

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. ректора Львівського національного
університету ветеринарної медицини
та біотехнологій імені С.З. Ґжицького
Іван ПАРУБЧАК

" 28 " грудня 2023 р.



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

«Харчові технології»

підготовка ОС "бакалавр" з галузі знань: 18 Виробництво та технології
за спеціальністю 181 Харчові технології
програма повна
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	нп	с	с	к	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				
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	а	а									

- Умовні позначення:
- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> - теоретичне навчання | <input type="checkbox"/> НП - навчальна практика | <input type="checkbox"/> КР - кваліфікаційна робота |
| <input type="checkbox"/> С - сесія | <input type="checkbox"/> ТП - технологічна практика | <input type="checkbox"/> А - атестація |
| <input type="checkbox"/> К - канікули | <input type="checkbox"/> ПП - переддипломна практика | |

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Виконання кваліфікаційної роботи	Канікули	Разом
1	32	5	3			12	52
2	34	6				12	52
3	32	5	3			12	52
4	26	4	3	2	5	3	43
Разом	124	20	9	2	5	39	199

III. ПРАКТИКА, тижні

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

IV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації (екзамен, кваліфікаційна робота, ЄДКІ)	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	Лабораторні				Практичні		1	2	3	4	5	6	7	8				
		Кількість тижнів в семестрі																		
															16	16	16	18	16	16
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				4	120	48	16	32	72			3						
11	Фізична і колоїдна хімія		2			3	90	48	16	32	42		3							
12	Біохімія	3				5	150	64	32	32	86			4						

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	
													16	16	16	18	16	16	16	10	
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							
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					

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			Всього	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	
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	2364	836	992	536	3036	28	26	20	22	19	14	18		

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		5			3	90	48	16		32	42				3			
6	Вибіркова дисципліна 6		5			6	180	80	32	48		100				5			
7	Вибіркова дисципліна 7		6			3	90	48	16		32	42					3		
8	Вибіркова дисципліна 8		6			6	180	96	48	48		84					6		
9	Вибіркова дисципліна 9		6			3	90	48	16	32		42					3		
10	Вибіркова дисципліна 10		7			6	180	96	48	48		84						6	
11	Вибіркова дисципліна 11		7			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	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			
12	Вибіркова дисципліна 12	8				6	180	90	40	50		90							9		
13	Вибіркова дисципліна 13		8			3	90	40	20	20		50							4		
14	Вибіркова дисципліна 14		8			3	90	48	20	28		42							5		
15	Вибіркова дисципліна 15		8			3	90	48	20		28	42							5		
16	Вибіркова дисципліна 16		8			3	90	40	20	20		50							4		
Разом вибіркового компонент		1	15			60	1800	910	374	444	92	890			6	5	8	12	9	27	
Загальна кількість		23	34	3		240	7200	3274	1210	1436	628	3926	28	26	26	27	27	26	27	27	
Кількість годин на тиждень													28	26	26	27	27	26	27	27	
Кількість екзаменів													3	3	3	4	3	2	4	1	
Кількість заліків													5	4	5	4	3	3	3	4	
Кількість курсових проектів														1		1			1		
Кількість курсових робіт																					
Кількість практик														1				1		1	
Всього													8	9	8	9	6	6	8	6	
Всього годин		23	34	3		240	7200	3274	1210	1436	628	3926	28	26	26	27	27	26	27	27	

Примітка: * – диференційований залік

ГАРАНТ ОПП

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

У. Драчук Уляна ДРАЧУК
11 грудня 2023 р.

ПОГОДЖЕНО

навчально-методичною комісією
спеціальності 181 Харчові технології
протокол № 6 від "11" грудня 2023 р.

Голова комісії О. Михайлицька Ольга МИХАЙЛИЦЬКА

Декан факультету харчових технологій
та біотехнологій

Г. Коваль Галина КОВАЛЬ
"18" грудня 2023 р.

УХВАЛЕНО

вченою радою університету
протокол № 10 від "21" грудня 2023 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

рішенням навчально-методичної ради
факультету харчових технологій та біотехнології
протокол № 8 від "14" грудня 2023 р.
Голова ради О. Михайлицька Ольга МИХАЙЛИЦЬКА