

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Ректор

*В. П.*

проф. Мельник В. П.

(підпис)

(прізвище та ініціали)

29.

12.

2022 року

М.П.



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ФРАНКА

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН**

Підготовки магістра з галузі знань 18 Виробництво та технології

Кваліфікація Магістр з харчових технологій

за спеціальністю 181 Харчові технології

Строк навчання 1 рік 4 місяці

спеціалізацією \_\_\_\_\_

на основі бакалавра, спеціаліста

освітньо-професійною програмою 181 Харчові технології

рівень вищої освіти другий (магістерський) рівень форма навчання денна

**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 |   |   |   |   |
| <b>I</b>  | T        | T | T | T | T       | T | T | T | T        | T  | T  | T  | T       | T  | T  | T  | S      | S  | S  | S  | V     | V  | V  | V  | T        | T  | T  | T  | T       | T  | T  | T  | T       | T  | T  | T  | T       | T  | T  | T  | S      | S  | S  | S  | K       | K  | K  | K  | K  | K  | K  | K  | K | K | K | K |
| <b>II</b> | T        | T | T | T | T       | T | T | T | S        | P  | P  | P  | P       | M  | M  | ДР | ДР     |    |    |    |       |    |    |    |          |    |    |    |         |    |    |    |         |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |         |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |   |

ПОЗНАЧЕННЯ: Т - теоретичне навчання; С - екзаменаційна сесія; П - виробнича переддипломна практика; В - виробнича практика; К - канікули; М - написання магістерської роботи; ДР - захист кваліфікаційної роботи

**II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні**

| Курс      | Теоретичне навчання | Екзаменаційна сесія | Практика | Атестація | Виконання кваліфікаційної роботи | Канікули | Разом |
|-----------|---------------------|---------------------|----------|-----------|----------------------------------|----------|-------|
| <b>I</b>  | 32                  | 6                   | 4        |           |                                  | 10       | 52    |
| <b>II</b> | 8                   | 1                   | 4        | 2         | 2                                |          | 17    |
| Разом     | 40                  | 7                   | 8        | 2         | 2                                | 10       | 69    |

**III. ПРАКТИКА**

| Назва практики            | Семестр | Тижні |
|---------------------------|---------|-------|
| Виробнича практика        | 2       | 4     |
| Виробнича (переддипломна) | 3       | 4     |

**IV. АТЕСТАЦІЯ**

| Назва навчальної дисципліни | Форма атестації (екзамен, кваліфікаційна робота)      | Семестр |
|-----------------------------|---|---------|
|                             | Кваліфікаційна (магістерська) робота із захистом в ЕК | 3       |

### V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

| Шифр за ОП  | НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ   | Розподіл за семестрами      |             |           |            | Кількість кредитів ЄКТС | Кількість годин |            |              |            |                   |           | Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами |          |  |
|---|---|-----------------------------|-------------|-----------|------------|-------------------------|-----------------|------------|--------------|------------|-------------------|-----------|---|----------|--|
|   |   | Екзамен                     | Заліки      | Роботи    |            |                         | Загальний обсяг | Аудиторних |              |            | Самостійна робота | I курс    | II курс   |          |  |
|   |   |                             |             | Курсові   | Контрольні |                         |                 | Всього     | у тому числі |            |                   | Семестри  |   |          |  |
|   |   | Лекції                      | Лабораторні | Практичні | 1          |                         |                 |            | 2            | 3          |                   |           |   |          |  |
|   |   | Кількість тижнів в семестрі |             |           | 16         |                         | 16              |            | 8            |            |                   |           |   |          |  |
| <b>1. НОРМАТИВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ</b>             |   |                             |             |           |            |                         |                 |            |              |            |                   |           |   |          |  |
| <b>1.1. Цикл загальної підготовки</b>                 |   |                             |             |           |            |                         |                 |            |              |            |                   |           |   |          |  |
| ЗК 1.1.01   | HR - менеджмент (англ. мова)  | 1                           |             |           | 3          | 90                      | 32              | 16         |              | 16         | 58                | 2         |   |          |  |
| ЗК 1.1.02   | Іноземна мова. Науково-практичні комунікації.                       |                             | 1           |           | 3          | 90                      | 32              | 16         |              | 16         | 58                | 2         |   |          |  |
| ЗК 1.1.03   | Науково-дослідницький практикум                                     |                             | 2           |           | 3          | 90                      | 32              | 16         |              | 16         | 58                |           | 2   |          |  |
| ЗК 1.1.04   | Інтелектуальна власність у сфері харчових технологій                |                             | 2           |           | 3          | 90                      | 32              | 16         |              | 16         | 58                |           | 2   |          |  |
| <b>Всього</b>   |   | <b>1</b>                    | <b>3</b>    |           | <b>12</b>  | <b>360</b>              | <b>128</b>      | <b>64</b>  | <b>0</b>     | <b>64</b>  | <b>232</b>        | <b>4</b>  | <b>4</b>  |          |  |
| <b>1.2. Цикл професійної та практичної підготовки</b> |   |                             |             |           |            |                         |                 |            |              |            |                   |           |   |          |  |
| ПП 1.2.01   | Інноваційні технічні та інформаційні системи у харчових технологіях | 1                           |             |           | 5          | 150                     | 48              | 32         | 16           |            | 102               | 3         |   |          |  |
| ПП 1.2.02   | Інноваційні технології харчових продуктів                           | 1                           |             |           | 5          | 150                     | 48              | 32         |              | 16         | 102               | 3         |   |          |  |
| ПП 1.2.03   | Інноваційні ресторанны технології                                   | 2                           |             |           | 4          | 120                     | 48              | 32         | 16           |            | 72                |           | 3   |          |  |
| ПП 1.2.04   | Технологія конструювання харчової продукції                         |                             | 2           |           | 3          | 90                      | 48              | 32         | 16           |            | 42                |           | 3   |          |  |
| ПП 1.2.05   | Управління конкурентністю харчової продукції                        | 2                           |             |           | 4          | 120                     | 48              | 32         |              | 16         | 72                |           | 3   |          |  |
| ПП 1.2.06   | Технологічна експертиза виробництва харчових продуктів              | 2                           |             |           | 4          | 120                     | 48              | 32         |              | 16         | 72                |           | 3   |          |  |
| ПП 1.2.07   | Сучасні концепції у готельному і ресторанному бізнесі               | 3                           |             |           | 3          | 90                      | 24              | 16         |              | 8          | 66                |           |   | 3        |  |
| ПП 1.2.08   | Управління виробничою безпекою та охороною здоров'я                 |                             | 3           |           | 3          | 90                      | 24              | 16         |              | 8          | 66                |           |   | 3        |  |
| ПП 1.2.09   | Стандартизація та сертифікація у харчових технологіях               | 3                           |             |           | 3          | 90                      | 24              | 16         | 8            |            | 66                |           |   | 3        |  |
| ПП 1.2.10   | Курсова робота  |                             |             | 1д        | 3          | 90                      |                 |            |              |            | 90                |           |   |          |  |
| ПП 1.2.11   | Виробнича практика  |                             | 2д          |           | 6          | 180                     |                 |            |              |            | 180               |           |   |          |  |
| ПП 1.2.12   | Виробнича (переддипломна) практика                                  |                             | 3д          |           | 6          | 180                     |                 |            |              |            | 180               |           |   |          |  |
| ПП 1.2.13   | Кваліфікаційна (магістерська) робота                                |                             |             |           | 6          | 180                     |                 |            |              |            | 180               |           |   |          |  |
| <b>Всього</b>   |   | <b>7</b>                    | <b>4</b>    | <b>1</b>  | <b>55</b>  | <b>1650</b>             | <b>360</b>      | <b>240</b> | <b>56</b>    | <b>64</b>  | <b>1290</b>       | <b>6</b>  | <b>12</b>   | <b>9</b> |  |
| <b>Всього нормативних навчальних дисциплін</b>        |   | <b>8</b>                    | <b>7</b>    | <b>1</b>  | <b>67</b>  | <b>2010</b>             | <b>488</b>      | <b>304</b> | <b>56</b>    | <b>128</b> | <b>1522</b>       | <b>10</b> | <b>16</b>   | <b>9</b> |  |



| Шифр за ОП  | НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ   | Розподіл за семестрами      |             |         |            | Кількість кредитів ЄКТС | Кількість годин |            |              |           |                   | Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами |          |   |
|---|---|-----------------------------|-------------|---------|------------|-------------------------|-----------------|------------|--------------|-----------|-------------------|---|----------|---|
|   |   | Екзамени                    | Заліки      | Роботи  |            |                         | Загальний обсяг | Аудиторних |              |           | Самостійна робота | I курс  | II курс  |   |
|   |   |                             |             | Курсові | Контрольні |                         |                 | Всього     | у тому числі |           |                   | Семестри  |          |   |
|   |   | Лекції                      | Лабораторні |         |            |                         |                 |            | Практичні    | 1         |                   | 2   | 3        |   |
|   |   | Кількість тижнів в семестрі |             | 16      | 16         |                         | 8               |            |              |           |                   |   |          |   |
| <b>2. ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ</b>                |   |                             |             |         |            |                         |                 |            |              |           |                   |   |          |   |
| <b>2.1. Дисципліни вільного вибору студента</b>         |   |                             |             |         |            |                         |                 |            |              |           |                   |   |          |   |
| <b>2.1.1. Цикл загальної підготовки</b>                 |   |                             |             |         |            |                         |                 |            |              |           |                   |   |          |   |
| ЗК 2.1.1.01   | Дисципліна вільного вибору  |                             | 2           |         | 3          | 90                      | 32              | 16         |              | 16        | 58                |   | 2        |   |
| <b>Всього</b>   |   |                             | <b>1</b>    |         | <b>3</b>   | <b>90</b>               | <b>32</b>       | <b>16</b>  |              | <b>16</b> | <b>58</b>         |   | <b>2</b> |   |
| <b>2.1.2. Цикл професійної та практичної підготовки</b> |   |                             |             |         |            |                         |                 |            |              |           |                   |   |          |   |
| ПП 2.1.2.01   | Сервісологія  |                             | 1           |         | 4          | 120                     | 48              | 32         |              | 16        | 72                | 3   |          |   |
|   | Креативні технології у ресторанному бізнесі                               |                             |             |         |            |                         |                 |            |              |           |                   |   |          |   |
|   | Технології зберігання, консервування та логістика у харчових виробництвах |                             |             |         |            |                         |                 |            |              |           |                   |   |          |   |
|   | Нетрадиційна сировина у харчових технологіях                              |                             |             |         |            |                         |                 |            |              |           |                   |   |          |   |
| ПП 2.1.2.02   | Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі                            |                             | 1           |         | 3          | 90                      | 32              | 16         |              | 16        | 58                | 2   |          |   |
|   | Стратегічний менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі               |                             |             |         |            |                         |                 |            |              |           |                   |   |          |   |
|   | PR – технології в індустрії харчування                                    |                             |             |         |            |                         |                 |            |              |           |                   |   |          |   |
|   | Брендинг у ресторанному та харчовому бізнесі                              |                             |             |         |            |                         |                 |            |              |           |                   |   |          |   |
| ПП 2.1.2.03   | Кваліметрія харчових виробництв   |                             | 1           |         | 4          | 120                     | 48              | 32         |              | 16        | 72                | 3   |          |   |
|   | Молекулярні технології продукції ресторанного господарства                |                             |             |         |            |                         |                 |            |              |           |                   |   |          |   |
|   | Харчові та дієтичні добавки в харчових технологіях                        |                             |             |         |            |                         |                 |            |              |           |                   |   |          |   |
|   | Крафтові технології   |                             |             |         |            |                         |                 |            |              |           |                   |   |          |   |
| ПП 2.1.2.04   | Управління екологічною та техногенною безпекою харчових виробництв        |                             | 3           |         | 3          | 90                      | 24              | 16         |              | 8         | 66                |   |          | 3 |
|   | Екотехнології в харчовій індустрії  |                             |             |         |            |                         |                 |            |              |           |                   |   |          |   |
|   | Біологічно активні речовини у харчових технологіях                        |                             |             |         |            |                         |                 |            |              |           |                   |   |          |   |
|   | Технологія напоїв функціонального призначення                             |                             |             |         |            |                         |                 |            |              |           |                   |   |          |   |
| ПП 2.1.2.05   | Маркетинг у ресторанному та харчовому бізнесі                             |                             | 3           |         | 3          | 90                      | 24              | 16         |              | 8         | 66                |   |          | 3 |

| Шифр за ОП  | НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ                                     | Розподіл за семестрами      |           |          |            | Кількість кредитів ЄКТС | Кількість годин |            |              |             |                   | Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами |           |           |           |  |   |
|-------------|---|-----------------------------|-----------|----------|------------|-------------------------|-----------------|------------|--------------|-------------|-------------------|---|-----------|-----------|-----------|--|---|
|             |   | Екзамен                     | Заліки    | Роботи   |            |                         | Загальний обсяг | Аудиторних |              |             | Самостійна робота | I курс  | II курс   |           |           |  |   |
|             |   |                             |           | Курсові  | Контрольні |                         |                 | Всього     | у тому числі |             |                   | Семестри  |           |           |           |  |   |
|             |   |                             |           |          |            |                         |                 |            | Лекції       | Лабораторні |                   | Практичні   | 1         | 2         | 3         |  |   |
|             |   | Кількість тижнів в семестрі |           |          |            |                         |                 |            |              |             |                   |   | 16        | 16        | 8         |  |   |
|             | Економіка та фінанси ресторанних і харчових підприємств         |                             |           |          |            |                         |                 |            |              |             |                   |   |           |           |           |  |   |
|             | Лідерство & team building                                       |                             |           |          |            |                         |                 |            |              |             |                   |   |           |           |           |  |   |
|             | Бізнес-планування стартапів в ресторанному та харчовому бізнесі |                             |           |          |            |                         |                 |            |              |             |                   |   |           |           |           |  |   |
| ПП 2.1.2.06 | Інженерне проектування харчових виробництв                      |                             | 3         |          |            | 3                       | 90              | 24         | 16           |             | 8                 | 66  |           |           |           |  | 3 |
|             | Модельовання технічних систем харчових виробництв               |                             |           |          |            |                         |                 |            |              |             |                   |   |           |           |           |  |   |
|             | Безвідходні та ресурсоощадні технології харчової промисловості  |                             |           |          |            |                         |                 |            |              |             |                   |   |           |           |           |  |   |
|             | Інжиніринг харчових виробництв                                  |                             |           |          |            |                         |                 |            |              |             |                   |   |           |           |           |  |   |
|             | <b>Всього</b>   |                             | <b>6</b>  |          |            | <b>20</b>               | <b>600</b>      | <b>200</b> | <b>128</b>   |             | <b>72</b>         | <b>400</b>  | <b>8</b>  | <b>0</b>  | <b>9</b>  |  |   |
|             | <b>Всього вибіркових навчальних дисциплін</b>                   |                             | <b>7</b>  |          |            | <b>23</b>               | <b>690</b>      | <b>232</b> | <b>144</b>   |             | <b>88</b>         | <b>458</b>  | <b>8</b>  | <b>2</b>  | <b>9</b>  |  |   |
|             | <b>Загальна кількість</b>                                       | <b>8</b>                    | <b>14</b> | <b>1</b> |            | <b>90</b>               | <b>2700</b>     | <b>720</b> | <b>448</b>   | <b>56</b>   | <b>216</b>        | <b>1980</b>                                       |           |           |           |  |   |
|             | <b>Кількість годин на тиждень</b>                               |                             |           |          |            | <b>90</b>               |                 |            |              |             |                   |   | <b>18</b> | <b>18</b> | <b>18</b> |  |   |
|             | <b>Кількість кредитів ECTS</b>                                  |                             |           |          |            |                         |                 |            |              |             |                   |   | <b>30</b> | <b>30</b> | <b>30</b> |  |   |
|             | <b>Кількість екзаменів</b>                                      | <b>8</b>                    |           |          |            |                         |                 |            |              |             |                   |   | <b>3</b>  | <b>3</b>  | <b>2</b>  |  |   |
|             | <b>Кількість заліків</b>  |                             | <b>12</b> |          |            |                         |                 |            |              |             |                   |   | <b>4</b>  | <b>4</b>  | <b>4</b>  |  |   |
|             | <b>Курсова робота</b>   |                             |           | <b>1</b> |            |                         |                 |            |              |             |                   |   | <b>1</b>  |           |           |  |   |
|             | <b>Кількість практик</b>  |                             | <b>2</b>  |          |            |                         |                 |            |              |             |                   |   |           | <b>1</b>  | <b>1</b>  |  |   |

Ухвалено Вченою Радою факультету

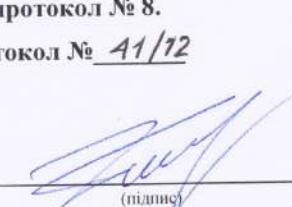
від " 23" листопада 2022 р. протокол № 8.


Ухвалено Вченою Радою Університету від " 28 " грудня 2022 р. протокол № 41/12

Навчальний план вводиться з 2023-2024 навчального року для студентів I курсу

Декан географічного факультету

Проректор

  
(підпис)

  
(прізвище та ініціали)

Начальник навчально-методичного відділу  
Центру забезпечення якості освіти 