

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З. ГЖИЦЬКОГО

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Наказ № 202 від 30.06.2025 р.
 В.о. ректора Іван ПАРУБЧАК



Термін навчання 1 рік 4 місяці, 3 семестри, 2025-2026 рр.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки магістра
 Галузь знань **G Інженерія, виробництво та будівництво**
 Спеціальність **G13 Харчові технології**
 Освітня програма **Технології зберігання, консервування та переробки м'яса**
 Кваліфікація **магістр з харчових технологій**
 Форма навчання **денна**

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

тижні	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	
Міс.	Вересень		Жовтень		Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень												
I курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	С	С	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ВП	ВП	ВП	ВП	А	А	С	С	К	К	К	К	К	К				
Міс.	Серпень		Вересень		Жовтень				Листопад				Грудень																																								
II курс	ПП	ПП	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	А	А	А	А	А																																	

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ: Т – Теоретичне навчання; СР – Самостійна робота; С – Екзаменаційна сесія; НП – Навчальна практика; ВП – Виробнича практика; ПП – Дослідницька практика;

A – Підготовка до атестації та атестація; К – Канікули

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижнів

Курс	T	CP	C	НП	ВП	ПП	A	K	T+CP+C+НП+ВП+ПП+A	Усього
I курс	30		4		4		2	9	40	49
II курс	12					2	6		20	20
Разом	42		4		4	2	8	9	60	69

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Разом		6
Навчальна (НП)		
Виробнича (ВП)	2	4
Дослідницька практика (ПП)	2, 3	2

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва	Форма атестації	Семестр
Кваліфікаційна робота	Захист кваліфікаційної роботи	3
Атестаційний екзамен		

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Код циклу	Шифр освітньої компоненти	Шифр кафедри	Назва освітнього компоненту або результатів навчання	К-ть кредитів ЄКТС, ВСЬОГО	К-ть кредитів в семестрі	Загальний обсяг годин						Форма контролю				Тижні практики			Розподіл годин та кредитів						
						всього	аудиторних	лекції	лабораторні	практичні	самостійна робота	Іспит	Залік	Курсова робота	Курсовий проєкт	навчальна	виробнича	передквал.	1 сем		2 сем		3 сем		
																			16 тижнів	кредитів	14 тижнів	кредитів	12 тижнів	кредитів	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
1.	ЦИКЛ ОБОВ'ЯЗКОВИХ ДИСЦИПЛІН																								
1.	ОК 1.	35.8	Ділова іноземна мова	3,0	3,0	90	30			30	60		1						2	3,0					
1.	ОК 2.	40.6	Інформаційні технології у наукових дослідженнях	4,0	4,0	120	40	14	26		80		1						3	4,0					
1.	ОК 3.	34.5	Методологія наукових досліджень	5,0	5,0	150	48	16		32	102	1							3	5,0					
1.	ОК 4.	35.6	Інноваційний менеджмент	3,0	3,0	90	30	14		16	60		1						2	3,0					
1.	ОК 5.	34.5	Світові тенденції розвитку харчової індустрії	4,0	4,0	120	40	14		26	80	2								3	4,0				
1.	ОК 6.	34.5	Інноваційні технології в м'ясній галузі, у т.ч. курсова робота	9,0	9,0	270	80	32	48		190	1		1					5	9,0					
1.	ОК 7.	34.5	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	6,0	6,0	180	48	16	32		132	1							3	6,0					
1.	ОК 8.	34.5	Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини	5,0	5,0	150	50	22	28		100	2								4	5,0				
1.	Усього			39,0	39	1170	366	128	134	104	804	5	3	1					17	30	6	9			

[illegible]

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Код циклу	Шифр освітньої компоненти	Шифр кафедри	Назва освітнього компоненту або результатів навчання	К-ть кредитів ЄКТС, ВСЬОГО	К-ть кредитів в семестрі	Загальний обсяг годин						Форма контролю				Тижні практики			Розподіл годин та кредитів					
						всього	аудиторних	лекції	лабораторні	практичні	самостійна робота	Іспит	Залік	Курсова робота	Курсовий проєкт	навчальна	виробнича	передквал.	1 сем		2 сем		3 сем	
																			16 тижнів	кредитів	14 тижнів	кредитів	12 тижнів	кредитів
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	18	19	20	21	22	23	24	25	26
2.	ВК 8.	100	Вибіркова дисципліна 8	3,0	3,0	90	30	12	18		60		3										3	3,0
2.	ВК 9.	100	Вибіркова дисципліна 9	3,0	3,0	90	30	12	18		60		3										3	3,0
2.	ВК 10.	100	Вибіркова дисципліна 10	3,0	3,0	90	30	12	18		60		3										3	3,0
2.	Усього			30,0	30	900	292	128	100	64	608		10								8	12,0	15	18,0
Разом цикли 1 + 2				69,0	69	2070	658	256	234	168	1412	5	13	1					17	30,0	14	21,0	15	18,0

3.	ПРАКТИКИ																							
3.	ОК 9.	34.5	Виробнича практика	6,0	6,0	180				180						6				6,0				
3.	ОК 10.	34.5	Дослідницька практика	3,0	3,0	90				90							2					3,0		
3.	Усього			9,0	9	270				270						6,0	2,0			6,0		3,0		
Разом цикли + практики				78,0	78	2340	658	256	234	168	1682	5	13	1		6,0	2,0	17	30,0	14	27,0	15	21,0	

4.	АТЕСТАЦІЯ																							
4.	ОК 11.	34.5	Кваліфікаційна робота	12,0	3,0	90					90											3,0		
4.	ОК 11.	34.5	Кваліфікаційна робота	12,0	9,0	270					270													9,0
4.	Усього			12,0	12	360					360											3,0		9,0

Загальна кількість	90,0	90	2700	658	256	234	168	2042	5	13	1				6	2	17	30,0	14	30,0	15	30,0
Кількість кредитів обов'язкових дисциплін	39,0	Кількість екзаменів																3		2		
Кількість кредитів вибірових дисциплін	30,0	Кількість заліків																3		4		6
Частка кредитів вибірових дисциплін	33,3%	Кількість курсових робіт та проєктів																1				

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Код циклу	Шифр освітньої компоненти	Шифр кафедри	Назва освітнього компоненту або результатів навчання	К-ть кредитів ЄКТС, ВСЬОГО	К-ть кредитів в семестрі	Загальний обсяг годин						Форма контролю				Тижні практики			Розподіл годин та кредитів					
						всього	аудиторних	лекції	лабораторні	практичні	самостійна робота	Іспит	Залік	Курсова робота	Курсовий проект	навчальна	виробнича	передквал.	1 сем	2 сем	3 сем	16 тижнів	кредитів	14 тижнів
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	18	19	20	21	22	23	24	25	26

ГАРАНТ ОПП

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

Уляна ДРАЧУК
"16" червень 2025 р.

В. о. декана факультету харчових технологій та біотехнологій

Галина КОВАЛЬ
"23" червень 2025 р.

УХВАЛЕНО

вченою радою університету
протокол № 10 від "30" червень 2025 р.

ПОГОДЖЕНО

навчально-методичною комісією

спеціальності G13 "Харчові технології"

протокол № 1 від "16" червень 2025 р.

Голова комісії Ольга МИХАЙЛИЦЬКА

ЗАТВЕРДЖЕНО

рішенням навчально-методичної ради

факультету харчових технологій та біотехнологій

протокол № 5 від "18" червень 2025 р.

Голова ради Ольга МИХАЙЛИЦЬКА