

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

"28" грудня 2023 р.

(із змінами та доповненнями від 30.06.2025 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	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:



- теоретичне навчання



НП - навчальна практика



КР - кваліфікаційна робота



С - сесія



ТП - технологічна практика



А - атестація



К - канікули



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

В. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

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	передкаал.	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем										
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	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36		
I. ЦИКЛ ОБОВ'ЯЗКОВИХ ДИСЦИПЛІН																																				
1.	ОК 1.	35.3	Історія та культура України	4,0	4,0	120	64	32		32	56		1						4	4,0																
1.	ОК 2.	35.8	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	3,0	90	32			32	58		1						2	3,0																
1.	ОК 3.	35.8	Іноземна мова	8,0	4,0	120	64			64	56		1						4	4,0																
1.	ОК 3.	35.8	Іноземна мова	8,0	4,0	120	64			64	56	2									4	4,0														
1.	ОК 4.	35.8	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4,0	4,0	120	64			64	56	7																		4	4,0					
1.	ОК 5.	36.5	Філософія	3,0	3,0	90	48	16		32	42		3										3	3,0												
1.	ОК 6.	34.7	Вища математика	4,0	4,0	120	64	32		32	56	1							4	4,0																
1.	ОК 7.	34.7	Фізика	5,0	5,0	150	80	32	48		70	2									5	5,0														
1.	ОК 8.	34.2	Загальна та неорганічна хімія	5,0	5,0	150	80	32	48		70	1							5	5,0																
1.	ОК 9.	34.2	Органічна хімія	3,0	3,0	90	48	16	32		42		2								3	3,0														
1.	ОК 10.	34.2	Аналітична хімія	4,0	4,0	120	48	16	32		72	3											3	4,0												
1.	ОК 11.	34.2	Фізична і колоїдна хімія	3,0	3,0	90	48	16	32		42		2								3	3,0														
1.	ОК 12.	34.2	Біохімія	5,0	5,0	150	64	32	32		86	3											4	5,0												
1.	ОК 13.	35.2	Інформатика та інформаційні технології	3,0	3,0	90	48	16	32		42		1						3	3,0																
1.	ОК 14.	32.9	Технічна мікробіологія	4,0	4,0	120	54	18	36		66	4													3	4,0										
1.	ОК 15.	34.3	Основи автоматизованого проектування	4,0	4,0	120	48	16	32		72	5																3	4,0							
1.	ОК 16.	34.4	Основи фізіології та гігієни харчування	3,0	3,0	90	48	30		18	42		4												3	3,0										
1.	ОК 17.	35.7	Правознавство	3,0	3,0	90	48	16		32	42		2								3	3,0														
1.	ОК 18.	36.1	Екологія	3,0	3,0	90	32	16	16		58		1						2	3,0																
1.	ОК 19.	34.5	Історія харчової науки та виробництв	3,0	3,0	90	32	16		16	58		2								2	3,0														
1.	ОК 20.	34.3	Інженерна і комп'ютерна графіка	4,0	4,0	120	64	16	48		56	1							4	4,0																
1.	ОК 21.	34.3	Електротехніка та основи електромеханіки	5,0	5,0	150	80	32	48		70	3											5	5,0												
1.	ОК 22.	34.3	Прикладна механіка	6,0	6,0	180	96	32	64		84	2			2						6	6,0														
1.	ОК 23.	34.2	Харчова хімія	4,0	4,0	120	48	16	32		72		3										3	4,0												
1.	ОК 24.	34.5	Теоретичні основи харчових технологій	4,0	4,0	120	64	28		36	56	4													4	4,0										

В. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

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		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем											
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	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	
1.	ОК 25.	34.3	Процеси і апарати харчових виробництв	6,0	6,0	180	96	36	60		84	4			4										5	6,0									
1.	ОК 26.	34.4	Технології харчових виробництв	20,0	10,0	300	144	64	80		156	5															9	10,0							
1.	ОК 26.	34.5	Технології харчових виробництв	20,0	10,0	300	144	64	80		156	6																	9	10,0					
1.	ОК 27.	34.4	Контроль якості та безпека продукції	4,0	4,0	120	64	16	48		56	5															4	4,0							
1.	ОК 28.	34.4	Технологічне обладнання харчових виробництв	9,0	5,0	150	80	32	48		70	6																		5	5,0				
1.	ОК 28.	34.5	Технологічне обладнання харчових виробництв	9,0	4,0	120	48	16	32		72	7																				3	4,0		
1.	ОК 29.	100 -	Проектування підприємств харчової промисловості	6,0	6,0	180	80	32	48		100	7			7																	5	6,0		
1.	ОК 30.	34.3	Автоматизація виробничих процесів	3,0	3,0	90	48	16	32		42		7																			3	3,0		
1.	ОК 31.	34.5	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	4,0	4,0	120	48	16	32		72	7																				3	4,0		
1.	ОК 32.	34.4	Науково-дослідна робота	3,0	3,0	90	48	18		30	42		4												3	3,0									
1.	ОК 33.	35.1	Економіка та менеджмент підприємства	4,0	4,0	120	54	18		36	66	4													3	4,0									
1.	ОК 34.	33.1	Основи охорони праці	3,0	3,0	90	48	16		32	42		5															3	3,0						
1.	ОК 35.	33.1	Безпека життєдіяльності	3,0	3,0	90	32	16		16	58		3											2	3,0										
I.	Усього			162,0	162	4860	2364	836	992	536	2496	22	16		3					28	30,0	26	27,0	20	24,0	20	24,0	19	21,0	14	15,0	18	21,0		

2.	ЦИКЛ ВИБІРКОВИХ ДИСЦИПЛІН																																	
2.	ВК 1.	100	Вибіркова дисципліна 1	3,0	3,0	90	48	16	32		42		3											3	3,0									
2.	ВК 2.	100	Вибіркова дисципліна 2	3,0	3,0	90	48	16	32		42		3											3	3,0									
2.	ВК 3.	100	Вибіркова дисципліна 3	3,0	3,0	90	48	12	36		42		4												3	3,0								
2.	ВК 4.	100	Вибіркова дисципліна 4	3,0	3,0	90	36	18	18		54		4												2	3,0								
2.	ВК 5.	100	Вибіркова дисципліна 5	3,0	3,0	90	48	16		32	42		5														3	3,0						
2.	ВК 6.	100	Вибіркова дисципліна 6	6,0	6,0	180	80	32	48		100		5														5	6,0						
2.	ВК 7.	100	Вибіркова дисципліна 7	3,0	3,0	90	48	16		32	42		6																3	3,0				
2.	ВК 8.	100	Вибіркова дисципліна 8	6,0	6,0	180	96	48	48		84		6																6	6,0				

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	передкавал.	1 сем		2 сем		3 сем		4 сем		5 сем		6 сем		7 сем		8 сем		
																			16 тижнів кредитів	16 тижнів кредитів	16 тижнів кредитів	16 тижнів кредитів	18 тижнів кредитів	16 тижнів кредитів	16 тижнів кредитів	16 тижнів кредитів	16 тижнів кредитів	16 тижнів кредитів	10 тижнів кредитів	16 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	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	
2.	ВК 9.	100	Вибіркова дисципліна 9	3,0	3,0	90	48	16	32		42		6																3	3,0					
2.	ВК 10.	100	Вибіркова дисципліна 10	6,0	6,0	180	96	48	48		84		7																		6	6,0			
2.	ВК 11.	100	Вибіркова дисципліна 11	3,0	3,0	90	48	16	32		42		7																		3	3,0			
2.	ВК 12.	100	Вибіркова дисципліна 12	6,0	6,0	180	90	40	50		90	8																					9	6,0	
2.	ВК 13.	100	Вибіркова дисципліна 13	3,0	3,0	90	40	20	20		50		8																				4	3,0	
2.	ВК 14.	100	Вибіркова дисципліна 14	3,0	3,0	90	48	20	28		42		8																				5	3,0	
2.	ВК 15.	100	Вибіркова дисципліна 15	3,0	3,0	90	48	20		28	42		8																				5	3,0	
2.	ВК 16.	100	Вибіркова дисципліна 16	3,0	3,0	90	40	20	20		50		8																				4	3,0	
2.	Усього			60,0	60	1800	910	374	444	92	890	1	15										6	6,0	5	6,0	8	9,0	12	12,0	9	9,0	27	18,0	
Разом цикли 1 + 2				222,0	222	6660	3274	1210	1436	628	3386	23	31		3					28	30,0	26	27,0	26	30,0	25	30,0	27	30,0	26	27,0	27	30,0	27	18,0

3.	ПРАКТИКИ																																	
3.	ОК 36.	100 -	Навчальна практика	3,0	3,0	90					90					2						3,0												
3.	ОК 37.	100 -	Технологічна практика	3,0	3,0	90					90						3												3,0					
3.	ОК 38.	100 -	Переддипломна практика	4,5	4,5	135					135							3															4,5	
3.	Усього			10,5	11	315					315					2,0	3,0	3,0				3,0								3,0			4,5	
Разом цикли + практики				232,5	233	6975	3274	1210	1436	628	3701	23	31		3	2,0	3,0	3,0	28	30,0	26	30,0	26	30,0	25	30,0	27	30,0	26	30,0	27	30,0	27	22,5

4.	АТЕСТАЦІЯ																																											
4.	ОК 39.	100 -	Кваліфікаційна робота	7,5	7,5	225					225																						7,5											
4.			Усього	7,5	8	225					225																						7,5											
			Загальна кількість	240,0	240	7200	3274	1210	1436	628	3926	23	31		3	2	3	3	28	30,0	26	30,0	26	30,0	25	30,0	27	30,0	26	30,0	27	30,0	27	30,0										
			Кількість кредитів обов'язкових дисциплін	162,0															Кількість екзаменів										3		3		3		4		3		2		4		1	
			Кількість кредитів вибірових дисциплін	60,0															Кількість заліків										5		4		5		4		3		3		3		4	
			Частка кредитів вибірових дисциплін	25,0%															Кількість курсових робіт та проектів												1				1						1			

		99.	Базова загальна військова підготовка	3,0	3,0	90	60	36		24	30		3											4	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	лекцій	лабораторні	практичні	самостійна робота	Іспит	Залік	Курсова робота	Курсовий проект		навчальна	виробнича	передкал.	16 тижнів кредитів	16 тижнів кредитів	16 тижнів кредитів	16 тижнів кредитів	18 тижнів кредитів	16 тижнів кредитів	16 тижнів кредитів	16 тижнів кредитів	16 тижнів кредитів	16 тижнів кредитів	10 тижнів кредитів	16 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	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36

ГАРАНТ ОПП

Доцент кафедри технологій

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

М.О. Ірина СІМОНОВА

"16" червня 2025 р.

В. о. декана факультету харчових технологій

та біотехнологій

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 *Ольга МИХАЙЛИЦЬКА*

ЗАТВЕРДЖЕНО

рішенням навчально-методичної ради

факультету харчових технологій та біотехнологій

протокол № 5 від "18" червня 2025 р.

Голова ради *Ольга МИХАЙЛИЦЬКА*