

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

«Технології зберігання, консервування і переробки молока»

підготовка ОС "магістр" з галузі знань: 18 Виробництво та технології
за спеціальністю 181 Харчові технології
програма повна
форма навчання: денна

Кваліфікація: магістр з харчових технологій
загальний обсяг у кредитах ЄКТС
та строк навчання 90 кредитів,
1 рік 4 місяці
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																																																				
2																																																				

Умовні позначення:



- теоретичне навчання



ВП - виробнича практика



А - атестація



С - екзаменаційна сесія



ДП - дослідницька практика



К - канікули



КР - кваліфікаційна робота

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Виконання кваліфікаційної роботи	Канікули	Разом
I	30	5	3	-	2	12	52
II	6	0	4	1	6	-	17
Разом	36	5	7	1	8	12	69

III. ПРАКТИКА, ТИЖНІ

Назва практики	Семестр	Тижні
Виробнича	2	3
Дослідницька	3	4

IV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації (екзамен, кваліфікаційна робота, ЄДКІ)	Семестр
Кваліфікаційна робота	2, 3

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:	Лекції	Лабораторії		Практичні	Семестри	
		1	2											Кількість тижнів в семестрі	
		16	14	6											
I. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ															
1	Ділова іноземна мова		1			3,0	90	30			30	60	2		
2	Інтелектуальна та промислова власність		1			3,0	90	30	14		16	60	2		
3	Інформаційні технології у наукових дослідженнях	1				4,0	120	40	14	26		80	3		
4	Цивільний захист		1			3,0	90	30	14		16	60	2		
5	Методологія наукових досліджень		1			4,0	120	32	16		16	88	2		
6	Інноваційний менеджмент		2			3,0	90	28	14		14	62		2	
7	Безвідходні технології в молочній галузі	2				4,0	120	40	14	26		80		3	
8	Інноваційні технології в молокопереробній галузі	1			1	8,0	240	64	32	32		176	4		
9	Управління якістю та безпеністю молочних і молоковмісних продуктів	1				5,0	150	48	16	32		102	3		
10	Технології молочних продуктів функціонального призначення	2				5,0	150	50	24	26		100		4	
11	Науково-дослідний практикум		3			3,0	90	18	6	12		72			3
Всього		5	6		1	45,0	1350	410	164	154	92	940	18	9	3
Практика															
1	Виробнича практика*		2			3,0	90					90			
2	Дослідницька практика*		3			6,0	180					180			
3	Кваліфікаційна робота					12,0	360					360			
Всього			2			21,0	630					630			
Разом обов'язкових компонент		5	8		1	66,0	1980	410	164	154	92	1570	18	9	3

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:	Лекції	Лабораторні		Практичні	1	2
		Семестри													
		Кількість тижнів в семестрі													
		16	14	6											
II. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ															
1	Вибіркова дисципліна 1		2			3,0	90	28	14		14	62		2	
2	Вибіркова дисципліна 2		2			3,0	90	28	14		14	62		2	
3	Вибіркова дисципліна 3		2			3,0	90	28	14	14		62		2	
4	Вибіркова дисципліна 4		2			3,0	90	28	14	14		62		2	
5	Вибіркова дисципліна 5		3			3,0	90	24	12		12	66			4
6	Вибіркова дисципліна 6		3			3,0	90	24	12		12	66			4
7	Вибіркова дисципліна 7		3			3,0	90	18	6		12	72			3
8	Вибіркова дисципліна 8		3			3,0	90	24	12	12		66			4
Разом вибіркового компонента			8			24,0	720	202	98	40	64	518		8	15
Загальна кількість		5	16		1	90	2700	612	262	194	156	2088	18	17	18
Кількість годин на тиждень													18	17	18
Кількість екзаменів													3	2	
Кількість заліків													4	4	5
Кількість курсових проектів															
Кількість курсових робіт													1		
Кількість практик														1	1
Всього													8	7	6
Всього годин		5	16		1	90,0	2700	612	262	194	156	2088	18	17	18

Примітка: * – диференційований залік

ГАРАНТ ОПП

Професор, завідувач кафедри технології
молока / молочних продуктів


 Орія ЦІСАРИК

" 11 " грудня 2023 р.

ПОГОДЖЕНО

навчально-методичною комісією
спеціальності 181 Харчові технології


протокол № 6 від " 11 " грудня 2023 р.

Голова комісії  Ольга МИХАЙЛИЦЬКА

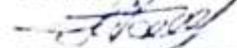
ЗАТВЕРДЖЕНО

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 " 11 " грудня 2023 р.