. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ</b>																
1	Іноземна мова		1			3	90	48			48	42	3			
2	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		2			3	90	48			48	42		3		
3	Фізика		1			3	90	48	16	32		42	3			
4	Основи автоматизованого проектування		1			3	90	48	16	32		42	3			
5	Основи фізіології та гігієни харчування		1			3	90	48	32		16	42	3			
6	Інженерна і комп'ютерна графіка		1			3	90	32	16	16		58	2			
7	Теоретичні основи харчових технологій		1			3	90	48	32		16	42	3			
8	Процеси і апарати харчових виробництв	1				4	120	48	16	32		72	3			
9	Технології харчових виробництв	1, 2				17	510	256	128	128		254	8	8		
10	Контроль якості та безпека продукції	2				4	120	64	16	48		56		4		
11	Технологічне обладнання харчових виробництв	2, 3				9	270	128	48	80		142		5	3	
12	Проектування підприємств харчової промисловості	3				5	150	64	32	32		86			4	
13	Автоматизація виробничих процесів		2			3	90	48	16	32		42		3		
14	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю		2			3	90	48	16	32		42		3		
<b>Всього</b>		<b>7</b>	<b>9</b>			<b>66</b>	<b>1980</b>	<b>976</b>	<b>384</b>	<b>464</b>	<b>128</b>	<b>1004</b>	<b>28</b>	<b>26</b>	<b>7</b>	
<b>Практика</b>																
1	Технологічна практика*		2			3	90					90				



### V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ з/п	Назва навчальної дисципліни	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	Кількість тижнів в семестрі						
		1	2	3	4		16	16	16	10						
2	Переддипломна практика*		4			4,5	135					135				
3	Кваліфікаційна робота					7,5	225					225				
<b>Всього</b>			2			15	450					450				
<b>Разом обов'язкових компонент</b>		7	11			81	2430	976	384	464	128	1454	28	26	7	

### II. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ

1	Вибіркова дисципліна 1	4	3		4	12	360	170	72	98		190			5	9
2	Вибіркова дисципліна 2		3			3	90	48	16	32		42			3	
3	Вибіркова дисципліна 3		3			3	90	48	16		32	42			3	
4	Вибіркова дисципліна 4		3			3	90	32	16	16		58			2	
5	Вибіркова дисципліна 5		3			3	90	48	16	32		42			3	
6	Вибіркова дисципліна 6		3			3	90	48	16		32	42			3	
7	Вибіркова дисципліна 7		4			3	90	40	20		20	50				4
8	Вибіркова дисципліна 8		4			3	90	40	20	20		50				4
9	Вибіркова дисципліна 9		4			3	90	40	20	20		50				4
10	Вибіркова дисципліна 10		4			3	90	48	18	30		42				5
<b>Разом вибіркового компонент</b>		1	10		1	39	1170	562	230	248	84	608			19	26

<b>Загальна кількість</b>		8	21		1	120	3600	1538	614	712	212	2062	28	26	26	26
---------------------------	--	---	----	--	---	-----	------	------	-----	-----	-----	------	----	----	----	----

### V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ з/п	Назва навчальної дисципліни	Форма контролю, розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Загальний бюджет навчального часу	Кількість годин					Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами			
		Екзамен	Заліків	Курсові				Всього	Аудиторні			Самостійна навчальна робота	I курс		II курс	
				проекти	роботи				у тому числі:				Семестри			
		Лекції	Лабораторні						Практичні	1	2		3	4		
								Кількість тижнів в семестрі				16	16	16	10	
	Кількість годин на тиждень											28	26	26	26	
	Кількість екзаменів											2	3	2	1	
	Кількість заліків											6	4	6	5	
	Кількість курсових проектів															
	Кількість курсових робіт														1	
	Кількість практик												1		1	
	Всього											8	7	8	7	
	Всього годин	8	21		1	120	3600	1538	614	712	212	2062	28	26	26	26

Примітка: \* – диференційований залік

Погоджено навчально-методичною комісією спеціальності 181 Харчові технології протокол № 9 від «13» серпня 2022 р.  
Голова комісії [підпис] Ольга МИХАЙЛИЦЬКА  
«13» серпня 2022 р.

Затверджено рішенням навчально-методичної ради факультету харчових технологій та біотехнологій протокол № 8 від «15» серпня 2022 р.  
Голова ради [підпис] Ольга МИХАЙЛИЦЬКА

Декан факультету харчових технологій та біотехнологій  
[підпис] Галина КОВАЛЬ  
«16» серпня 2022 р.

Ухвалено вченою радою університету протокол № 10 від «16» серпня 2022 р.