

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
Володимир СТЕБЕЛЬ
"10" *Стебель* 2023



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	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			
3																	К	К	К	С	С	С															тп	тп	тп		С	С	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			

Умовні позначення:

☐ - теоретичне навчання	☐ нп - навчальна практика	☐ кр - кваліфікаційна робота
☐ С - сесія	☐ тп - технологічна практика	☐ А - атестація
☐ К - канікули	☐ пп - переддипломна практика	

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Виконання кваліфікаційної роботи	Канікули	Разом
1	32	6	2			12	52
2	34	6				12	52
3	32	5	3			12	52
4	26	4	3	2	5	3	43
Разом	124	21	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 ЕКТС	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	III курс	IV курс				
				проекти	роботи				у тому числі:				Семестри							
									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 виробництва		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 виробництва	4		4		6	180	96	36	60		84				6				
26	Технології харчових виробництва	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 виробництва	6, 7				9	270	128	48	80		142						5	3	
29	Проектування підприємств харчової промисловості	7		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 ЕКТС	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	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		

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

№ 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	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, 3, 4																	
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			1	
Кількість курсових робіт																				1
Кількість практик														1				1		1
Всього													8	9	8	9	6	6	8	7
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 181 Харчові технології
протокол № 9 від «13» грудня 2022 р.
Голова комісії [підпис] Ольга МИХАЙЛИЦЬКА
«13» грудня 2022 р.

Затверджено рішенням навчально-методичної ради факультету
харчових технологій та біотехнологій
протокол № 8 від «15» грудня 2022 р.
Голова ради [підпис] Ольга МИХАЙЛИЦЬКА

Декан факультету харчових технологій та біотехнологій
[підпис] Галина КОВАЛЬ
«16» грудня 2022 р.

Ухвалено вченою радою університету
протокол № 10 від «20» грудня 2022 р.