



Ректор Львівського торговельно-економічного університету

Ірина І. Куцук

17.06.2020р.

Розглянуто і схвалено Вченою Радою університету
протокол № 17/06/2020р.

ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки здобувачів вищої освіти
за освітньо-професійною програмою “Харчові технології”

з галузі знань 18 Виробництво та технології

за спеціальністю 181 “Харчові технології”

Форма здобуття освіти денна

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Освітній ступінь: бакалавр

Кваліфікація бакалавр з харчових технологій

Термін навчання 3 роки 10 місяців

на базі загальної середньої освіти

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО 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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	С	С	С	Т	практика в другу половину дня протягом семестру												Т	С	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	С	С	С	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т</

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; П – практика; К – канікули; ВК – виконання кваліфікаційної роботи; КР - захист кваліфікаційної роботи

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Виконання кваліфікаційної роботи	Канікули	Разом
I	34	6	в другу половину дня протягом сем.			12	52
II	34	6	2			10	52
III	34	6	2,5			9,5	52
IV	29	5	2	1	4	2	43
Разом	131	23	6,5	1	4	33,5	199

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна практика	2	протягом сем в другу половину дня
Виробнича практика	4,6,8	6,5

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма атестації (кваліфікаційний екзамен, кваліфікаційний проект (робота))	Семестр
Кваліфікаційна робота		8

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Шифр кафедри	№	Назва освітньої компоненти	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин					Самостійна робота	Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами								
			Екзамени	Заліки	Курсові			Загальний обсяг	Аудиторних			Всього		I курс			II курс		III курс		IV курс	
					проект	и роботи			у тому числі:					1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	
									лекції	практичні	лабора- торні											
																						кількість тижнів в семестрі
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																						
1.1.Освітні компоненти загальної підготовки																						
ІП	OK1	Історія української державності	1				4	120	60	30	30		60	3,5								
пнзнс	OK2	Безпека життєдіяльності та охорона праці		1			4	120	50	20	30		70	3								
пнзнс	OK3	Фізика	1				4	120	40	20		20	80	2,5								
вмкм	OK4	Вища та прикладна математика	1				6	180	90	40	50		90	5								
тдп	OK5	Правознавство		1			4	120	48	24	24		72	2,5								
КН	OK6	Інформаційні системи та технології	3				4	120	60	30		30	60			3,5						
пнзнс	OK7	Громадське будівництво та інженерне обладнання будівель		1			4	120	60	30	30		60	3,5								
ІМ	OK8	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3				4	120	52	34	18		68			3						
ІФ	OK9	Філософія	2				4	120	60	30	30		60		3,5							
ІМ	OK10	Іноземна мова	2,4, 8	1,3			12	360	192			192	168	2	3	2	2				2	
		Всього					50	1500	712	258	212	242	788	22	6,5	8,5	2	0	0	0	2	
1.2. Освітні компоненти фахової підготовки																						
пнзнс	OK11	Харчова хімія	1				6	180	60	30		30	120	3,5								
пнзнс	OK12	Біохімія	2				4	120	50	24		26	70		3							
ттвхп	OK13	Мікробіологія, гігієна та санітарія	2,3				7	210	88	36		52	122		3	3						
Ек	OK14	Економіка підприємства	3				4	120	60	30	30		60			3,5						
ХТ	OK15	Процеси і апарати харчових виробництв	4				4	120	60	30		30	60				3,5					
ХТ	OK16	Технологія напоїв	4				4	120	60	30		30	60				3,5					
ХТ	OK17	Технологія і теоретичні основи харчових виробництв	5	3,4			14	420	204	102		102	216			4	4	4				
ТГРС	OK18	Організація ресторанного господарства	5				6,5	195	90	40		50	105					5,5				
ФКС	OK19	Ціни і ціноутворення		5			4	120	54	28	26		66					3				
ХТ	OK20	Теплохолодотехніка	5				4	120	50	20	30		70					3				
ттвхп	OK21	Товарознавство пакувальних матеріалів і тари		5			4	120	60	30	30		60					3,5				
ттвхп	OK22	Холодильні технології та засоби їх забезпечення		6			4	120	50	24		26	70						3			
БО	OK23	Бухгалтерський облік	6				4	120	60	30	30		60						3,5			

ХТ	ОК24	Технологічне обладнання	6			4	120	60	30		30	60					3,5		
ХТ	ОК25	Технологія продукції ресторанного господарства	6			6	180	90	40		50	90					5,5		
ХТ	ОК26	Основи автоматизованого проектування	7			4	120	60	30		30	60						4	
ХТ	ОК27	Проектування харчових підприємств	7			4	120	50	20	30		70						3	
ТТВХП	ОК28	Управління якістю та безпекою продукції галузі	7			4	120	60	30		30	60						4	
ХТ	ОК29	Технологія борошняних кондитерських виробів	8			4	120	50	20		30	70							3,5
ХТ	ОК30	Автоматизація виробничих процесів	8			4	120	60			30	60							4
МН	ОК31	Менеджмент	8			4	120	52	26	26		68							3,5
ХТ	ОК32	Курсова робота з ОК "Технологія і теоретичні основи харчових виробництв"				6	3	90	0			90					ЗКР		
ХТ	ОК33	Курсовий проєкт з О "Проектування харчових підприємств"				7	3	90	0			90						ЗКП	
	ОК34	Практика:			2,4,6,8	12,5	375	0				375		ЗНП		ЗВП		ЗВП	ЗВП
	ОК34.1	Навчальна практика			2	3	90	0				90		ЗНП					
	ОК34.2	Виробнича практика			4,6,8	9,5	285	0				285				ЗВП		ЗВП	ЗВП
	ОК35	Виконання та захист кваліфікаційної роботи			8	8	240					240							ВК,КР
		Всього				130	3900	1428	650	202	546	2472	3,5	6	10,5	11	19	15,5	11
		РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВИХ ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТ				180	5400	2140	908	414	788	3260	26	13	19	13	19	16	11
2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																			
2 семестр - здобувач вищої освіти обирає 2 освітні компоненти загальним обсягом 8 кредитів																			
	ВК2.1	Вибіркова освітня компонента 1		2		4	120												
	ВК2.2	Вибіркова освітня компонента 2		2		4	120												
		Всього				8	240	80*-120**	40*-60**	40*-60**	0	120*-160**	0	6*-8**	0	0	0	0	0
3 семестр - здобувач вищої освіти обирає 2 освітні компоненти загальним обсягом 8 кредитів																			
	ВК3.1	Вибіркова освітня компонента 1		3		4	120												
	ВК3.2	Вибіркова освітня компонента 2		3		4	120												
		Всього				8	240	80*-120**	40*-60**	40*-60**	0	120*-160**	0	6*-7**	0	0	0	0	0
4 семестр - здобувач вищої освіти обирає 3 освітні компоненти загальним обсягом 12 кредитів																			
	ВК4.1	Вибіркова освітня компонента 1		4		4	120												
	ВК4.2	Вибіркова освітня компонента 2		4		4	120												
	ВК4.3	Вибіркова освітня компонента 3		4		4	120												
		Всього				12	360	120*-180**	60*-90**	60*-90**		180*-240**	0	0	0	10*-12**	0	0	0

5 семестр - здобувач вищої освіти обирає 2 освітні компоненти загальним обсягом 8 кредитів																				
ВК5.1	Вибіркова освітня компонента 1		5			4	120													
ВК5.2	Вибіркова освітня компонента 2		5			4	120													
	Всього					8	240	80*-120**	40*-60**	40*-60**	0	120*-160**	0	0	0	0	6*-7**	0	0	0
6 семестр - здобувач вищої освіти обирає 1 освітню компоненту загальним обсягом 4 кредити																				
ВК6.1	Вибіркова освітня компонента 1		6			4	120													
	Всього					4	120	40*-60**	20*-30**	20*-30**	0	60*-80**	0	0	0	0	0	3*-4**	0	0
7 семестр - здобувач вищої освіти обирає 3 освітні компоненти загальним обсягом 12 кредитів																				
ВК7.1	Вибіркова освітня компонента 1		7			4	120													
ВК7.2	Вибіркова освітня компонента 2		7			4	120													
ВК7.3	Вибіркова освітня компонента 3		7			4	120													
	Всього					12	360	120*-180**	60*-90**	60*-90**	0	180*-220**	0	0	0	0	0	0	10*-12**	0
8 семестр - здобувач вищої освіти обирає 2 освітні компоненти загальним обсягом 8 кредитів																				
ВК8.1	Вибіркова освітня компонента 1		8			4	120													
ВК8.2	Вибіркова освітня компонента 2		8			4	120													
	Всього					8	240	80*-120**	40*-60**	40*-60**	0	120*-160**	0	0	0	0	0	0	0	8*-10**
	РАЗОМ ВИБІРКОВИХ ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТ					60	1800	600*-900**	300*-450**	300*-450**	0	900*-1200**	0	8	7	12	7	4	12	10
	Всього за навчальним планом					240	7200	2740*-3040**	1208*-1358**	714*-864**	788	4160*-4460**	26	21	26	25	26	20	23	23
	у тому числі																			
	обов'язкові освітні компоненти					180	5400	2140	908	414	788	3260								
	вибіркові освітні компоненти					60	1800	600*-900**	300*-450**	300*-450**	0	900*-1200**								
Кількість аудиторних годин на тиждень												26	21	26	25	26	20	23	23	
Кількість кредитів ECTS												33	27	29	31	32	28	27	33	
Кількість екзаменів												4	4	4	3	3	3	3	4	
Кількість заліків												4	2	4	4	4	2	3	2	
Практика													1		1		1		1	
Кількість курсових робіт (проектів)																	1	1		

*и відзначає кількість годин (1 3 від загальної кількості годин за кожного освітнього компонента)

**найбільша кількість годин (1 2 від загальної кількості годин за кожного освітнього компонента)

Гарант освітньої програми, к.т.н., доцент

Перший проректор, д.е.н., професор

Декан факультету ТУСО, к.т.н., доцент

Завідувач навчального відділу

Н. З. Петришин

М. Ю. Барна

В. В. Гаврилишин

Л. К. Притула