

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

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



# НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

## ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

### «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса»

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

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

Курс	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Счень				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				
I																																																								
II																																																								

Умовні позначення:



- теоретичне навчання



ВП - виробнича практика



А - атестація



С - екзаменаційна сесія



ДП - дослідницька практика



К - канікули



КР - кваліфікаційна робота

## II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Виконання кваліфікаційної роботи	Канікули	Разом
I	30	5	3	-	2	12	52
II	6	0	4	1	6	-	17
Разом	36	5	7	1	8	12	69

## III. ПРАКТИКА, тижні

Назва практики	Семестр	Тижні
Виробнича	2	3
Дослідницька	3	4

## 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	Всього	Аудиторні			Самостійна навчальна робота	I курс		II курс
				проекти	роботи				у тому числі:	1	2		3		
		Лекції	Лабораторні	Практичні	Кількість тижнів в семестрі										
		16	14	6											
<b>I. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ</b>															
1	Ділова іноземна мова		1			3,0	90	30			30	60	2		
2	Інтелектуальна та промислова власність		1			3,0	90	30	14		16	60	2		
3	Інформаційні технології у наукових дослідженнях	1				4,0	120	40	14	26		80	3		
4	Цивільний захист		1			3,0	90	30	14		16	60	2		
5	Методологія наукових досліджень		1			4,0	120	32	16		16	88	2		
6	Інноваційний менеджмент		2			4,0	120	40	14		26	80		3	
7	Світові тенденції розвитку харчової індустрії	2				6,0	180	56	28		28	124		4	
8	Інноваційні технології в м'ясній галузі	1			1	8,0	240	64	32	32		176	4		
9	Управління якістю та безпекою харчових продуктів	1				5,0	150	48	16	32		102	3		
10	Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясої сировини	2				5,0	150	50	22	28		100		4	
<b>Всього</b>		5	5		1	45,0	1350	420	170	118	132	930	18	11	
<b>Практика</b>															
1	Виробнича практика*		2			3,0	90					90			
2	Дослідницька практика*		3			6,0	180					180			
3	Кваліфікаційна робота					12,0	360					360			
<b>Всього</b>			2			21,0	630					630			
<b>Разом обов'язкових компонент</b>		5	7		1	66,0	1980	420	170	118	132	1560	18	11	



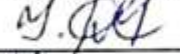
### V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ 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
				проекти	роботи				у тому числі:				Семестри		
		Лекції	Лабораторні						Практичні	1	2		3		
		Кількість тижнів в семестрі			16		14	6							
<b>II. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ</b>															
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		3			3,0	90	18	6		12	72			3
5	Вибіркова дисципліна 5		3			3,0	90	24	12	12		66			4
6	Вибіркова дисципліна 6		3			3,0	90	18	6		12	72			3
7	Вибіркова дисципліна 7		3			3,0	90	24	12	12		66			4
8	Вибіркова дисципліна 8		3			3,0	90	24	12	12		66			4
Разом вибірових компонент			8			24,0	720	192	90	64	38	528		6	18
Загальна кількість		5	15		1	90	2700	612	260	182	170	2088	18	17	18
Кількість годин на тиждень													18	17	18
Кількість екзаменів													3	2	
Кількість заліків													4	4	5
Кількість курсових проєктів															
Кількість курсових робіт													1		
Кількість практик														1	1
Всього													8	7	6
Всього годин		5	15		1	90,0	2700	612	260	182	170	2088	18	17	18

Примітка: \* – диференційований залік

ГАРАНТ ОПП

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

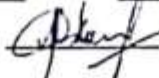
 Уляна ДРАЧУК  
"11" грудня 2023 р.

ПОГОДЖЕНО

навчально-методичною комісією

спеціальності 181 Харчові технології

протокол № 6 від "11" грудня 2023 р.


Голова комісії  Ольга МИХАЙЛИЦЬКА

ЗАТВЕРДЖЕНО

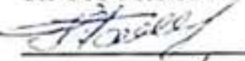
рішенням навчально-методичної ради

факультету харчових технологій та біотехнології

протокол № 8 від "14" грудня 2023 р.

Голова ради  Ольга МИХАЙЛИЦЬКА

Декан факультету харчових технологій  
та біотехнології

 Галина КОВАЛЬ  
"11" грудня 2023 р.

УХВАЛЕНО

вченою радою університету

протокол № 10 від "21" грудня 2023 р.