

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 СТИБИЛЬ

" 20 " *грудень* 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 180 кредитів,
2 роки 10 місяців
на основі
«фаховий молодший бакалавр»

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	К	С	С	С																			С	С	С	К	К	К	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:

- теоретичне навчання

ТП - технологічна практика

КР - кваліфікаційна робота

С - сесія

ПП - переддипломна практика

А - атестація

К - канікули

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Виконання кваліфікаційної роботи	Канікули	Разом
1	34	6				12	52
2	32	5	3			12	52
3	26	4	3	2	4	3	42
Разом	92	15	6	2	4	27	146

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	Лекції	Лабораторні		Практичні	1	2	3	4	5	6
		у тому числі:			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 ОСВІТЬОГО 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	
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	1		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	1		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						
4	Вибіркова дисципліна 4	6	4, 5		6	18	540	282	136	146		258				3		
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

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ з/п	Назва навчальної дисципліни	Форма контролю, розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин					Курси							
		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	Лабораторії	Практичні								
													16	18	16	16	16	10	
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 компонента		1	10		1	45	1350	690	292	306	92	660			8	12	9	23	
Загальна кількість		17	24	1	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					
Кількість курсових робіт																		1	
Кількість практик																1		1	
Всього													8	9	6	6	7	7	
Всього годин		17	24	1	1	180	5400	2412	974	978	460	2988	27	26	27	26	27	27	

Примітка: * – диференційований залік

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

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

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

Ухвалено вченою радою університету протокол № 10 від «20» грудня 2022 р.