

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
" 20 " 2024 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
програма повна
форма навчання: денна

Кваліфікація: магістр з харчових технологій
за спеціалізацією «Технології зберігання,
консервування та переробки м'яса»
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																	к	к	к	с	с														вл	вл	вл	вл	кр	кр	с	с	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к
2									дп	дп	кр	кр	кр	кр	кр	кр	а																																			

Умовні позначення:



- теоретичне навчання



- виробнича практика



- атестація



- екзаменаційна сесія



- дослідницька практика



- канікули



- кваліфікаційна робота

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Виконання кваліфікаційної роботи	Канікули	Разом
I	30	4	4	-	2	12	52
II	8	0	2	1	6	-	17
Разом	38	4	6	1	8	12	69

III. ПРАКТИКА, тижні

Назва практики	Семестр	Тижні
Виробнича	2	4
Дослідницька	3	2

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	Аудиторні				Самостійна нав- чальна робота	I курс		II курс
				проекти	роботи			у тому числі:			Семестри				
								Лекції	Лабора- торні	Практичні	1		2	3	
											Кількість тижнів в семестрі				
											16		14	8	

I. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ															
1	Ділова іноземна мова		1			3,0	90	30			30	60	2		
2	Інформаційні технології у наукових дослідженнях		1			4,0	120	40	14	26		80	3		
3	Методологія наукових досліджень	1				5,0	150	48	16		32	102	3		
4	Інноваційний менеджмент		1			3,0	90	30	14		16	60	2		
5	Світові тенденції розвитку харчової індустрії	2				4,0	120	40	14		26	80		3	
6	Інноваційні технології в м'ясній галузі, у т.ч. курсова робота	1			1	9,0	270	80	32	48		190	5		
7	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	1				6,0	180	48	16	32		132	3		
8	Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини	2				5,0	150	50	22	28		100		4	
Всього		5	3		1	39,0	1170	366	128	134	104	804	18	7	

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 нав- чальна робота	I курс		II курс	
				проекти	роботи			у тому числі:				Семестри			
								Лекції	Лабора- торні	Практичні		1	2	3	
												Кількість тижнів в семестрі			
												16	14	8	
Практика															
1	Виробнича практика*		2			6,0	180					180			
2	Дослідницька практика*		3			3,0	90					90			
3	Кваліфікаційна робота					12,0	360					360			
Всього			2			21,0	630					630			
Разом обов'язкових компонент		5	5		1	60,0	1800	366	128	134	104	1434	18	7	

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	8		16	66			3
6	Вибіркова дисципліна 6		3			3,0	90	24	8	16		66			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
				проекти	роботи			у тому числі:			Семестри				
								Лекції	Лабораторні	Практичні	1		2	3	
											Кількість тижнів в семестрі				
											16		14	8	
7	Вибіркова дисципліна 7		3			3,0	90	24	8		16	66			3
8	Вибіркова дисципліна 8		3			3,0	90	24	8	16		66			3
9	Вибіркова дисципліна 9		3			3,0	90	24	8	16		66			3
10	Вибіркова дисципліна 10		3			3,0	90	24	8	16		66			3
Разом вибірових компонент			10			30,0	900	256	104	92	60	644		8	18
Загальна кількість		5	15		1	90	2700	622	232	226	164	2078	18	15	18
Кількість годин на тиждень													18	15	18
Кількість екзаменів													3	2	
Кількість заліків													3	4	6
Кількість курсових проектів															
Кількість курсових робіт													1		
Кількість практик														1	1
Всього													7	7	7
Всього годин		5	15		1	90,0	2700	622	232	226	164	2078	18	15	18

Примітка: *– диференційований залік

ГАРАНТ ОПП

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

У. Сел Уляна ДРАЧУК

"14" грудня 2024 р.

ПОГОДЖЕНО

навчально-методичною комісією

спеціальності G13 Харчові технології

протокол № 6 від "14" грудня 2024 р.

Голова комісії Ольга ОЛЬГА МИХАЙЛИЦЬКА

ЗАТВЕРДЖЕНО

рішенням навчально-методичної ради

факультету харчових технологій та біотехнології

протокол № 10 від "18" грудня 2024 р.

Голова ради Ольга ОЛЬГА МИХАЙЛИЦЬКА

В. о. декана факультету харчових технологій
та біотехнології

Галина ГАЛИНА КОВАЛЬ

"18" грудня 2024 р.

УХВАЛЕНО

вченою радою університету

протокол № 6 від "18" грудня 2024 р.