

В.о. ректора

"ЗАТВЕРДЖУЮ"

проф. Мельник В. П.

(підпис)

(прізвище та ініціали)

"15"

2025 року

М.П.



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ФРАНКА

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Підготовки магістра з галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво Кваліфікація Магістр з харчових технологій  
(назва освітнього ступеня) (шифр та найменування галузі знань)  
 за спеціальністю G13 Харчові технології Строк навчання 1 рік 4 місяці  
(код та найменування спеціальності) (роки і місяці)  
 спеціалізацію Харчові технології на основі бакалавра, спеціаліста  
(назва спеціалізації) (зазначається освітній ступінь)  
 освітньо-професійною програмою Харчові технології  
(назва програми)  
 рівень вищої освіти другий (магістерський) рівень форма навчання денна  
(назва рівня вищої освіти) (денна, заочна)

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
I	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	K	C	C	K	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	V	V	V	V	K	K	K	K	K	K	K	K	K
II	T	T	T	T	T	T	TM	TM	C	P	P	P	P	M	M	DP	DP																																		

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
I	32	4	4			12	52
II	8	1	4	2	2+2*		17
Разом	40	5	8	2	2+2*	12	69

\* - без відриву від навчання

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	Всього	Аудиторних			Самостійна робота	I курс	II курс	
				Курсові	Контрольні				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	Науково-дослідницький практикум та комунікації у харчових технологіях		2			3	90	32	16		16	58		2	
<b>Всього</b>		<b>1</b>	<b>1</b>			<b>6</b>	<b>180</b>	<b>64</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>116</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
<b>1.2. Цикл професійної та практичної підготовки</b>															
ПП 1.2.01	Інноваційні ресторани технології	1				5	150	48	32	16		102	3		
ПП 1.2.02	Моніторинг систем якості та безпеки продукції підприємств харчової галузі	1				4	120	48	32		16	72	3		
ПП 1.2.03	Інтелектуальна власність у сфері харчових технологій		1			3	90	32	16		16	58	2		
ПП 1.2.04	Інноваційні технології харчових продуктів	2				5	150	48	32		16	102		3	
ПП 1.2.05	Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі		2			3	90	32	16		16	58		2	
ПП 1.2.06	Технології переробки харчових сировинних відходів		2			3	90	32	16		16	58		2	
ПП 1.2.07	Технологія харчових продуктів оздоровчого призначення	2				4	120	48	32		16	72		3	
ПП 1.2.08	Крафтові технології	2				4	120	64	32	32		56		4	
ПП 1.2.09	Сучасні концепції у ресторанному бізнесі	3				3	90	24	16		8	66			3
ПП 1.2.10	Технології конструювання харчових продуктів з нетрадиційною сировиною	3				3	90	24	16	8		66			3
ПП 1.2.11	Біологічно активні та дієтичні харчові добавки		3			3	90	24	16		8	66			3
ПП 1.2.12	Курсова робота			1д		3	90					90			
ПП 1.2.13	Виробнича практика		2д			6	180					180			
ПП 1.2.14	Виробнича (переддипломна) практика		3д			6	180					180			
ПП 1.2.15	Кваліфікаційна (магістерська) робота					6	180					180			
<b>Всього</b>		<b>7</b>	<b>6</b>	<b>1</b>		<b>61</b>	<b>1830</b>	<b>424</b>	<b>256</b>	<b>56</b>	<b>112</b>	<b>1406</b>	<b>8</b>	<b>14</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				
<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>288</b>	<b>56</b>	<b>144</b>	<b>1522</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>8</b>
<b>2. ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ</b>															
<b>2.1. Дисципліни вільного вибору студента</b>															
<b>2.1.1. Цикл загальної підготовки</b>															
ZK 2.1.1.01	<i>Дисципліна вільного вибору</i>		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	Екотехнології в харчовій індустрії		1			4	120	48	32		16	72	3		
	Стандартизація та сертифікація у харчових технологіях														
	Технології зберігання та консервування у харчових виробництвах														
ПП 2.1.2.02	Smart-продукти та сучасні технології у харчуванні		1			3	90	32	16		16	58	2		
	Іноземна мова. Науково-практичні комунікації у харчових технологіях														
	Брендинг у ресторанному та харчовому бізнесі														
ПП 2.1.2.03	Молекулярні технології продукції ресторанного господарства		1			4	120	48	32		16	72	3		
	Інформаційні системи харчових виробництв														
	Біохімічні технології виробництва харчових продуктів														
ПП 2.1.2.04	Інноваційні та екобезпечні пакувальні матеріали для харчових продуктів		3			3	90	24	16		8	66			3
	Технології продуктів харчування для спецконтингенту														
	Технології напоїв функціонального призначення														
ПП 2.1.2.05	Маркетинг у ресторанному та харчовому бізнесі		3			3	90	24	16		8	66			3
	Лідерство & team building														
	Комунікативний менеджмент у харчовому бізнесі														
ПП 2.1.2.06	Фуд-дизайн у закладах ресторанного господарства		3			3	90	24	16		8	66			3

Шифр за ОП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄCTS	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					
	Моделювання інженерних та технічних систем харчових виробництв Інжинірінг 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 вибіркового навчального 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>432</b>	<b>56</b>	<b>232</b>	<b>1980</b>						
	<b>Кількість годин на тиждень</b>												<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>			
	<b>Кількість кредитів ECTS</b>					<b>90</b>							<b>29</b>	<b>31</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 географічного факультету від "19" березня 2025 р. протокол № 2.

Ухвалено Вченою Радою Університету від "01" травня 2025 р. протокол № 82/5

Навчальний план вводиться з 2025-2026 навчального року для студентів I курсу

Декан географічного факультету

Проректор



В.І. Біланюк

(прізвище та ініціали)

Начальник навчально-методичного відділу  
Центру забезпечення якості освіти



