

Ресторан "Восток" В.С. Шебанис
" 06 " 07 2021 г.

галузі знань - 18 - "Виробництво та технології", першого рівня вищої освіти - бакалаврського, освітньої спеціальності - 181 - "Харчові технології", освітньо-професійної програми - "Харчові технології".

Термін навчання – 4 роки (3 роки 10 місяців¹)

[illegible]

See next page

Код	Освітня компонента (навчальна дисципліна)	Загальний обсяг		Форми контролю навчальних заходів		Аудиторні заняття (години)			Самостійна робота			Практика		Розподіл годин в тиждень за курсами і семестрами								
						всього	у тому числі							1-й курс	2-й курс	3-й курс	4-й курс					
		години	кредитів ECTS	есеймен (КП/КР)	залік (РГЗ)		лекції	лабораторні заняття	практичні (семінарські) заняття	підготовка до занять	виконання індивідуальних завдань	у тому числі курсова робота (опику)	навчальна	виробнича	семестр							
															1	2	3	4	5	6	7	8
															Кількість тижнів у семестрі							
															15	22	15	22	15	20	15	15
І Нормативна частина (обов'язковий компонент)																						
І.1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки																						
ОК1	Історія України	90	3,0	1		32	16		16	29	29				2							

OK2	Українська мова (за проф. спрямуванням)	90	3,0	3		46	16		30	22	22					3						
OK3	Філософія	90	3,0		2	84	42		42	3	3					4						
OK4	Іноземна мова	210	7,0	2	1	46		30	16	29,5	29,5				3	3						
OK5	Політологія	90	3,0	3		32	16		16	29	29						2					
OK6	Фізичне виховання	270	9,0		1-7	180			30	15	15					2	2	2	2	2	1	1
									30													
									30													
									30													
									30													
15	15	15																				
15	15	15																				
Всього по циклу		840	28,0	4	9	486	90	30	366	177	177					7	9	7	2	2	1	1
1.2. Цикл математичної та природничо-наукової підготовки																						
OK7	Вища математика	180	6,0	2	1	76	30		46	-	-					5	5					
						104	42		62													
OK8	Фізика	150	5,0	3	2	88	44	44		-	-						4	3				
						46	16	30		8	8											
OK9	Загальна та неорганічна хімія	90	3,0	1		76	30	46		7	7		+			5						
OK10	Органічна хімія	90	3,0	2		66	22	44		12	12		+			3						
OK11	Аналітична хімія	150	5,0	3	2	88	44	44		-	-		+				4	4				
						60	30	30		1	1											
OK12	Фізична і колоїдна хімія	180	6,0	4	3	62	16	30	16	14	14		+					4	3			
						66	22	44		12	12											
OK13	Біохімія	180	6,0	4	3	62	16	30	16	14	14		+					4	4			
						88	22	44	22	1	1											
OK14	Екологія	60	2,0		8	46	16		30	7	7										3	
OK15	Інформатика та інформаційні технології	120	4,0	2	1	62	16	30	16	-	-					4	2					
						44	22		22	7	7											
OK16	Технічна мікробіологія	120	4,0	4		110	44	44	22	5	5		+					5				
OK17	Експертна і контроль якості харчових продуктів	120	4,0		8 (8)	76	30	30	16	22	22	ПЗ	+								5	
Всього по циклу		1440	48,0	9	8 (1)	1220	462	490	268	110	110	+	+			14	18	15	12			8
1.3. Цикл професійної та практичної підготовки																						
OK18	Теплотехніка	90	3,0	4	(4)	66	22		44	12	12	ПЗ	+	+				3				
OK19	Процеси і апарати харчових виробництв	180	6,0	5 (5/)	4	132	66	44	22	-	-	КП	+	+				6	3			
						48	16	16	16													
OK20	Технологія цукрового виробництва	90	3,0		5	46	16	30		22	22			4					3			
OK21	Технологія зберігання і переробки зерна	90	3,0	5		46	16	30		22	22		+						3			

[illegible]

ОК 42-43	Виробнича і переддипломна (технологічна) практика	210	7,0		6,8	210			150 60													
Всього по циклу		3000	100,0	18 (2/1)	14 (2)	1832	632	540	660	584	584	+	+	+			4	14	24	19	14	11
1.4. Цикл підготовки дипломної роботи																						
ОК44	Дипломна робота	120	4,0	8						60	60											
Всього по циклу		120	4,0	1						60	60											
Всього за нормативною частиною		5400	180,0	32 (2/1)	31 (3)	3538	1184	1060	1294	931	931	+	+	+	21	27	26	28	26	20	15	19
II Варіативна частина (вибіркові компоненти)																						
2.1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки																						
БК 1.1	Культурологія/Історія української культури	60	2,0	2		44	22		22	8	8					2						
БК 1.2	Правознавство/ Соціологія	60	2,0	1		32	16		16	14	14				2							
Всього по циклу		120	4,0	2		76	38		38	22	22				2	2						
2.2. Цикл математичної та природничо-наукової підготовки																						
БК 2.1	Гігієна та санітарія харчових виробництв/Основи саніттехспертизи	90	3,0		6	60	20	40		15	15									3		
БК 2.2	Технологічний контроль виробництва харчової промисловості/Органі- зація НАССР на підприємствах харчової промисловості	90	3,0		5	32	16	16		29	29								2			
Всього по циклу		180	6,0		2	92	36	56		44	44									2	3	
2.3. Цикл професійної та практичної підготовки																						
БК 3.1	Товарознавство харчових продуктів/Спеціальні властивості спеціалізованих харчових продуктів	120	4,0		6	60	20		40	30	30									3		
БК 3.2	Дієтичне страви та кондитерський вироби/Етнічні кухні	120	4,0		8	62	16	16	30	29	29										4	
БК 3.3	Основи фізіології харчування/Технологія продуктів гіпералергічного харчування	120	4,0		3	62	16	30	16	29	29					4						

ВК 3.4.	Технологія продуктів дитячого харчування/Харчові та дієтичні добавки	180	6,0	7		32	16		16	74	74									3		
ВК 3.5.	Технологія приготування страв сучасної української кухні/Технологія фітнес-продуктів	150	5,0	6	5	32 80	16 40	16 20	20	- 19	- 19						2	4				
ВК 3.6.	Кухні країн Світу/Дієтичне харчування	180	6,0	8 (8/)	7	62 46	16 16	30 30	16	14 22	14 22	КП								4	3	
ВК 3.7.	Організація обслуговування в закладах харчування/Технологія спеціалізованого харчування	150	5,0		5	44	22		22	53	53					2						
ВК 3.8.	Інженерна та комп'ютерна графіка/Автоматизація виробничих процесів	180	6,0	2	1 (1,2)	90 44	30 22	30	30 22	- 23	- 23	РГЗ			6	2						
ВК 3.9.	Організація виробництва в закладах харчування/Технологія спортивного харчування	180	6,0	8	7 (7,8)	62 62	16 16	30 16	16 30	14 14	14 14	РГЗ								4	4	
ВК 3.10.	Формування та реалізація облікової політики підприємств харчової промисловості/Облік і звітність на харчових підприємствах	120	4,0		7	60	30		30	30	30	КП								4		
Всього по циклу		1500	50,0	5 (1/)	9 (3)	812	292	218	302	344	344	+			6	2	4	2	2	7	15	11
Всього за варіативною частиною		1800	60,0	7 (1/)	11 (3)	980	366	274	340	410	410	+			8	4	4	2	4	10	15	11
Всього за навчальним планом		7200	240,0	39 (3/1)	42 (6)	4518	1550	1334	1634	1341	1341	+	+	+	29	31	30	30	30	30	30	30

Примітка: Військова підготовка офіцерів запасу передбачається у робочих навчальних планах понад нормативного обсягу годин та канікул і проводиться за навчальними планами та графіками освітнього процесу Міністерства оборони України. * – термін з 4-х до 3-х років 10 місяців скорочено за рахунок бюджету часу – канікул.

Зведені дані бюджету часу (тижнів)

Складовка бюджету часу	Кількість тижнів
1. Теоретичне навчання	139
2. Практика	11
3. Експериментальні семі	16
4. Дипломне проєктування та державна атестація	4
5. Канікули	28
Всього	200

Практика

Код на	Освітній компонент (практика)	Семестр	Кількість тижнів
Назва навчальної практики			
OK39	Опційна	2	1
OK40	Загальноінженерна	2	1
OK41	Технологічна	4	2
Назва виробничої/переддипломної практики (дисципліна навчального плану)			
OK42	Виробнича (OK 18-38)	6	5
OK43	Переддипломна (OK 20-27, 30, 32, 33, 37, 38)	8	2

Курсові роботи, проєкти та РГЗ

Код на	Освітній компонент (навчальна дисципліна)	Вид		
		робота	проєкт	РГЗ
OK17	Експертиза і контроль якості харчових продуктів			1
OK18	Технологічна	-	-	1
OK19	Процеси і апарати харчових виробництв	-	1	-
OK24	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	1	-	-
OK29	Технологічне обладнання галузі			1
OK38	Економіка підприємств харчової промисловості	-	1	-
BK3.6	Кухні країн Світу або Технологія приготування страв сучасної української кухні	-	1	-
BK3.8	Інженерна та комп'ютерна графіка або Автоматизація виробничих процесів	-	-	2
BK3.9	Організація виробництва в закладах харчування або Технологія спортивного харчування	-	-	2
Всього		1	3	7

ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

Публічний захист кваліфікаційної (дипломної) роботи

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні вченої ради університету, протокол № 8 від "8" березня 2021 р.

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні науково-методичної ради університету, протокол № 7 від "8" березня 2021 р.

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні вченої ради факультету ТВПІТСБ, протокол № 6 від "8" березня 2021 р.

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні науково-методичної комісії факультету ТВПІТСБ, протокол № 8 від "8" березня 2021 р.

Перший проректор

Начальник навч. відділу

Д.В. Бабенко

Л.Т. Степанова

Декан факультету ТВПІТСБ

Голова науково-методичної комісії

факультету ТВПІТСБ

М.І. Гіль

О.О. Стародубець