

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. Свідель

" 23 " 2021 р.



# 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															ДП	ДП	ДП	ДП	ДП			С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	КР	КР								
2															КР	КР	КР	КР	А	А																																											

Осінній семестр починається 1.09.2022 (Четвер) - повних 14 тижнів

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 кваліфікаційної роботи	Канікули	Разом
I	29	4	8	-	2	9	52
II	12	0	-	2	4	-	18
Разом	41	4	8	2	6	9	70

## 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	
<b>I. Обов'язкові компоненти</b>																
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	Інноваційний менеджмент		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				
14	Дослідницька практика*		2			5,0	150					150				
15	Виконання кваліфікаційної роботи					6,0	180					180				
<b>Разом обов'язкових компонент</b>		<b>6</b>	<b>9</b>		<b>1</b>	<b>66,0</b>	<b>1980</b>	<b>484</b>	<b>184</b>	<b>202</b>	<b>98</b>	<b>1496</b>	<b>18</b>	<b>18</b>		



### 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							
<b>II. Вибіркові компоненти</b>															
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
<b>Разом вибірових компонент</b>			<b>8</b>			<b>24,0</b>	<b>720</b>	<b>204</b>	<b>96</b>	<b>60</b>	<b>48</b>	<b>516</b>			<b>18</b>
<b>Загальна кількість</b>		<b>6</b>	<b>17</b>		<b>1</b>	<b>90</b>	<b>2700</b>	<b>688</b>	<b>280</b>	<b>262</b>	<b>146</b>	<b>2012</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>Кількість годин на тиждень</b>													<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>Кількість екзаменів</b>													<b>3</b>	<b>3</b>	
<b>Кількість заліків</b>													<b>5</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
<b>Кількість курсових проектів</b>															
<b>Кількість курсових робіт</b>														<b>1</b>	
<b>Кількість практик</b>													<b>1</b>	<b>1</b>	
<b>Всього</b>													<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
<b>Всього годин</b>		<b>6</b>	<b>17</b>		<b>1</b>	<b>90,0</b>	<b>2700</b>	<b>688</b>	<b>280</b>	<b>262</b>	<b>146</b>	<b>2012</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>

Примітка: \* – диференційований залік

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

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

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

