

Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна"

Фаховий коледж "Освіта"

(повне найменування навчально-виховного підрозділу)

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

Форма навчання: денна

Термін навчання: 2 роки 6 місяців

І. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

на основі повної загальної середньої освіти

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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
I	1	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	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
	II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	Т

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання дипломного проекту (роботи)	Атестація	Канікули	Усього
II	30	4	2			16	52
III	30	4	2			16	52
IV	14	2	4		1	5	26
Разом	74	10	8	0	1	37	130

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Ознайомча	2	2
Навчальна	4	2
Технологічна	5	4

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва	Форма атестації (іспит, дипломний проект (робота))	Семестр
Технологія виробництва харчової продукції, Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	Комплексний кваліфікаційний іспит	5



Затверджено
рішенням Вченої ради Відкритого міжнародного університету розвитку людини "Україна"
протокол № 3
від "28" квітня 2022 року

У. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ЄДП	Назва навчальної дисципліни	Розподіл за семестрами				Кількість годин				Обсяг навчального навантаження в академічних одиницях				Розподіл годин на тижні за курсами I семестру			
		I семестр		II семестр		лекції	семінари	практичні	індивідуальні	аудіо	відео	інформаційні	самоосвітні	I курс	II курс	III курс	IV курс
		лекції	семінари	практичні	індивідуальні												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
1.1. Обсяг базових компонентів освітньої програми																	
OK 1.1	Усвідомлення в контексті світової розвитку	2	4	120	44	30	14	36	3								
OK 1.2	Усвідомлення мови (за професійним спрямуванням)	2	1	120	46	16	30	74	2	1							
OK 1.3	Філософія культури (Філософія мистецтва, Основи сучасного мистецтва)	1, 2	5	150	74	14	60	76	3	2							
OK 1.4	Інформаційні технології	2	1	150	60	16	44	90	2	2							
OK 1.5	Основи мистецтвознавства, та мистецтвознавство	2	4	120	46	30	16	74	3	1							
OK 1.6	Основи мистецтвознавства (самоосвітні навчання)	1	4	120	44	30	14	76	3	3							
OK 1.7	Основи мистецтвознавства (самоосвітні навчання)	1	4	120	44	30	14	76	3	3							
OK 1.8	Інформаційні технології	3	1, 2	5	150	74	14	76	2	1							
OK 1.9	Інформаційні технології (за професійним спрямуванням)	5	4	150	58	38	92	2	2	2							
OK 1.10	Інформаційні технології	4	4	120	44	22	22	76	2	3							
OK 1.11	Мережовий маркетинг	4	4	120	44	22	22	76	2	3							
OK 1.12	Мережовий маркетинг	2	4	120	44	30	14	76	3								
OK 1.13	Загальна та спеціальна культура	1	1	120	46	16	30	74	2	1							
OK 1.14	Загальна та спеціальна культура	1	1	120	46	16	30	74	2	1							
OK 1.15	Загальна та спеціальна культура	6	14	60	180	712	294	56	382	1688	18	19	1	8	2		
ВК 1.1	Вибіркові компоненти освітньої програми	4	15	150	60	30	30	90	0	1	11	0					
ВК 1.2	Дисципліна вибіркового вибору студентів із загальнонавчального переліку дисциплін	4	5	150	60	30	30	90	0	1	11	0					
ВК 1.3	Дисципліна вибіркового вибору студентів із загальнонавчального переліку дисциплін	4	5	150	60	30	30	90	0	1	11	0					
Всього за висном загальної підготовки																	
2.1	Обсяг базових компонентів освітньої програми	6	18	0	75	2250	892	384	36	472	1358	18	19	2	19	2	
2.2. Обсяг базових компонентів освітньої програми																	
OK 2.2	Технологія виробництва	1	1	4	120	44	22	22	76	3							
OK 2.3	Основи біології та гігієни харчування	4	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.4	Основи біології та гігієни харчування	5	4	120	56	28	28	64									
OK 2.5	Основи біології та гігієни харчування	1	4	120	46	24	22	74	3								
OK 2.6	Технологія виробництва харчових продуктів	4, 5	1	4	120	58	18	22	18	62	2	2					
OK 2.7	Технологія виробництва харчових продуктів	3	4	120	60	30	30	60									
OK 2.8	Технологія виробництва харчових продуктів	3	4	120	60	30	30	60									
OK 2.9	Технологія виробництва харчових продуктів	3	4	120	60	30	30	60									
OK 2.10	Технологія виробництва харчових продуктів	5	4	120	42	28	14	78									
OK 2.11	Технологія виробництва харчових продуктів	5	4	120	42	28	14	78									
OK 2.12	Технологія виробництва харчових продуктів	4	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.13	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.14	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.15	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.16	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.17	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.18	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.19	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.20	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.21	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.22	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.23	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.24	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.25	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.26	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.27	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.28	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.29	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.30	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.31	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.32	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.33	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.34	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.35	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.36	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.37	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.38	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.39	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.40	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.41	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.42	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.43	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.44	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.45	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.46	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.47	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.48	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.49	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.50	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.51	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.52	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.53	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.54	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.55	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.56	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.57	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.58	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.59	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.60	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.61	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.62	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.63	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.64	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.65	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.66	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.67	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.68	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.69	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.70	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.71	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.72	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.73	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.74	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.75	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.76	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.77	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.78	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.79	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.80	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.81	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14	76	3								
OK 2.82	Харчові та дієтичні добавки	3	4	120	44	30	14										

ПОГОДЖЕНО
Директор Фахового
коледжу "Освіта"
С.І. [підпис]
"28" квітня 2022 р.

ПОГОДЖЕНО
Голова Науково-методичного
об'єднання з харчових технологій
та громадсько-ресторанної справи
М.М. Калакура
"28" квітня 2022 р.

ПОГОДЖЕНО
Проректор з освітньої
діяльності _____ О.П. Кот
«28» квітня 2022 р.

ПОГОДЖЕНО
Намачайк управління моніторингу якості
освіти, ліцензування та акредитації
Л.В. Володіна
2022 р.

ПОГОДЖЕНО
Завідувач кафедри технології харчування
А.Т. Ратушенко
28.05.2023 р.

Л.В. Володіна

110
114
13
30

[illegible]

Пропозиції кафедри до каталогу вибіркових дисциплін циклу загальної підготовки

Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Кількість кредитів ЕКТС	Кількість годин аудиторних у тому числі:					Форми контролю	Кафедра/викладач	Навчально-інформаційні ресурси	Форми 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)	
			завдання/обсяг	лекції			практичні								
				всього	у тому числі:										
					лекції	інформатроні									
Для ОС "фаховий молодший бакалавр"															
БК 1.1	Основи ресторанної справи	5	150	52	30	22	98	3	Кафедра технологій харчування	ПІ	лекція, заочна, дистанційна	https://xoo.uoi.edu.ua/courses/bckw1p24e12516	нова дисципліна	Опферчук О.Г., ст. викладач	
БК 1.2	Моніторинг ринку харчових продуктів	5	150	52	30	22	98	3	Кафедра технологій харчування	ПІ	лекція, заочна, дистанційна	https://xoo.ukraine.edu.ua/courses/bckw1p24e12117	https://xoo.uoi.edu.ua/courses/bckw1p24e12117	Савушина Н.Г., к.т.н., доц.	
БК 1.3	Організація дипломатичних прийомів	5	150	52	30	22	98	3	Кафедра технологій харчування	ПІ	лекція, заочна, дистанційна	https://xoo.ukraine.edu.ua/courses/bckw1p24e12133	https://xoo.uoi.edu.ua/courses/bckw1p24e12133	Калакура В.В., ст. викладач	
БК 1.4	Організація роботи сомельє	5	150	52	30	22	98	3	Кафедра технологій харчування	ПІ	лекція, заочна, дистанційна	https://xoo.ukraine.edu.ua/courses/bckw1p24e12109	https://xoo.uoi.edu.ua/courses/bckw1p24e12109	Калакура В.В., ст. викладач	
БК 1.5	Нутриціологія	5	150	52	30	22	98	3	Кафедра технологій харчування	ПІ	лекція, заочна, дистанційна	https://xoo.ukraine.edu.ua/courses/bckw1p24e12334	https://xoo.uoi.edu.ua/courses/bckw1p24e12334	Зубер Н.М., к.т.н., доц.	
БК 1.6	Бізнес-планування закладів ресторанного господарства	5	150	52	30	22	98	3	Кафедра технологій харчування	ПІ	лекція, заочна, дистанційна	https://xoo.ukraine.edu.ua/courses/bckw1p24e12430	https://xoo.uoi.edu.ua/courses/bckw1p24e12430	Савушина Н.Г., к.т.н., доц.	

Пропозиції кафедри до каталогу вибіркових дисциплін циклу професійної підготовки

Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Кількість кредитів ЕКТС	Кількість годин аудиторних у тому числі:					Форми контролю	Кафедра/викладач	Навчально-інформаційні	Форми 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	лекції										
				всього	практичні									
					лекції	лабораторії	самостійна робота							
для ОС														
БК 2.1	Товарознавство в ресторанному господарстві	5	150	52	30	22	98	3	Кафедра технологій харчування	ПІ	https://xoo.ukraine.edu.ua/courses/bckw1p24e12134	https://xoo.ukraine.edu.ua/courses/bckw1p24e12134	Савушина Н.Г., к.т.н., доц.	
БК 2.2	Технологія ферментів та їх застосування в харчовій промисловості	5	150	52	30	22	98	3	Кафедра технологій харчування	ПІ	https://xoo.ukraine.edu.ua/courses/bckw1p24e12122	https://xoo.ukraine.edu.ua/courses/bckw1p24e12122	Калакура М.М., к.т.н., проф.	
БК 2.3	Технологія природних харчових сорбентів	5	150	52	30	22	98	3	Кафедра технологій харчування	ПІ	https://xoo.ukraine.edu.ua/courses/bckw1p24e12211	https://xoo.ukraine.edu.ua/courses/bckw1p24e12211	Калакура М.М., к.т.н., проф.	
БК 2.4	Нажиринг у ресторанному господарстві	5	150	52	30	22	98	3	Кафедра технологій харчування	ПІ	https://xoo.ukraine.edu.ua/courses/bckw1p24e12134	https://xoo.ukraine.edu.ua/courses/bckw1p24e12134	Бублик Г.А., к.т.н., доц.	
БК 2.5	Логістика в ресторанному господарстві	5	150	52	30	22	98	3	Кафедра технологій харчування	ПІ	https://xoo.ukraine.edu.ua/courses/bckw1p24e1232	https://xoo.ukraine.edu.ua/courses/bckw1p24e1232	Бублик Г.А., к.т.н., доц.	
БК 2.6	Технологія борошних кондитерських виробів	5	150	52	30	22	98	3	Кафедра технологій харчування	ПІ	https://xoo.ukraine.edu.ua/courses/bckw1p24e1233	https://xoo.ukraine.edu.ua/courses/bckw1p24e1233	Опферчук О.Г., ст. викладач	
БК 2.7	Технологія продуктів дієтичного призначення	5	150	52	30	22	98	3	Кафедра технологій харчування	ПІ	https://xoo.ukraine.edu.ua/courses/bckw1p24e12348	https://xoo.ukraine.edu.ua/courses/bckw1p24e12348	Опферчук О.Г., ст. викладач	
БК 2.8	Громадське буліварництво	5	150	52	30	22	98	3	Кафедра технологій харчування	ПІ	https://xoo.ukraine.edu.ua/courses/bckw1p24e1249	https://xoo.ukraine.edu.ua/courses/bckw1p24e1249	Бабанова І.Г., к.т.н., доц.	
БК 2.9	Функціональні продукти	5	150	52	30	22	98	3	Кафедра технологій харчування	ПІ	https://xoo.ukraine.edu.ua/courses/bckw1p24e12113	https://xoo.ukraine.edu.ua/courses/bckw1p24e12113	Савушина Н.Г., к.т.н., доц.	
БК 2.10	Фізико-хімічні та біохімічні основи обробки сировини	5	150	52	30	22	98	3	Кафедра технологій харчування	ПІ	https://xoo.ukraine.edu.ua/courses/bckw1p24e12123	https://xoo.ukraine.edu.ua/courses/bckw1p24e12123	Бублик Г.А., к.т.н., доц.	

БК 2.11	Сенсорний аналіз харчових продуктів	5	150	52	30	22	98	3	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, жовтня	http://vo.ukraine.edu.ua/boonss/view.php?id=12122	https://ibm.edu.ua/edu/boonss/view.php?id=12122	Белікова І.Г., к.т.н., доц.
БК 2.12	Науково-практичні основи збірництва харчових продуктів	5	150	52	30	22	98	3	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, жовтня	http://vo.ukraine.edu.ua/boonss/view.php?id=12124	https://ibm.edu.ua/edu/boonss/view.php?id=12124	Бубліва Г.А., к.т.н., доц.
БК 2.13	Інноваційні підприємства в технології харчових продуктів	5	150	52	30	22	98	3	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, жовтня	http://vo.ukraine.edu.ua/boonss/view.php?id=12125	https://ibm.edu.ua/edu/boonss/view.php?id=12125	Козак М.М., к.т.н., проф.
БК 2.14	Основи валорології	5	150	52	30	22	98	3	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, жовтня	http://vo.ukraine.edu.ua/boonss/view.php?id=12110	https://ibm.edu.ua/edu/boonss/view.php?id=12110	Козак М.М., к.т.н., проф.
БК 2.15	Технологічний тренінг	5	150	52	30	22	98	3	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, жовтня	http://vo.ukraine.edu.ua/boonss/view.php?id=12112	https://ibm.edu.ua/edu/boonss/view.php?id=12112	Ратушенко А.Т., к.т.н., доц.
БК 2.16	Основи молекулярної технології в закладах ресторанного господарства	5	150	52	30	22	98	3	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, жовтня	http://vo.ukraine.edu.ua/boonss/view.php?id=351	https://ibm.edu.ua/edu/boonss/view.php?id=351	Ратушенко А.Т., к.т.н., доц.
БК 2.17	Національні технології кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства	5	150	52	30	22	98	3	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, жовтня	http://vo.ukraine.edu.ua/boonss/view.php?id=12133	https://ibm.edu.ua/edu/boonss/view.php?id=12133	Зубер Н.М., к.т.н., доц.
БК 2.18	Експертська якість продукції ресторанного господарства	5	150	52	30	22	98	3	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, жовтня	http://vo.ukraine.edu.ua/boonss/view.php?id=12128	https://ibm.edu.ua/edu/boonss/view.php?id=12128	Ратушенко А.Т., к.т.н., доц.
БК 2.19	Експертська якість послуг ресторанного господарства	5	150	52	30	22	98	3	Кафедра технології харчування	ПТ	денна, жовтня	http://vo.ukraine.edu.ua/boonss/view.php?id=12118	https://ibm.edu.ua/edu/boonss/view.php?id=12118	Ратушенко А.Т., к.т.н., доц.
БК 2.20	Маркетинг у ресторанному господарстві	5	150	52	30	22	98	3	Кафедра технології харчування	ІЕМ	денна, жовтня	https://vo.ukraine.edu.ua/boonss/view.php?id=7508	https://ibm.edu.ua/edu/boonss/view.php?id=7508	Селюк Н.Г., к.т.н., доц.

ПОГОДЖЕНО
Завідувач кафедри технології харчування
А.Т. Ратушенко

ПОГОДЖЕНО

Директор
Національно-технологічного інституту

В.В. Малиш