

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

"30" червня 2025 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"
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

І. 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
1																	К	К	С	С														ВП	ВП	ВП	ВП	КР	КР	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К
	Серпень		Вересень			Жовтень				Листопад				Грудень				Січень					Лютий				Березень				Квітень					Травень				Червень				Липень					
2	ДП	ДП													КР	КР	КР	КР	А	А																													

Умовні позначення:



- теоретичне навчання



ВП - виробнича практика



А - атестація



С - екзаменаційна сесія



ДП - дослідницька практика



К - канікули



КР - кваліфікаційна робота

ІІ. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Виконання кваліфікаційної роботи	Канікули	Разом
I	30	4	4	-	2	9	49
II	12	-	2	2	4	-	20
Разом	42	4	6	2	6	9	69

ІІІ. ПРАКТИКА, тижні

Назва практики	Семестр	Тижні
Виробнича	2	4
Дослідницька	3	2

ІV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації (екзамен, кваліфікаційна робота, ЄДКІ)	Семестр
Кваліфікаційна робота	3

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.	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 проектів															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 проєкт	навчальна	виробнича	передквал.	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

ГАРАНТ ОПП

Доцент, в. о. завідувача кафедри технології

м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

У. Драчук Уляна ДРАЧУК
"16" червня 2025 р.

В. о. декана факультету харчових технологій та біотехнологій

Г. Коваль Галина КОВАЛЬ
"23" червня 2025 р.

УХВАЛЕНО

вченою радою університету

протокол № 10 від "30" червня 2025 р.

ПОГОДЖЕНО

навчально-методичною комісією

спеціальності G13 "Харчові технології"

протокол № 1 від "16" червня 2025 р.

Голова комісії О. Михайлицька Ольга МИХАЙЛИЦЬКА

ЗАТВЕРДЖЕНО

рішенням навчально-методичної ради

факультету харчових технологій та біотехнологій

протокол № 5 від "18" червня 2025 р.

Голова ради О. Михайлицька Ольга МИХАЙЛИЦЬКА