

Всього за циклом загальної підготовки		8	19		73	2190	950	322	46	490	1152	17	16	9	3	9	5	2	3
2.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми																			
OK 2.1	Охорона праці в галузі		8		3	90	16	8		8	74								
OK 2.2	Інформаційні технології в ресторанному господарстві	4			3	90	46	16		30	44								2
OK 2.3	Технічна мікробіологія		1		3	90	46	30	16		44								
OK 2.4	Основи фізіології та гігієни харчування	1			3	90	30	16	14		60	3							
OK 2.5	Мерchandizing харчових продуктів	4			3	90	30	16	14		60	2							
OK 2.6	Методи контролю якості продукції в ресторанному господарстві	4			3	90	46	30		14	60								
OK 2.7	Загальні технології харчової промисловості	6,7,8	5		11	330	166	60	46	60	164								
OK 2.8	Процеси та апарати харчових виробництв	4			4	120	60	30		30	60								
OK 2.9	Автоматизація виробничих процесів	6			4	120	60	30		30	60								
OK 2.10	Стандартизація, метрологія та сертифікація	1			3	90	44	30		14	46	3							
OK 2.11	Організація ресторанного господарства	8,7			6	180	92	46	24	22	88								
OK 2.12	Теоретичні основи харчових технологій	5,6			5	150	74	44	16	14	76								
OK 2.13	Устагкування закладів ресторанного господарства	5			3	90	46	24		22	44								
OK 2.14	Менеджмент підприємств ресторанного господарства	2			3	90	46	30		16	44								
OK 2.15	Управління якістю та безпекою харчової продукції	7			3	90	30	16		14	60								
OK 2.16	Технологія продукції ресторанного господарства	6,7,8			11	330	182	110	36	36	148								
OK 2.17	Гігієна та санітарія		2		3	90	30	16		14	60								
OK 2.18	Екологія ресторанного господарства	5			3	90	30	16		14	60								
OK 2.19	Харчові та дитячі добавки		2		3	90	30	16		14	60								
OK 2.20	Проектування закладів ресторанного господарства	7			3	90	30	16		14	60								
K	Курсова робота (міждисциплінарна). Технологія продукції ресторанного господарства і теоретичні основи харчових технологій			6	3	90	46	16		30	44								3
ПР 1	Ознайома практика		2		3	90					90								
ПР 2	Навчальна практика		4		3	90					90								
ПР 3	Технологічна практика		6		6	180					180								
ПР 4	Виробнича (переддипломна) практика		8		6	180					180								
	Підготовка бакалаврської кваліфікаційної роботи			8	9	270					270								
	Захист бакалаврської кваліфікаційної роботи			8															
	Всього ОК за циклом професійної підготовки	22	9	2	113	3390	1150	600	152	398	2240	8	7	12	11	14	17	14	
	2.2. Вибіркові компоненти освітньої програми		6		54	2520													
BK 2.1																			
BK 2.2																			
BK 2.3																			
BK 2.4																			
BK 2.5																			
BK 2.6																			
BK 2.7																			
BK 2.8																			
BK 2.9																			
BK 2.10																			
BK 2.11																			
BK 2.12																			
BK 2.13																			

Дисципліни вільного вибору студентів із переліку циклу професійної підготовки

БК 2.14
БК 2.15
БК 2.16
БК 2.17
Всього за циклом професійної підготовки

		ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ГОДИН																			
		30	34	2	1	240	8100	2100	922	198	888	3392	25	23	24	22	20	19	19	17	14
22	15	2	1	167	5910	1150	600	152	398	2240	8	7	15	19	11	14	17	14			
Максимально можлива кількість годин на тиждень																					
Кількість екзамнів																					
Кількість заліків																					
Кількість курсових проектів																					
Кількість курсових робіт																					

ПОГОДЖЕНО
 Директор
 Інженерно-технологічного інституту
 В.В. Малишев
 "30" вересня 2020 р.

ПОГОДЖЕНО
 Завідувач кафедри технології харчування
 А.Т. Ратушенко
 "30" вересня 2020 р.

ПОГОДЖЕНО
 Голова Науково-методичного
 об'єднання з інженерних технологій
 В.В. Малишев
 "30" вересня 2020 р.

ПОГОДЖЕНО
 Проректор з навчально-виховної
 роботи
 О.П. Коляда
 "30" вересня 2020 р.

ПОГОДЖЕНО
 Начальник управління
 навчально-виховної роботи
 О.А. Веленцева
 "30" вересня 2020 р.