

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

«Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»

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

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	50						
1																	к	к	к	с	с	с														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	ДП	ДП										КР	КР	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	5	3	-	2	10	50
II	8	-	4	2	6	-	20
Разом	38	5	7	2	8	10	70

ІІІ. ПРАКТИКА, тижні

Назва практики	Семестр	Тижні
Виробнича	2	3
Дослідницька	3	4

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.	1 сем		2 сем		3 сем		
																			16 тижнів	кредитів	14 тижнів	кредитів	8 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.	32.4	Інтелектуальна та промислова власність	3,0	3,0	90	30	14		16	60		1						2	3,0					
1.	ОК 3.	40.6	Інформаційні технології у наукових дослідженнях	4,0	4,0	120	40	14	26		80	1							3	4,0					
1.	ОК 4.	33.1	Цивільний захист	3,0	3,0	90	30	14		16	60		1						2	3,0					
1.	ОК 5.	34.4	Методологія наукових досліджень	4,0	4,0	120	32	16		16	88		1						2	4,0					
1.	ОК 6.	35.6	Інноваційний менеджмент	4,0	4,0	120	40	14		26	80		2								3	4,0			
1.	ОК 7.	34.5	Світові тенденції розвитку харчової індустрії	6,0	6,0	180	56	28		28	124	2									4	6,0			
1.	ОК 8.	34.5	Інноваційні технології в м'ясній галузі	8,0	8,0	240	64	32	32		176	1		1					4	8,0					
1.	ОК 9.	34.5	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	5,0	5,0	150	48	16	32		102	1							3	5,0					
1.	ОК 10.	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			45,0	45	1350	420	170	118	132	930	5	5	1					17	30,0	10	15,0			
2.	ЦИКЛ ВИБІРКОВИХ ДИСЦИПЛІН																								
2.	ВК 1.	100	Вибіркова дисципліна 1	3,0	3,0	90	28	14		14	62		2								2	3,0			
2.	ВК 2.	100	Вибіркова дисципліна 2	3,0	3,0	90	28	14	14		62		2								2	3,0			
2.	ВК 3.	100	Вибіркова дисципліна 3	3,0	3,0	90	28	14	14		62		2								2	3,0			
2.	ВК 4.	100	Вибіркова дисципліна 4	3,0	3,0	90	24	8		16	66		3										3	3,0	
2.	ВК 5.	100	Вибіркова дисципліна 5	3,0	3,0	90	24	8	16		66		3										3	3,0	

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 проєкт	навчальна	виробнича	передквал.	1 сем	2 сем	3 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	
2.	ВК 6.	100	Вибіркова дисципліна 6	3,0	3,0	90	24	8		16	66		3										3	3,0	
2.	ВК 7.	100	Вибіркова дисципліна 7	3,0	3,0	90	24	8	16		66		3										3	3,0	
2.	ВК 9	100	Вибіркова дисципліна 8	3,0	3,0	90	24	8	16		66		3										3	3,0	
2.	Усього			24,0	24	720	204	82	76	46	516		8									6	9,0	15	15,0
Разом цикли 1 + 2				69,0	69	2070	624	252	194	178	1446	5	13	1					17	30,0	16	24,0	15	15,0	

3.	ПРАКТИКИ																							
3.	ОК 11.	34.5	Виробнича практика	3,0	3,0	90					90						3					3,0		
3.	ОК12.	34.5	Дослідницька практика	6,0	6,0	180					180							4						6,0
3.	Усього			9,0	9	270					270						3,0	4,0				3,0		6,0
Разом цикли + практики				78,0	78	2340	624	252	194	178	1716	5	13	1			3,0	4,0	17	30,0	16	27,0	15	21,0

4.	АТЕСТАЦІЯ																							
4.	ОК 13.	34.5	Кваліфікаційна робота	12,0	3,0	90					90										3,0			
4.	ОК 13.	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	624	252	194	178	2076	5	13	1			3	4	17	30,0	16	30,0	15	30,0
			Кількість кредитів обов'язкових дисциплін	45,0	Кількість екзаменів													3		2				
			Кількість кредитів вибірових дисциплін	24,0	Кількість заліків													4		4		5		
			Частка кредитів вибірових дисциплін	26,7%	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	
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. Михайличка Ольга МИХАЙЛИЦЬКА

ЗАТВЕРДЖЕНО

рішенням навчально-методичної ради

факультету харчових технологій та біотехнологій

протокол № 5 від "18" червня 2025 р.

Голова ради О. Михайличка Ольга МИХАЙЛИЦЬКА