

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  
Іван ПАРУБЧАК  
2023 р.



# НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

## ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

### «Харчові технології»

підготовка ОС "бакалавр" з галузі знань: 18 Виробництво та технології  
за спеціальністю 181 Харчові технології  
програма скорочена  
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")

## 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																				ПП	ПП	ПП	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
2																		К	К	К	С	С	С												ПП	ПП	ПП	С	КР	КР	КР	КР	А	А													

Умовні позначення:

- теоретичне навчання

НП - навчальна практика

КР - кваліфікаційна робота

С - сесія

ВП - технологічна практика

А - атестація

К - канікули

ПП - переддипломна практика

## II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Виконання кваліфікаційної роботи	Канікули	Разом
1	32	5	3			12	52
2	26	4	3	2	4	3	42
Разом	58	9	6	2	4	15	94

## III. ПРАКТИКА, тижні

Назва практики	Семестр	Тижні
Технологічна	2	3
Переддипломна	4	3

## IV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації (екзамен, кваліфікаційна робота, ЄДКІ)	Семестр
Кваліфікаційна робота	4

### 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:			1	2	3	4
		Лекції	Лабораторні						Практичні	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>

### 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			у тому числі:	Семестри			Семестри				
		Лекції	Лабораторні						Практичні	1		2	3	4		
		Всього	Всього	Лекції	Лабораторні		Практичні	Кількість тижнів в семестрі								
					16	16	16	10								
<b>Практика</b>																
1	Технологічна практика*		2			3	90					90				
2	Переддипломна практика*		4			4,5	135					135				
3	Кваліфікаційна робота					7,5	225					225				
<b>Всього</b>			<b>2</b>			<b>15</b>	<b>450</b>					<b>450</b>				
<b>Разом обов'язкових компонент</b>		<b>7</b>	<b>11</b>			<b>81</b>	<b>2430</b>	<b>976</b>	<b>384</b>	<b>464</b>	<b>128</b>	<b>1454</b>	<b>28</b>	<b>26</b>	<b>7</b>	
<b>II. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ</b>																
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


### 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:				1	2	3	4
		Лекції	Лабораторні						Практичні	Кількість тижнів в семестрі						
		16	16	16	10											
10	Вибіркова дисципліна 10		4			3	90	48	18	30		42				5
Разом вибірових компонент		1	10		1	39	1170	562	230	248	84	608			19	26
Загальна кількість		8	21		1	120	3600	1538	614	712	212	2062	28	26	26	26
Кількість годин на тиждень													28	26	26	26
Кількість екзаменів													2	3	2	1
Кількість заліків													6	3	6	4
Кількість курсових проектів																1
Кількість курсових робіт														1		1
Кількість практик													8	7	8	7
Всього																
Всього годин		8	21		1	120	3600	1538	614	712	212	2062	28	26	26	26

Примітка: \* – диференційований залік

ГАРАНТ ОПП

Доцент, завідувач кафедри технології м'яса,  
м'ясних та олійно-жирових виробів

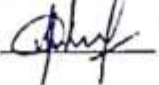
 Уляна ДРАЧУК  
11 грудня 2023 р.

ПОГОДЖЕНО

навчально-методичною комісією

спеціальності 181 Харчові технології

протокол № 6 від "11" грудня 2023 р.


Голова комісії  Ольга МИХАЙЛИЦЬКА

ЗАТВЕРДЖЕНО

рішенням навчально-методичної ради

факультету харчових технологій та біотехнології

протокол № 8 від "14" грудня 2023 р.

Голова ради  Ольга МИХАЙЛИЦЬКА

Декан факультету харчових технологій  
та біотехнології

 Галина КОВАЛЬ  
"18" грудня 2023 р.

УХВАЛЕНО

вченою радою університету

протокол № 10 від "21" грудня 2023 р.