

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

" 28 " грудня 2023 р.

(із змінами та доповненнями від 30.06.2023 р.)



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

«Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»

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

I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

[illegible]

Т - теоретичне навчання

ВП - виробнича практика

A - атестація

С - екзаменаційна сесія

ДП - дослідницька практика

CP - самотійна робота

К - канікули

KP - кваліфікаційна робота

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Курс	Теоретичне навчання	Самостійна робота	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Виконання кваліфікаційної роботи	Канікули	Разом
I	3	30	2	3	-	2	10	50
II	0	7	2	4	1	6	-	20
Разом	3	37	4	7	1	8	10	70

III. ПРАКТИКА, тижні

Назва практики	Семестр	Тижні
Виробнича	2	3
Дослідницька	3	4

IV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації (екзамен, кваліфікаційна робота, ЄДКІ)	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	Аудиторні				Самостійна навчальна робота	I курс		II курс
				Проекти	Роботи			у тому числі:			Семестри				
								Всього	Лекції	Лабораторні	Практичні		1	2	3
													Кількість тижнів в семестрі		
I. Обов'язкові компоненти															
1	Ділова іноземна мова		1			3,0	90	10			10	80			
2	Цивільний захист		1			3,0	90	10	4		6	80			
3	Інтелектуальна та промислова власність		1			3,0	90	10	4		6	80			
4	Інформаційні технології у наукових дослідженнях	1				4,0	120	10	4	6		110			
5	Інноваційні технології в м'ясній галузі	1			1	8,0	240	18	6	12		222			
6	Світові тенденції розвитку харчової індустрії	2				6,0	180	18	8		10	162			
7	Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини	2				5,0	150	22	8	14		128			
8	Інноваційний менеджмент		2			4,0	120	10	4		6	110			
9	Методологія наукових досліджень		1			4,0	120	14	6		8	106			
10	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	1				5,0	150	14	6	8		136			
11	Виробнича практика*		2			3,0	90					90			
12	Дослідницька практика*		3			6,0	180					180			
13	Виконання кваліфікаційної роботи					12,0	360					360			
Разом обов'язкових компонент		6	7		1	66,0	1980	136	50	40	46	1844			
II. Вибіркові компоненти															

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	Аудиторні				Самостійна нав- чальна робота	I курс		II курс
				Проекти	Роботи			у тому числі:			Семестри				
								Всього	Лекції	Лабора- торні	Практичні		1	2	3
													Кількість тижнів в семестрі		
1	Вибіркова дисципліна 1		2			3,0	90	12	4	8		78			
2	Вибіркова дисципліна 2		2			3,0	90	12	4		8	78			
3	Вибіркова дисципліна 3		2			3,0	90	12	4	8		78			
4	Вибіркова дисципліна 4		3			3,0	90	16	6		10	74			
5	Вибіркова дисципліна 5		3			3,0	90	18	6		12	72			
6	Вибіркова дисципліна 6		3			3,0	90	16	6	10		74			
7	Вибіркова дисципліна 7		3			3,0	90	18	6		12	72			
8	Вибіркова дисципліна 8		3			3,0	90	18	6	12		72			
Разом вибірових компонент			8			24,0	720	122	42	38	42	598			
Загальна кількість		6	15		1	90	2700	258	92	78	88	2442			

ГАРАНТ ОПІ

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



Уляна ДРАЧУК

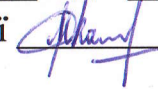
" 11 " грудня 2023 р.

ПОГОДЖЕНО

навчально-методичною комісією

спеціальності 181 Харчові технології

протокол № 6 від " 11 " грудня 2023 р.

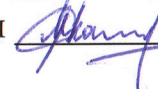
Голова комісії  Ольга МИХАЙЛИЦЬКА

ЗАТВЕРДЖЕНО

рішенням навчально-методичної ради

факультету харчових технологій та біотехнології

протокол № 8 від " 11 " грудня 2023 р.

Голова ради  Ольга МИХАЙЛИЦЬКА

Декан факультету харчових технологій
та біотехнології



Галина КОВАЛЬ

" 18 " грудня 2023 р.