Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна"
Інженерно-технологічний інститут
(повне найменування навчально-виховного підрозділу)

"Затверджую"
Президент Відкритого
міжнародного університету
розвитку людини "Україна"
_____ Петро ТАЛАНЧУК
"01" липня 2024 року

Затверджено
рішенням Вченої ради Відкритого
міжнародного університету
розвитку людини "Україна"
протокол № 4
від "01" липня 2024 року

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки **бакалавра** (перший рівень вищої освіти)

за ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ
Харчові технології
ID 9631

з галузі знань — 18 Виробництво та технології

за спеціальністю — 181 Харчові технології

кваліфікація: — бакалавр з харчових технологій

Форма навчання: денна

Термін навчання: 3 роки 10 місяців

на основі повної загальної середньої освіти

І. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО 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
	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25
	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	10	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	П	П	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	С	С	К	К	К	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	Д	Д	Д	Д	Д	З													

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; П – практика; К – канікули; Е – складання випускового екзамену; З – захист дипломного проекту (роботи).

ІІ. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання дипломного проекту (роботи)	Атестація	Канікули	Усього
I	30	4	2			16	52
II	30	4	2			16	52
III	30	4	4			14	52
IV	23	4	4	5	1	3	40
Разом	113	16	12	5	1	49	196

ІІІ. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тиждні
Ознайомча	2	2
Навчальна	4	2
Технологічна	6	4
Виробнича (переддипломна)	8	4

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва	Форма атестації (іспит, дипломний проект (робота))	Семестр
	Захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	8

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Обсяг навчального навантаження в академічних годинах						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами							
				курсові			загальний обсяг	у тому числі аудиторних				самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс	
								всього ауд. годин	лекції	лабораторні	практичні (семінарські)		семестри							
		екзамени	заліки	проекти	роботи								1	2	3	4	5	6	7	8
													кількість тижнів у семестрі							
													15	15	15	15	15	15	15	8
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
I. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																				
1.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми																				
ОК 1.1	Україна в контексті світового розвитку		2			4	120	44	30		14	76		3						
ОК 1.2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	1			4	120	46	16		30	74	1	2						
ОК 1.3	Фізична культура (Фізичне виховання. Основи здорового способу життя. Психологія стресу і стресостійкості особистості)		1,2			4	120	60	14		46	60	1	3						
ОК 1.4	Інформаційні технології	2	1			4	120	60	16		44	60	1	3						
ОК 1.5	Основи наукових досліджень та академічна доброчесність		2			4	120	46	30		16	74		3						
ОК 1.6	Інклюзивне суспільство		2			4	120	44	30		14	76		3						
ОК 1.7	Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)		1			4	120	44	30		14	76	3							
ОК 1.8	Іноземна мова (Іноземна мова, Іноземна мова (за професійним спрямуванням), Іноземна мова поглибленого вивчення)	3,6,8	1,2,4,5,7			15	450	166			166	284	3	3,5	1	1	0,5	1	0,5	1
ОК 1.9	Філософія	5				4	120	46	30		16	74					3			
ОК 1.10	Права людини та верховенство права в сучасних реаліях		5			4	120	44	30		14	76					3			
ОК 1.11	Екологія та екологічна етика		4			4	120	44	30		14	76				3				
ОК 1.12	Охорона праці, безпека життєдіяльності та цивільний захист		8			3	90	32	16		16	58								4
Всього ОК за циклом загальної підготовки		**6**	**16**			**58**	**1740**	**676**	**272**	**0**	**404**	**1064**	**9**	**21**	**1**	**4**	**7**	**1**	**1**	**5**
1.2. Вибіркові компоненти освітньої програми			**4**			**20**	**600**	**232**	**120**	**0**	**112**	**368**	**0**	**0**	**0**	**12**	**0**	**0**	**4**	**0**
ВК 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського переліку дисциплін		4			5	150	60	30		30	90				4				
ВК 1.2			4			5	150	60	30		30	90				4				
ВК 1.3			4			5	150	60	30		30	90				4				
ВК 1.4			7			5	150	52	30		22	98							3,5	
Всього за циклом загальної підготовки		**6**	**20**	**0**	**0**	**78**	**2340**	**908**	**392**	**0**	**516**	**1432**	**9**	**21**	**1**	**16**	**7**	**1**	**4**	**5**

	2.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми																				
ОК 2.1	Вступ до спеціальності "Харчові технології"		1			3	90	44	30		14	46	3								
ОК 2.2	Загальна та неорганічна хімія		1			3	90	44	30	14		46	3								
ОК 2.3	Органічна хімія	1				3	90	44	30	14		46	3								
ОК 2.4	Технічна мікробіологія		1			4	120	44	30	14		76	3								
ОК 2.5	Основи фізіології та гігієни харчування	1				4	120	46	30	16		74	3								
ОК 2.6	Харчові та дієтичні добавки		3			5	150	52	30		22	98		3,5							
ОК 2.7	Харчова хімія		3			4	120	44	30	14		76			3						
ОК 2.8	Стандартизація, метрологія та сертифікація	3				4	120	44	30		14	76			3						
ОК 2.9	Менеджмент ресторанного господарства	3				4	120	44	30		14	76			3						
ОК 2.10	Основи автоматизованого проєктування	3				5	150	60	30		30	90			4						
ОК 2.11	Інформаційні технології в ресторанному господарстві	4	3			4	120	60	30		30	60			1	3					
ОК 2.12	Методи контролю якості продукції в ресторанному господарстві	4				4	120	60	30	30		60				4					
ОК 2.13	Теоретичні основи харчових технологій	5,6				5	150	52	30	10	12	98					1,5	2			
ОК 2.14	Устаткування закладів ресторанного господарства	6	5	6		5	150	52	30		22	98					1,5	2			
ОК 2.15	Технологія продукції ресторанного господарства	7	5,6			10	300	112	38	30	44	188					2	5	0,5		
ОК 2.16	Загальні технології харчової промисловості	6,7,8	5			10	300	98	38	30	30	202					1,5	2	1	4	
ОК 2.17	Автоматизація виробничих процесів	7				4	120	44	30		14	76							3		
ОК 2.18	Управління якістю та безпекою харчової продукції	7				4	120	44	30		14	76							3		
ОК 2.19	Проєктування закладів ресторанного господарства	7			7	4	120	44	30		14	76							2	4	
ОК 2.20	Організація ресторанного господарства	8	7		8	6	180	62	30	12	20	118									
ПР 1	Ознайомча 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					9	270					270									
	Захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	8					0					0									
	Всього ОК за циклом професійної підготовки	19	15	1	2	122	3660	1094	616	184	294	2566	15	4	14	7	7	11	13	8	
	2.2. Вибіркові компоненти освітньої програми																				
ВК 2.1	Дисципліни вільного вибору студентів із переліку циклу професійної підготовки		8			40	1200	452	240	0	212	748	0	0	8	0	7	8	3,5	7	
ВК 2.2			3			5	150	60	30		30	90			4						
ВК 2.3			3			5	150	60	30		30	90			4						
ВК 2.4			5			5	150	52	30		22	98					3,5				
ВК 2.5			5			5	150	52	30		22	98					3,5				
ВК 2.6			6			5	150	60	30		30	90						4			
ВК 2.7			6			5	150	60	30		30	90						4			
ВК 2.8			7			5	150	52	30		22	98							3,5		
			8			5	150	56	30		26	94								7	
	Всього за циклом професійної підготовки	19	23	1	2	162	4860	1546	856	184	506	3314	15	4	22	7	14	19	16	15	
	Частка компонент загального циклу в загальному обсязі						33%														
	Частка вибіркових компонент у загальному обсязі освітньої						25,0%														
	ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ГОДИН																				
		25	43	1	2	240	7200	2454	1248	184	1022	4746	24	24	23	23	20	20	20	20	
	Максимально можлива кількість годин на тиждень												24	24	23	23	20	20	20	20	
	Кількість екзаменів												2	2	4	2	2	4	5	4	
	Кількість заліків												8	6	5	6	7	4	4	3	
	Кількість курсових проєктів																	1	1	1	
	Кількість курсових робіт																				

ПОГОДЖЕНО
Директор
Інженерно-технологічного інституту
_____Марк ЗАЛЮБОВСЬКИЙ
"26" червня 2024 р.

ПОГОДЖЕНО
Завідувач кафедри технології харчування
_____Антоніна РАТУШЕНКО
"25" червня 2024 р.

ПОГОДЖЕНО
Голова Науково-методичного
об'єднання з харчових технологій
та готельно-ресторанної справи
_____Антоніна РАТУШЕНКО
"27" червня 2024 р.

ПОГОДЖЕНО
Проректор з освітньої
діяльності
_____Оксана КОЛЯДА
"27" червня 2024 р.

ПОГОДЖЕНО
Начальник відділу методичної роботи
_____Вікторія БАУЛА
"27" червня 2024 р.