

Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна"

Фаховий коледж "Освіта"

(повне найменування навчально-виховного підрозділу)

Затверджено

рішенням Вченої ради Відкритого міжнародного університету розвитку людини "Україна" протокол № 4

від "01" липня 2021 року

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

(фахової передвищої освіти)

за ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ

Харчові технології

18 Виробництво та технології

181 Харчові технології

фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Термін навчання: 2 роки 10 місяців

на основі повної загальної середньої освіти

Форма навчання: денна

І. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

	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			
Курс	1	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22							
	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	19	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28			
	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т				
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т		
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т		
ПОЗНАЧЕННЯ:	Т – теоретичне навчання.					С – екзаменаційна сесія.					П – практика.					К – канікули.					Е – складання випускового екзамену.					З – захист дипломного проєкту (роботи).																													

ІІ. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання дипломного проєкту (роботи)	Атестація	Канікули	Усього
II	30	4	2			16	52
III	30	4	2			16	52
IV	29	4	4		1	4	42
Разом	89	12	8		1	36	146

ІІІ. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Ознайомча	2	2
Навчальна	4	2
Технологічна	6	4

ІV. АТЕСТАЦІЯ

Назва	Форма атестації (іспит, дипломний проєкт (робота))	Семестр
Технологія виробництва харчової продукції, Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства	Комплексний кваліфікаційний іспит	6

Всього за циклом загальної підготовки															
	7	18	67	2010	792	318	42	430	1218	16	16	7	2	8	4
2.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми															
ОК 2.1	4			4	120	44	14	30	76				3		
ОК 2.2		1		3	90	44	30	14	46	3					
ОК 2.3	1			4	120	44	30	14	76	3					
ОК 2.4	4			5	150	60	30	30	90				4		
ОК 2.5		5		5	150	60	30	30	90					4	
ОК 2.6	4			5	150	74	44	30	76				5		
ОК 2.7	1			3	90	44	30	14	46	3					
ОК 2.8	5,6			5	150	74	30	24	76					2	4
ОК 2.9		5		5	150	60	30	30	90					4	
ОК 2.10	3			3	90	30	16	14	60			2			
ОК 2.11	6			3	90	42	14	14	48						3
ОК 2.12		2		3	90	44	30	14	46	3					
ОК 2.13		2		3	90	44	30	14	46	3					
К			6	3	90				90						
ПР 1		2		3	90				90						
ПР 2		4		3	90				90						
ПР 3		6		6	180				180						
				2	60				60						
Комплексний кваліфікаційний іспит															
Всього ОК за циклом професійної підготовки	10	8	1	68	2040	664	358	66	240	1376	9	6	2	12	7
2.2. Вибіркові компоненти освітньої програми		14		45	1350	476	266	210	874			13	8	4	6
ВК 2.1		4		3	90	30	16	14	60				2		
ВК 2.2		5		3	90	30	16	14	60					2	
ВК 2.3		3		3	90	30	16	14	60			2			
ВК 2.4		6		3	90	30	14	16	60						2
ВК 2.5		3		3	90	44	30	14	46			2			
ВК 2.6		5		3	90	30	16	14	60					2	
ВК 2.7		3		4	120	44	30	14	76			3			2
ВК 2.8		6		3	90	30	14	16	60						2
ВК 2.9		6		3	90	30	14	16	60						
ВК 2.10		3		3	90	30	16	14	60			2			
ВК 2.11		3		3	90	30	16	14	60			2			
ВК 2.12		3		3	90	30	16	14	60			2			
ВК 2.13		4		4	120	44	30	14	76				3		
ВК 2.14		4		4	120	44	22	22	76				3		
Всього за циклом професійної підготовки	10	22	1	113	3390	1140	624	66	450	2250	9	6	15	20	13
Частка компонент загального циклу в загальному обсязі освітньої програми, %					37%										
Частка вибірових компонент у загальному обсязі освітньої програми, %					28%										
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ГОДИН															

17	40	1	180	5400	1932	942	108	880	3468	25	22	22	22	22	22	17
Максимально можлива кількість годин на тиждень																
Кількість екзаменів																
Кількість заліків																
Кількість курсових проєктів																
Кількість курсових робіт																
1																

ПОГОДЖЕНО
Директор Фахового
коледжу "Освіта"
" " " С.І. Смолянова
" " " 2021 р.

ПОГОДЖЕНО
Завідувач кафедри технології харчування
" " " А.Т. Ратушенко
" " " 2021 р.

ПОГОДЖЕНО
Голова Науково-методичного
об'єднання з харчових технологій
" " " М.М. Калакура
" " " 2021 р.

ПОГОДЖЕНО
Проректор з освітньої
діяльності
" " " О.П. Коляда
" " " 2021 р.

ПОГОДЖЕНО
Начальник управління моніторингу якості
освіти, ліцензування та акредитації
" " " Л.В. Володіна
" " " 2021 р.

Пропозиції кафедр до каталогу вибірових дисциплін циклу загальної підготовки

2020-2021 н.р.

Ш-фр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин аудиторних у тому числі					Форма контролю	Кафедра/викладач комісія	Навчально-виховний підрозділ	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
						1	2								
Для ОС "фаховий молодший бакалавр"															
ВК 1.1	Основи ресторанного справи	3	90	28	14		14	62	3	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, заочна	https://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=12516	нова дисципліна	Олферчук О Г
ВК 1.2	Мониторинг ринку харчових продуктів	3	90	30	16		14	60	3	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, заочна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=12117	https://ab.ukraine.edu.ua/edu-discipline/monitoring_rinku_harch_produktiv	Саукина Н Г , к.т.н., доц
ВК 1.3	Організація дипломатичних прийомів	3	90	28	14		14	62	3	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, заочна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=12133	https://ab.ukraine.edu.ua/edu-discipline/organizatsiya_diplomatsicheskikh_priyomov	Калакура В В
ВК 1.4	Організація роботи сомельє	3	90	28	14		14	62	3	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, заочна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=12109	https://ab.ukraine.edu.ua/edu-discipline/organizatsiya_roboty_somelie	Калакура В В
ВК 1.5	Нутриціологія	3	90	30	16		14	60	3	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, заочна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=334	https://ab.ukraine.edu.ua/edu-discipline/nutritsiologiya	Ратушенко А Т, к.т.н., доц
ВК 1.6	Бізнес-планування закладів ресторанного господарства	3	90	30	16		14	60	3	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, заочна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=430	https://ab.ukraine.edu.ua/edu-discipline/biznes-planuvannya_zakladiv_restranynogo_gospodarstva	Саукина Н Г , к.т.н., доц

Пропозиції кафедр до каталогу вибірових дисциплін циклу професійної підготовки

ШІФР за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин аудиторних у тому числі					Форма контролю	Кафедра/викладач	Навчально-виховний підрозділ	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	всього	лабораторні										самостійна робота
					лекції	практичні									
						у тому числі									
Для ОС "фаховий молодший бакалавр"															
ВК 2.1	Товарознавство в ресторанному господарстві	3	90	30	16	14	60	3	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, заочна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=429	https://ab.ukraine.edu.ua/edu-discipline/tovarnoznavstvo_v_restoranolnomu_gospodarstvi	Саукина Н.Г., к.т.н., доц.	
ВК 2.2	Технологія ферментів та їх застосування в харчовій промисловості	3	90	16	8	8	74	3	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, заочна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=12127	https://ab.ukraine.edu.ua/edu-discipline/tehnologiya_fermentiv_ia_ix_zastosuvanniv_v_harch_promislovosti	Калакура М.М., к.т.н., проф.	
ВК 2.3	Технологія природних харчових сорбентів	3	90	16	8	8	74	3	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, заочна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=12211	https://ab.ukraine.edu.ua/edu-discipline/tehnologiya_prirodnih_harchovykh_sorbentiv	Калакура М.М., к.т.н., проф.	
ВК 2.4	Інжиніринг у ресторанному господарстві	3	90	30	16	14	60	3	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, заочна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=12134	https://ab.ukraine.edu.ua/edu-discipline/inzhiniring_u_restoranolnomu_gospodarstvi	Бубник Г.А., к.т.н., доц.	
ВК 2.5	Логістика в ресторанному господарстві	3	90	30	16	14	60	3	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, заочна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=232	https://ab.ukraine.edu.ua/edu-discipline/logistika_v_restoranolnomu_gospodarstvi	Бубник Г.А., к.т.н., доц.	
ВК 2.6	Технологія борошняних кондитерських виробів	3	90	44	30	14	46	3	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, заочна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=353	https://ab.ukraine.edu.ua/edu-discipline/tehnologiya_boroshnyanikh_konditerskykh_virobitiv	Оліферчук О.Г.	
ВК 2.7	Технологія продуктів дієтичного призначення	3	90	44	30	14	46	3	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, заочна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=348	https://ab.ukraine.edu.ua/edu-discipline/tehnologiya_produktyv_dietichnogo_priznachennya	Оліферчук О.Г.	
ВК 2.8	Громадське будівництво	3	90	16	8	8	74	3	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, заочна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=349	https://ab.ukraine.edu.ua/edu-discipline/gromadske_budivnytstvo	Бабанов І.Г., к.т.н., доц.	

БК 2 9	Функціональні продукти	3	90	16	5	8	74	3	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, зонна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=12113	https://ab.ua.edu.ua/edu-discipline/functional_products	Саушина Н.Г., к.т.н., доц
БК 2 10	Фізико-хімічні та біохімічні основи обробки сировини	3	120	44	30	14	76	14	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, зонна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=12123	https://ab.ua.edu.ua/edu-discipline/phys_chem_and_biol_of_food_processing	Бубник Г.А., к.т.н., доц
БК 2 11	Сенсорний аналіз харчових продуктів	4	120	44	30	14	76	14	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, зонна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=12122	https://ab.ua.edu.ua/edu-discipline/sensory_analysis_of_food_products	Бабанов І.Г., к.т.н., доц
БК 2 12	Науково-практичні основи зберігання харчових продуктів	3	90	28	14	14	62	14	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, зонна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=12124	https://ab.ua.edu.ua/edu-discipline/scientific_basis_of_food_storage	Бубник Г.А., к.т.н., доц
БК 2 13	Інноваційні інгредієнти в технології харчових продуктів	3	90	28	14	14	62	14	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, зонна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=12126	https://ab.ua.edu.ua/edu-discipline/innovativeIngredients_in_food_technology	Калакура М.М., к.т.н., проф.
БК 2 14	Основи валеології	3	90	28	14	14	62	14	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, зонна	https://vo.ua.edu.ua/course/view.php?id=12110	https://ab.ua.edu.ua/edu-discipline/osnovy_valeologii	Калакура В.В.
БК 2 15	Технологічний тренінг	3	90	28	14	14	62	14	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, зонна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=12119	https://ab.ua.edu.ua/edu-discipline/technological_training	Калакура М.М., к.т.н., проф.
БК 2 16	Основи молекулярної технології в закладах ресторанного господарства	3	90	30	16	14	60	14	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, зонна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=351	https://ab.ua.edu.ua/edu-discipline/osnovy_molekulyarnoy_tekhnologii_v_zakладах_ресторанного_господарства	Ратушенко А.Т., к.т.н., доц
БК 2 17	Національні технології кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства	3	90	30	16	14	60	14	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, зонна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=12138	https://ab.ua.edu.ua/edu-discipline/natsionalny_tekhnologii_kulinarnoy_produktsiyi_v_zakладах_ресторанного_господарства	Ратушенко А.Т., к.т.н., доц
БК 2 18	Експертиза якості продукції ресторанного господарства	3	90	30	16	14	60	14	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, зонна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=12128	https://ab.ua.edu.ua/edu-discipline/ekspertiza_yakosti_produktsiyi_restorannogo_gospodarstva	Ратушенко А.Т., к.т.н., доц
БК 2 19	Експертиза якості послуг ресторанного господарства	3	90	30	16	14	60	14	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, зонна	http://vo.ukraine.edu.ua/course/view.php?id=12118	https://ab.ua.edu.ua/edu-discipline/ekspertiza_yakosti_poslug_restorannogo_gospodarstva	Ратушенко А.Т., к.т.н., доц
БК 2 20	Стратегічний маркетинг у ресторанному господарстві	4	120	60	30	30	60	30	Кафедра технології харчування	ІЕМ	денна, зонна	https://vo.ua.edu.ua/course/view.php?id=7508	https://ab.ua.edu.ua/edu-discipline/strategichnyi_marketing_u_restorannomu_gospodarstvi	Саушина Н.Г., к.т.н., доц

ПОГОДЖЕНО

Завідувач кафедри технології харчування

А.Т. Ратушенко

ПОГОДЖЕНО

Директор

Інженерно-технологічного інституту

В.В. Малишев