

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" листопада 2023 р.

(із змінами та доповненнями від 30.06.2025 р.)

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

«Технології зберігання, консервування та переробки молока»

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

☐ - 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 проект	навчальна	виробнича	передквал.	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	3,0	3,0	90	28	14		14	62		2								2	3,0		
1.	ОК 7.	34.4	Безвідходні технології в молочній галузі	4,0	4,0	120	40	14	26		80	2									3	4,0		
1.	ОК 8.	34.4	Інноваційні технології в молокопереробній галузі	8,0	8,0	240	64	32	32		176	1		1					4	8,0				
1.	ОК 9.	34.4	Управління якістю та безпечністю молочних і молоковмісних продуктів	5,0	5,0	150	48	16	32		102	1							3	5,0				
1.	ОК 10.	34.4	Технології молочних продуктів функціонального призначення	5,0	5,0	150	50	24	26		100	2									4	5,0		
1.	ОК 11.	34.4	Науково-дослідний практикум	3,0	3,0	90	24	8	16		66		3										3	3,0
1.	Усього			45,0	45	1350	416	166	158	92	934	5	6	1					17	30,0	8,4	12,0	3	3,0
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	28	14	14		62		2								2	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	
																			16 тижнів кредитів	14 тижнів кредитів	8 тижнів кредитів	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
2.	ВК 5.	100	Вибіркова дисципліна 5	3,0	3,0	90	24	8		16	66		3										3	3,0
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 8.	100	Вибіркова дисципліна 8	3,0	3,0	90	24	8	16		66		3										3	3,0
2.	Усього			24,0	24	720	208	88	44	76	512		8						0		8	12,0	12	12,0
Разом цикли 1 + 2				69,0	69	2070	624	254	202	168	1446	5	14	1					17	30,0	16	24,0	15	15,0

3.	ПРАКТИКИ																							
3.	ОК 12.	34.4	Виробнича практика	3,0	3,0	90				90						3					3,0			
3.	ОК 13.	34.4	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	254	202	168	1716	5	14	1			3,0	4,0	17	30,0	16	27,0	15	21,0

4.	АТЕСТАЦІЯ																							
4.	ОК 14.	34.4	Кваліфікаційна робота	12,0	3,0	90					90									3,0				
4.	ОК 14.	34.4	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	254	202	168	2076	5	14	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		5		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 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

ГАРАНТ ОПП

Професор, завідувач кафедри технології
молока і молочних продуктів

Орися ЦІСАРИК
"16" серпня 2025 р.

В. о. декана факультету харчових технологій
та біотехнології

Галина КОВАЛЬ
"33" серпня 2025 р.

УХВАЛЕНО

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

ПОГОДЖЕНО

навчально-методичною комісією
спеціальності G13 "Харчові технології"

протокол № 1 від "16" серпня 2025 р.
Голова комісії Ольга МИХАЙЛИЦЬКА

ЗАТВЕРДЖЕНО

рішенням навчально-методичної ради
факультету харчових технологій та біотехнології

протокол № 5 від "18" серпня 2025 р.
Голова ради Ольга МИХАЙЛИЦЬКА