

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 " грудня 2024 р.



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

«Харчові технології»

підготовка ОС "бакалавр" з галузі знань: G Інженерія, виробництво
та будівництво
за спеціальністю G13 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																	нп	нп	нп	нп	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																		тп	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	ПП	ПП	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	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	4	4			12	52
2	34	6				12	52
3	32	4	4			12	52
4	26	3	4	1	6	3	43
Разом	124	17	12	1	6	39	199

III. ПРАКТИКА, тижні

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна	2	4
Технологічна	6	4
Переддипломна	8	4

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:				1	2	3	4	5	6	7	8
		Лекції	Лабораторні						Практичні	Семестри										
		Кількість тижнів в семестрі																		
		16	16	16	18		16	16	16	16	10									
23	Контроль якості та безпека продукції	5				4	120	64	16	48		56					4			
24	Технологічне обладнання харчових виробництв	5, 6				8	240	128	64	64		112					4	4		
25	Проектування підприємств харчової промисловості, в т.ч. курсовий проект	7, 8		8		9	270	124	62	62		146							4	6
26	Традиційні регіональні технології молочних і м'ясних продуктів	7				4	120	48	16	32		72							3	
27	Автоматизація виробничих процесів		7			3	90	48	16	32		42							3	
28	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	7				4	120	48	16	32		72							3	
29	Науково-дослідна робота		4			3	90	48	18		30	42				3				
30	Економіка та менеджмент підприємства	4				4	120	54	18		36	66				3				
31	Основи охорони праці		5			3	90	48	16		32	42				3				
32	Безпека життєдіяльності		3			3	90	32	16		16	58			2					
Всього		21	14	3		159	4770	2328	882	1038	408	2442	28	25	20	22	20	13	13	6

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						
				проєкти	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	16	10	
Практика																						
1	Навчальна практика*		2			4	120				120											
2	Технологічна практика*		6			4	120				120											
3	Переддипломна практика*		8			4	120				120											
4	Кваліфікаційна робота					6	180				180											
Всього			3			18	540				540											
Разом обов'язкових компонент		21	17	3		177	5310	2328	882	1038	408	2982	28	25	20	22	20	13	13	6		
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			6	180	96	36	60	84			6								
4	Вибіркова дисципліна 4		5			3	90	48	16	32	42					3						

ГАРАНТ ОПП

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

М. М. Ірина СІМОНОВА

17 вересня 2024 р.

ПОГОДЖЕНО

навчально-методичною комісією
спеціальності G13 Харчові технології

протокол № 6 від "14" жовтня 2024 р.

Голова комісії Ольга ОЛЬГА МИХАЙЛИЦЬКА

ЗАТВЕРДЖЕНО

рішенням навчально-методичної ради
факультету харчових технологій та біотехнології

протокол № 10 від "18" жовтня 2024 р.

Голова ради Ольга ОЛЬГА МИХАЙЛИЦЬКА

В. о. декана факультету харчових технологій
та біотехнології

Галина ГАЛИНА КОВАЛЬ

"18" жовтня 2024 р.

УХВАЛЕНО

вченою радою університету

протокол № 6 від "18" жовтня 2024 р.