

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

" 30 " вересня 2025 р.



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

«Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»

підготовка ОС "магістр"
з галузі знань G "Інженерія, виробництво та будівництво"
за спеціальністю G13 "Харчові технології"
форма навчання: заочна

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

І. 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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
1	К	К	К	К	Т	Т	СР	СР	СР	СР	С	СР	СР	СР	СР	СР	СР	К	К	СР	СР	Т	Т	СР	СР	СР	СР	СР	С	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР

Т - теоретичне навчання

ВП - виробнича практика

А - атестація

С - екзаменаційна сесія

ДП - дослідницька практика

СР - самостійна робота

К - канікули

КР - кваліфікаційна робота

ІІ. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Самостійна робота	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Виконання кваліфікаційної роботи	Канікули	Разом
I	4	28	2	4	-	2	10	50
II	2	9	1	2	1	5	-	20
Разом	6	37	3	6	1	7	10	70

ІІІ. ПРАКТИКА, тижні

Назва практики	Семестр	Тижні
Виробнича	2	3
Дослідницька	3	4

ІV. АТЕСТАЦІЯ

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

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Код циклу	Шифр освітньої компоненти	Шифр кафедри	Назва освітнього компоненту або результатів навчання	К-ть кредитів ЄКТС, ВСЬОГО	К-ть кредитів в семестрі	Загальний обсяг годин						Форма контролю				Тижневих годин	Тижні практики			Розподіл годин та кредитів					
						всього	аудиторних	лекції	лабораторні	практичні	самостійна робота	Іспит	Залік	Курсова робота	Курсовий проєкт		навчальна	виробнича	передквал.	1 сем		2 сем		3 сем	
																				4 тижнів	кредитів	3 тижнів	кредитів	3 тижнів	кредитів
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
1.	ЦИКЛ ОБОВ'ЯЗКОВИХ ДИСЦИПЛІН																								
1.	ОК 1.	35.8	Ділова іноземна мова	3,0	3,0	90	10			10	80		1								3,0				
1.	ОК 2.	40.6	Інформаційні технології у наукових дослідженнях	4,0	4,0	120	14	6	8		106		1								4,0				
1.	ОК 3.	34.5	Методологія наукових досліджень	5,0	5,0	150	18	8		10	132	1									5,0				
1.	ОК 4.	35.6	Інноваційний менеджмент	3,0	3,0	90	10	4		6	80		1								3,0				
1.	ОК 5.	34.5	Світові тенденції розвитку харчової індустрії	4,0	4,0	120	14	6		8	106	2										4,0			
1.	ОК 6.	34.5	Інноваційні технології в м'ясній галузі, у т.ч. курсова робота	9,0	9,0	270	34	16	18		236	1		1							9,0				
1.	ОК 7.	34.5	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	6,0	6,0	180	22	10	12		158	1									6,0				
1.	ОК 8.	34.5	Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини	5,0	5,0	150	18	8	10		132	2										5,0			
1.	Усього			39,0	39	1170	140	58	48	34	1030	5	3	1							30,0	9,0			

2.	ЦИКЛ ВИБІРКОВИХ ДИСЦИПЛІН																								
2.	ВК 1.	100	Вибіркова дисципліна 1	3,0	3,0	90	10	4		6	80		2									3,0			
2.	ВК 2.	100	Вибіркова дисципліна 2	3,0	3,0	90	10	4	6		80		2									3,0			
2.	ВК 3.	100	Вибіркова дисципліна 3	3,0	3,0	90	10	4	6		80		2									3,0			

2.	ВК 4.	100	Вибіркова дисципліна 4	3,0	3,0	90	10	4		6	80		2									3,0		
2.	ВК 5.	100	Вибіркова дисципліна 5	3,0	3,0	90	10	4		6	80		3											3,0
2.	ВК 6.	100	Вибіркова дисципліна 6	3,0	3,0	90	10	4	6		80		3											3,0
2.	ВК 7.	100	Вибіркова дисципліна 7	3,0	3,0	90	10	4		6	80		3											3,0
2.	ВК 8.	100	Вибіркова дисципліна 8	3,0	3,0	90	10	4	6		80		3											3,0
2.	ВК 9.	100	Вибіркова дисципліна 9	3,0	3,0	90	10	4	6		80		3											3,0
2.	ВК 10.	100	Вибіркова дисципліна 10	3,0	3,0	90	10	4	6		80		3											3,0
2.	Усього			30,0	30	900	100	40	36	24	800		10									12,0		18,0
Разом цикли 1 + 2				69,0	69	2070	240	98	84	58	1830	5	13	1							30,0	21,0		18,0

6

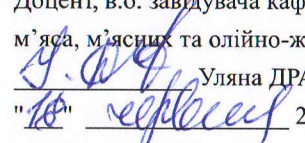
3.	ПРАКТИКИ																						
3.	ОК 9.	34.5	Виробнича практика	6,0	6,0	180					180										6,0		
3.	ОК 10.	34.5	Дослідницька практика	3,0	3,0	90					90												3,0
3.	Усього			9,0	9	270					270										6,0		3,0
Разом цикли + практики				78,0	78	2340	240	98	84	58	2100	5	13	1							30,0	27,0	21,0

4.	АТЕСТАЦІЯ																						
4.	ОК 11.	34.5	Кваліфікаційна робота	12,0	3,0	90					90										3,0		
4.	ОК 11.	34.5	Кваліфікаційна робота	12,0	9,0	270					270												9,0
4.	Усього			12,0	12	360					360										3,0		9,0

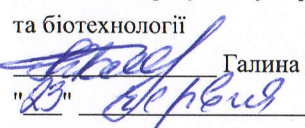
Загальна кількість				90,0	90	2700	240	98	84	58	2460	5	13	1						30,0		30,0	30,0
Кількість кредитів обов'язкових дисциплін				39,0											Кількість екзаменів				3		2		
Кількість кредитів вибірових дисциплін				30,0											Кількість заліків				3		4		6
Частка кредитів вибірових дисциплін				33,3%											Кількість курсових робіт та проектів				1				

ГАРАНТ ОПП

Доцент, в.о. завідувача кафедри технології
м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

 Уляна ДРАЧУК
"10" червня 2025 р.

В. о. декана факультету харчових технологій
та біотехнології

 Галина КОВАЛЬ
"10" червня 2025 р.

УХВАЛЕНО

вченою радою університету

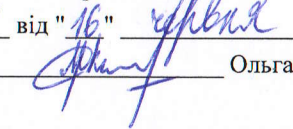
протокол № 10 від "30" червня 2025 р.

ПОГОДЖЕНО

навчально-методичною комісією

спеціальності G13 "Харчові технології"

протокол № 1 від "16" червня 2025 р.

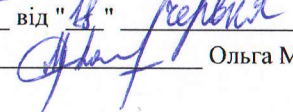
Голова комісії  Ольга МИХАЙЛИЦЬКА

ЗАТВЕРДЖЕНО

рішенням навчально-методичної ради

факультету харчових технологій та біотехнології

протокол № 5 від "18" червня 2025 р.

Голова ради  Ольга МИХАЙЛИЦЬКА