

Робочий навчальний план

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
"ЛЬВІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА"

Варіант 1 редакція 1

За спеціальністю **181**

Копія

Харчові технології

Форма навчання - **очна**

Третій (освітньо-науковий) рівень вищої освіти

2022 рік вступу

I. Графік навчального процесу

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	КТ 1	КТ 2				
1																								СК	СК	=	=	=	=	=	=	=																	СК	СК	НД	НД	НД	15	15		
2	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	X	X	СК	СК	=	=	=	=	=	=	=																		СК	СК	НД	НД	=	13	15

Умовні позначення: - навчання, СК - семестровий контроль, НД - наукові дослідження, X - педагогічна практика, = - канікули.

II. План навчального процесу

№ п/п	Назва дисципліни	Вид навчання	Семестр	Семестровий контроль	Обсяг роботи					Розподіл за видами аудиторних занять, год.				РГР	КР	Кафедра
					Кред	Годин				Лекції	Лабораторні	Практичні	Тижневий			
						ECTS	Всього	Ауд. роб.	МК							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	ВСЬОГО ДЛЯ СПЕЦІАЛЬНОСТІ:				43	1290	408		882	174		234				
	ОБОВ'ЯЗКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ СПЕЦІАЛЬНОСТІ:				31	930	292		638	129		163				
	ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ СПЕЦІАЛЬНОСТІ:				12	360	116		244	45		71				
	1. СПІЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ СПЕЦІАЛЬНОСТІ				43	1290	408		882	174		234				
	1.1. ОБОВ'ЯЗКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ				31	930	292		638	129		163				
	1.1.1. ЦИКЛ ДИСЦИПЛІН, ЩО ФОРМУЮТЬ ЗАГАЛЬНОНАУКОВІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА УНІВЕРСАЛЬНІ НАВИЧКИ ДОСЛІДНИКА				21	630	206		424	43		163				
1	Іноземна мова для академічних цілей, частина 1		1	Зал	4	120	60		60			60	4	4		ІМ
2	Філософія і методологія науки		1	Екз	3	90	30		60	15		15	1	2		КФ
3	Іноземна мова для академічних цілей, частина 2		2	Екз	4	120	60		60			60	4	4		ІМ
4	Професійна педагогіка		2	Зал	3	90	30		60	15		15	1	2		ПІО
5	Академічне підприємництво		3	Зал	4	120	26		94	13		13	1	2		МО
6	Педагогічна практика	ПрВ	3	Зал	3	90			90							ТОП
	1.1.2. ЦИКЛ ДИСЦИПЛІН, ЩО ФОРМУЮТЬ ФАХОВІ КОМПЕТЕНТНОСТІ				10	300	86		214	86						
7	Інноваційні аспекти розвитку харчових технологій		1	Зал	3	90	30		60	30			2	2		ТОП
8	Методи досліджень у харчових технологіях		2	Зал	3	90	30		60	30			2	2		ТОП
9	Наукові основи моделювання та оптимізації процесів у харчових технологіях		3	Екз	4	120	26		94	26			2	2		ТОП
	1.2. ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИБОРОМ СТУДЕНТА				9	270	86		184	30		56				
	1.2.5. НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ ІНШИХ ОСВІТНІХ ПРОГРАМ				9	270	86		184	30		56				
10	1. Дисципліни для вибору		3	Зал	3	90	26		64			26	2	2		КГСД

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
11	1.1 Ділова іноземна мова		3	Зал	3	90	26		64			26	2 2			ІМ
12	1.2 Психологія творчості та винахідництва		3	Зал	3	90	26		64	13		13	1 1 2			ТПП
13	1.3 Управління науковими проектами		3	Зал	3	90	26		64	13		13	1 1 2			МО
14	1.4 Технологія оформлення грантових заявок та патентних прав		3	Зал	3	90	26		64	13		13	1 1 2			ММП
15	1.5 Риторика		3	Зал	3	90	26		64			26	2 2			ТПК
16	1.6 Сучасна інвентика у науково-дослідній діяльності		3	Зал	3	90	26		64	13		13	1 1 2			МО
17	1.7 Відкриті наукові практики		3	Зал	3	90	26		64	13		13	1 1 2			СКІД
18	1.8 Академічна доброчесність і якість освіти		3	Зал	3	90	26		64	13		13	1 1 2			ПІО
19	1.9 Методологія підготовки наукових публікацій		3	Зал	3	90	26		64	13		13	1 1 2			ПІО
20	1.10 Якість вищої освіти (формування внутрішніх систем забезпечення якості)		3	Зал	3	90	26		64	13		13	1 1 2			ММП
21	2. Дисципліни для вибору		4	Екз	6	180	60		120	30		30	2 2 4			ТОП
22	2.1 Кінетика ферментативних реакцій		4	Екз	3	90	30		60	30			2 2			ТОП
23	2.2 Мікроорганізми в технологіях продуктів бродіння		4	Екз	3	90	30		60	30			2 2			ТОП
24	2.3 Водопідготовка та водоочищення в технологіях продуктів бродіння		4	Екз	3	90	30		60	30			2 2			ТОП
25	2.4 Оцінка якості біопрепаратів та біопродукції		4	Екз	3	90	30		60	30			2 2			ТБСФБ
26	2.5 Молекулярна біотехнологія та біоінженерія		4	Екз	3	90	30		60	30			2 2			ТБСФБ
27	2.6 Перспективні технології кондиціонування води		4	Екз	3	90	30		60	30			2 2			ХТНР
28	2.7 Біотехнологія та біоінженерія		4	Екз	3	90	30		60	30			2 2			ТБСФБ
29	2.8 Технологія одержання гідрогелів на основі природних і синтетичних полімерів для застосування		4	Екз	3	90	30		60	30			2 2			ОХ
30	2.9 Технологія одержання емульгаторів і стабілізаторів та їх використання в харчовій та кос		4	Екз	3	90	30		60	30			2 2			ОХ
31	2.10 Фундаментальні засади екологічної біотехнології		4	Екз	3	90	30		60	30			2 2			ЕЗП
	1.3. ДИСЦИПЛІНИ ВІЛЬНОГО ВИБОРУ АСПІРАНТА				3	90	30		60	15		15				
	1.2.5. НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ ІНШИХ ОСВІТНІХ ПРОГРАМ				3	90	30		60	15		15				
32	4. Дисципліна вільного вибору аспіранта		4	Екз	3	90	30		60	15		15	1 1 2			ТОП

Примітка: Всі заліки диференційовані

Поля КР і РГР : верхнє значення - кількість робіт, нижнє значення - їх сумарна тривалість.

Таблиця підсумків по семестрах навчального плану

(без дисциплін циклу фізично-рекреаційного та факультативного типу)

Розподіл по семестрах	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	Всього
9.181 Харчові технології									
Кредитів всього за планом	10	10	14	9					43
Кредитів практики (крім навчальної) за планом			3						3
Іспитів всього	1	1	1	2					5
Заліків всього	2	2	2						6
Всього годин	300	300	420	270					1290
Всього годин лекцій за тиждень	3,00	3,00	3,00	3,00					12
Всього годин лабораторних за тиждень	0	0	0	0					
Всього годин практичних за тиждень	5,00	5,00	3,00	3,00					16
Всього годин аудиторних за тиждень	8,00	8,00	6,00	6,00					28