

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

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

ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. ректора Львівського національного
університету ветеринарної медицини
та біотехнологій імені С.З. Ґжицького
Іван ПАРУБЧАК
"28" жовтня 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 180 кредитів,
2 роки 10 місяців
на основі ОС «фаховий молодший бакалавр»

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	Лабораторії	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/л	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
		Лекції	Лабораторні				Практичні		16	18	16	16	16	10			
														16	18	16	16
22	Економіка та менеджмент підприємства		2			3	90	36	18		18	54		2			
23	Основи охорони праці		3			3	90	48	16		32	42			3		
24	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5				4	120	64			64	56					4
25	Безпека життєдіяльності		1			3	90	32	16		16	58	2				
Всього		16	11	1		117	3510	1694	662	672	360	1816	27	27	19	14	18
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	13	1		132	3960	1694	662	672	360	2266	27	27	19	14	18
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
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

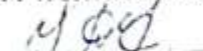
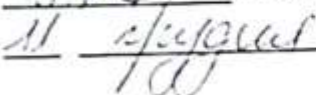
V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ з/п	Назва навчальної дисципліни	Форма контролю, розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин												
		Екзамен	Заліків	Курсові			Загальний бюджет навчального часу	Всього	Аудиторні			Самостійна навчальна робота	I курс		II курс		III курс		
				проекти	роботи				у тому числі:				16	18	16	16	16	10	
									Лекції	Лабораторні	Практичні								1
8	Вибіркова дисципліна 8		6			3	90	48	20	28		42					5		
9	Вибіркова дисципліна 9		6			3	90	40	20	20		50					4		
10	Вибіркова дисципліна 10		6			3	90	48	20		28	42					5		
	Разом вибірових компонент	1	11		1	48	1440	730	312	326	92	710			8	12	9	27	
	Загальна кількість	17	24	1	1	180	5400	2424	974	998	452	2976	27	27	27	26	27	27	
	Кількість годин на тиждень												27	27	27	26	27	27	
	Кількість екзаменів												3	4	3	2	4	1	
	Кількість заліків												5	4	3	3	3	4	
	Кількість курсових проектів																	1	
	Кількість курсових робіт															1		1	
	Кількість практик													8	9	6	6	7	7
	Всього																		
	Всього годин	17	24	1	1	180	5400	2424	974	998	452	2976	27	27	27	26	27	27	

Примітка: * – диференційований залік

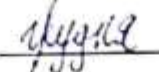
ГАРАНТ ОПП


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

 Уляна ДРАЧУК
 2023 р.

ПОГОДЖЕНО

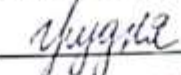
навчально-методичною комісією
спеціальності 181 Харчові технології

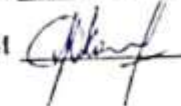
протокол № 6 від "11"  2023 р.

Голова комісії  Ольга МИХАЙЛИЦЬКА


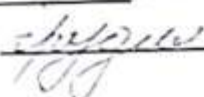
ЗАТВЕРДЖЕНО

рішенням навчально-методичної ради
факультету харчових технологій та біотехнології

протокол № 2 від "14"  2023 р.

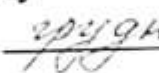
Голова ради  Ольга МИХАЙЛИЦЬКА

Декан факультету харчових технологій
та біотехнології

 Галина КОВАЛЬ
"6"  2023 р.

УХВАЛЕНО

вченою радою університету

протокол № 10 від "14"  2023 р.