

Всього за циклом загальної підготовки																	
8	19	73	2190	852	332	42	478	1338	16	16	7	2	8	4	2	4	
2.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми																	
OK 2.1	Охорона праці в галузі		3	90	32	16	16	58									
OK 2.2	Інформаційні технології в ресторанному господарстві	4	4	120	44	14	30	76				3					
OK 2.3	Технічна мікробіологія		3	90	30	16	14	60	2								
OK 2.4	Основи фізіології та гігієни харчування	1	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.5	Методи контролю якості продукції в ресторанному господарстві	4	4	120	44	30	14	76				3					
OK 2.6	Загальні технології харчової промисловості	6,7,8	11	330	122	46	38	208					2	2	2	4	
OK 2.7	Процеси та апарати харчових виробництв	4	6	180	74	44	30	106				5					
OK 2.8	Автоматизація виробничих процесів	6	4	120	60	30	30	60					4				
OK 2.9	Стандартизація, метрологія та сертифікація	1	3	90	44	30	14	46	3								
OK 2.10	Організація ресторанного господарства	8	6	180	70	30	32	110							2	5	
OK 2.11	Теоретичні основи харчових технологій	5,6	5	150	62	30	16	88					2	2			
OK 2.12	Устаткування закладів ресторанного господарства	5	5	150	60	30	30	90					4				
OK 2.13	Менеджмент ресторанного господарства	3	3	90	44	30	14	46			3						
OK 2.14	Управління якістю та безпекою харчової продукції	7	3	90	30	16	14	60						2	4	3	
OK 2.15	Технологія продукції ресторанного господарства	6,7,8	10	300	114	46	38	186									
OK 2.16	Гігієна та санітарія		3	90	44	30	14	46	3								
OK 2.17	Харчові та дієтичні добавки		3	90	44	30	14	46	3								
OK 2.18	Прокручування закладів ресторанного господарства	7	3	90	30	14	16	60							2		
К	Курсова робота (міждисциплінарна): Технологія продуктів ресторанного господарства і теоретичні основи харчових технологій		3	90				90									
ПР 1	Ознайомча практика		3	90				90									
ПР 2	Навчальна практика		3	90				90									
ПР 3	Технологічна практика		6	180				180									
ПР 4	Виробнича (переддипломна) практика		6	180				180									
	Бакалаврська кваліфікаційна робота		9	270				270									
	Всього ОК за циклом професійної підготовки	20	9	2	113	3390	992	512	152	328	2398	8	6	13	10	12	16
	2.2. Вибіркові компоненти освітньої програми		17		54	1620	582	328	254	1038							
ВК 2.1			7.	3	90	30	16	14	60						2		
ВК 2.2			4	3	90	44	30	14	46			3					
ВК 2.3			5	3	90	30	16	60					2				
ВК 2.4			3	3	90	30	16	60						2			
ВК 2.5			6	3	90	30	16	60							2		
ВК 2.6			3	3	90	30	16	60								2	
ВК 2.7			5	3	90	30	16	60								2	
ВК 2.8			3	4	120	44	30	14	76								
ВК 2.9			6	3	90	30	16	60							2		
ВК 2.10			7	3	90	30	16	60								2	
ВК 2.11			6	3	90	30	16	60								2	
ВК 2.12			3	3	90	30	16	60								2	
ВК 2.13			3	3	90	30	16	60								2	
ВК 2.14			3	3	90	30	16	60								2	
ВК 2.15			7	3	90	30	16	60								2	
ВК 2.16			4	4	120	44	30	14	76							2	

Дисципліни вільного вибору студентів із переліку циклу професійної підготовки

Пропозиції кафедр до каталогу вибіркових дисциплін циклу загальної підготовки

Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин				Форма контролю	Кафедра/циклова комісія	Навчально-виховний підразділ	Форма навчання	Назва електронного курсу (з посиланням на курс дисципліни на платформі Moodle)	Посилання на анотацію дисципліни	Викладач ПІБ (з посиланням на особисту сторінку, якщо є)
			загальний обсяг		самостійна робота								
			всього	лекції	лабораторні	практичні							
Для ОС "бакалавр"													
ВК 1.1	Основи ресторанної справи	3	90	30	16	14	60	3	денна, заочна	https://vo.uu.edu.ua/course/view.php?id=12516	не розміщена	Оліферчук О.Г., ст. викл.	
ВК 1.2	Організація роботи сомельє	3	90	16	8	8	74	3	денна, заочна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=12109 порожній курс	https://ab.uu.edu.ua/edu-discipline/organizatsiya_roboti_somelje	Калакура В.В.	
ВК 1.3	Кулінарна етнологія	3	90	30	16	14	60	3	денна, заочна	https://vo.uu.edu.ua/course/view.php?id=12555	не розміщена	Оліферчук О.Г., ст. викл.	
ВК 1.4	Культура та гієна харчування	3	90	30	16	14	60	3	денна, заочна	нова	не розміщена	Калакура В.В.	
ВК 1.5	Моніторинг ринку харчових продуктів	3	90	30	16	14	60	3	денна, заочна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=12117	https://ab.uu.edu.ua/edu-discipline/monitoring_rinku_harchovykh_produktiv	Салухіна Н.Г., к.т.н., доц.	
ВК 1.6	Організація дипломатичних прийомів	3	90	16	8	8	74	3	денна, заочна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=12133 порожній курс	https://ab.uu.edu.ua/edu-discipline/organizatsiya_diplomatichnykh_priyomiv	Калакура В.В.	
ВК 1.7	Організація ресторанного бізнесу	3	90	16	8	8	74	3	денна, заочна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=12136	https://ab.uu.edu.ua/edu-discipline/organizatsiya_restoran_novo_biznesu	Ратушенко А.Т., к.т.н., доц.	
ВК 1.8	Нутриціологія	3	90	30	16	14	60	3	денна, заочна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=334	https://ab.uu.edu.ua/edu-discipline/nutriciologiya	Ратушенко А.Т., к.т.н., доц.	
ВК 1.9	Бізнес-планування закладів ресторанного господарства	3	90	30	16	14	60	3	денна, заочна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=430	https://ab.uu.edu.ua/edu-discipline/biznes_planuvannya_kladiv	Салухіна Н.Г., к.т.н., доц.	
ВК 1.10	Економіка підприємств різних типів	3	90	44	30	14	46	3	денна, заочна	https://vo.uu.edu.ua/course/view.php?id=4399	https://ab.uu.edu.ua/edu-discipline/ekonomika_pidприємств_raznykh_tipiv	Салухіна Н.Г., к.т.н., доц.	

Пропозиції кафедр до каталогу вибіркових дисциплін циклу професійної підготовки

Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин				Форма контролю	Кафедра/циклова комісія	Навчально-виховний підразділ	Форма навчання	Назва електронного курсу (з посиланням на курс дисципліни на платформі Moodle)	Посилання на анотацію дисципліни	Викладач ПІБ (з посиланням на особисту сторінку, якщо є)
			загальний обсяг		самостійна робота								
			всього	лекції	лабораторні	практичні							
Для ОС "бакалавр"													
ВК 2.1	Актуальні проблеми галузі	3	90	30	16	14	60	3	денна, заочна	https://vo.uu.edu.ua/course/view.php?id=12141	https://ab.uu.edu.ua/edu-discipline/actualni_problemi_galuzi	Калакура М.М., к.т.н., проф.	