

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

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



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «Харчові технології»

підготовка бакалаврів з галузі знань: 18 «Виробництво та технології»
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
програмою повною
форма навчання: денна

Кваліфікація: бакалавр
з харчових технологій
загальний обсяг у кредитах ЄКТС
та строк навчання 240 кредитів,
3 роки 10 місяців
на основі повної загальної середньої 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																		к	к	к	с	с															нп	нп		с	с	с	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к			
2																		к	к	к	с	с	с																с	с	с	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к		
3																		к	к	к	с	с	с															тп	тп	тп		с	с	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
4																		к	к	к	с	с	с												пп	пп	пп	с	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр	кр		

Осінній семестр починається 1.09.2022 (Четвер) і закінчується 21.12.2022 року (Середа) - повних 16 тижнів

Умовні позначення:

☐ - теоретичне навчання	☐ - навчальна практика	☐ - кваліфікаційна робота
☐ - сесія	☐ - технологічна практика	☐ - атестація
☐ - канікули	☐ - переддипломна практика	

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Виконання кваліфікаційної роботи	Канікули	Разом
1	33	5	2			12	52
2	34	6				12	52
3	32	5	3			12	52
4	26	4	3	2	5	3	43
Разом	125	20	8	2	5	39	199

III. ПРАКТИКА, тижні

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна	2	2
Технологічна	6	3
Переддипломна	8	3

IV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації (екзамен, кваліфікаційна робота)	Семестр
Кваліфікаційна робота	8

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	III курс	IV курс					
				проекти	роботи			Всього	у тому числі:			Семестри								
									Лекції	Лабораторії		Практичні	1	2	3	4	5	6	7	8
													Кількість тижнів в семестрі							
													16	16	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	Іноземна мова	2	1			8	240	128			128	112	4	4						
4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	7				4	120	64			64	56							4	
5	Філософія		3			3	90	48	16		32	42			3					
6	Вища математика	1				4	120	64	32		32	56	4							
7	Фізика	2				5	150	80	32	48		70		5						
8	Загальна та неорганічна хімія	1				5	150	80	32	48		70	5							
9	Органічна хімія		2			3	90	48	16	32		42		3						
10	Аналітична хімія	3				5	150	48	16	32		102			3					
11	Фізична і колоїдна хімія		2			3	90	48	16	32		42		3						
12	Біохімія	3				4	120	64	32	32		56			4					
13	Інформатика та інформаційні технології		1			3	90	48	16	32		42	3							
14	Технічна мікробіологія	4				4	120	54	18	36		66				3				
15	Основи автоматизованого проектування	5				4	120	48	16	32		72					3			
16	Основи фізіології та гігієни харчування		4			3	90	48	30		18	42				3				
17	Правознавство		2			3	90	48	16		32	42		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	Аудиторні				Самостійна навчальна робота	I курс	II курс	III курс	IV курс				
				проекти	роботи			у тому числі:					Семестри							
								Всього	Лекції	Лабораторні	Практичні		1	2	3	4	5	6	7	8
													Кількість тижнів в семестрі							
													16	16	16	18	16	16	16	10
18	Екологія		1			3	90	32	16	16		58	2							
19	Історія харчової науки та виробництв		2			3	90	32	16		16	58		2						
20	Інженерна і комп'ютерна графіка	1				4	120	64	16	48		56	4							
21	Електротехніка та основи електромеханіки	3				5	150	80	32	48		70			5					
22	Прикладна механіка	2		2		6	180	96	32	64		84		6						
23	Харчова хімія		3			4	120	48	16	32		72			3					
24	Теоретичні основи харчових технологій	4				4	120	64	28		36	56				4				
25	Процеси і апарати харчових виробництв	4		4		6	180	96	36	60		84				6				
26	Технології харчових виробництв	5, 6				20	600	288	128	160		312					9	9		
27	Контроль якості та безпека продукції	5				4	120	64	16	48		56					4			
28	Технологічне обладнання харчових виробництв	6, 7		6		9	270	128	48	80		142						5	3	
29	Проектування підприємств харчової промисловості	7				6	180	80	32	48		100							5	
30	Автоматизація виробничих процесів		7			3	90	48	16	32		42							3	
31	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	7				4	120	48	16	32		72							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								
		Екзамени	Заліків	Курсові			Загальний бюджет навчального часу	Аудиторні			Самостійна навчальна робота	I курс	II курс	III курс	IV курс					
				проекти	роботи			Всього	у тому числі:			Семестри								
									Лекції	Лабораторії		Практичні	1	2	3	4	5	6	7	8
													Кількість тижнів в семестрі							
													16	16	16	18	16	16	16	10
32	Науково-дослідна робота студентів		8			3	90	40	20		20	50								4
33	Економіка та менеджмент підприємства	4				4	120	54	18		36	66			3					
34	Основи охорони праці		5			3	90	48	16		32	42			3					
35	Безпека життєдіяльності		3			3	90	32	16		16	58			2					
Всього		22	16	3		162	4860	2356	838	992	526	2504	28	26	20	19	19	14	18	4
Практика																				
1	Навчальна практика*		2			3	90					90								
2	Технологічна практика*		6			3	90					90								
3	Переддипломна практика*		8			4,5	135					135								
4	Кваліфікаційна робота					7,5	225					225								
Всього			3			18	540					540								
Разом обов'язкових компонент		22	19	3		180	5400	2356	838	992	526	3044	28	26	20	19	19	14	18	4
II. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ																				
1	Вибіркова дисципліна 1		3			3	90	48	16	32		42			3					
2	Вибіркова дисципліна 2		3			3	90	48	16	32		42			3					
3	Вибіркова дисципліна 3		4			3	90	48	12	36		42			3					
4	Вибіркова дисципліна 4		4			3	90	36	18	18		54			2					
5	Вибіркова дисципліна 5		4			3	90	36	18	18		54			2					
6	Вибіркова дисципліна 6		5			6	180	80	32	48		100				5				
7	Вибіркова дисципліна 7		5			3	90	48	16		32	42				3				
8	Вибіркова дисципліна 8		6			3	90	48	16		32	42					3			

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

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	III курс	IV курс				
				проекти	роботи			Всього	у тому числі:				Семестри							
									Лекції	Лабораторії	Практичні		1	2	3	4	5	6	7	8
													Кількість тижнів в семестрі							
													16	16	16	18	16	16	16	10
9	Вибіркова дисципліна 9	8	6, 7		8	18	540	282	136	146		258						6	6	9
10	Вибіркова дисципліна 10		6			3	90	48	16	32		42						3		
11	Вибіркова дисципліна 11		7			3	90	48	16	32		42							3	
12	Вибіркова дисципліна 12		8			3	90	40	20	20		50								4
13	Вибіркова дисципліна 13		8			3	90	48	20	28		42								5
14	Вибіркова дисципліна 14		8			3	90	48	20		28	42								5
Разом вибірових компонент		1	15		1	60	1800	906	372	442	92	894			6	7	8	12	9	23
	Фізичне виховання (поза кредитами) **		1, 2																	
Загальна кількість		23	34	3	1	240	7200	3262	1210	1434	618	3938	28	26	26	26	27	26	27	27
Кількість годин на тиждень													28	26	26	26	27	26	27	27
Кількість екзаменів													3	3	3	4	3	2	4	1
Кількість заліків													5	5	5	4	3	4	3	5
Кількість курсових проєктів														1		1				
Кількість курсових робіт																		1		1
Кількість практик													8	9	8	9	6	7	7	7
Всього																				
Всього годин		23	34	3	1	240	7200	3262	1210	1434	618	3938	28	26	26	26	27	26	27	27

Примітка: * – диференційований залік; ** – факультатив 4 год. (2 год. у межах розкладу, 2 год. поза розкладом)

Погоджено навчально-методичною комісією
спеціальності «Харчові технології»
протокол № 7 від «10» грудня 2021 р.
Голова комісії Михайлицька О.Р.
«10» грудня 2021 р.

Затверджено рішенням навчально-методичної ради факультету
харчових технологій та біотехнологій
протокол № 9 від «14» грудня 2021 р.
Голова ради Михайлицька О.Р.

Декан факультету харчових технологій та біотехнологій
Коваль Г.М.
«14» грудня 2021 р.

Ухвалено вченою радою університету
протокол № 9 від «23» грудня 2021 р.