

"Затвержю"

Президент Відкритого
міжнародного університету
розвитку людини "Україна"

ПМ-1 атайык

"28" КВІТНЯ 2022 Р.

Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна"

Інженерно-технологічний інститут

1766

Затверджено

рішенням Вченої ради Відкритого міжнародного університету розвитку людини "Україна"

ИРГОТКОЛ № 3

ВІД 28 КВІТНЯ 2022 РОКУ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ЗА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ

Харчові технології

3 ГЛАВЫ 31 ЗНАНЬ

ЗА СЛУЖБЕНИМ

18 "Виробництво та технології"

181 "Харҗори иҗтимои"

КВАЛИФИКАЦИЯ

МАРІСТР І НАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ФОРМА НАВЧАННЯ:

КОННА

Термін навчання: 1 рік 6 місяців

на основі першого (бачкавського) рівня рівня освіти

1. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

[illegible]

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ПІДНІ

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання дипломного проєкту (роботи)	Атестація	Канікули	Усього
I	30	4	2			16	52
II	6	2	4	5	1	7	25
Разом	36	6	8	5	2	23	77

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Дослідницька	2	2
Стажувальна	3	4

IV. АТТЕСТАЦИЯ

Назва	Форма виступу (семінар, дискусійний проект (робота))	Семестр
Матеріальна кваліфікаційна робота	Захист	5

У. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОНП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин										Розподіл годин на тижень за курсами та семестрами			
		екзамени	зачітки	проекти	роботи		загальний обсяг	аудиторних				самостійна робота		I курс		II курс				
								I семестри		II семестри										
								1	2	3	4									
								кількість тижнів у семестрі	15	15	6									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16					
I. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																				
I.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми																				
ОК 1.1	Академічна проведена мова	1				4	120	30			30	6	2							
ОК 1.2	Оздоровче харчування	1				4	120	30	6	14		6	2							
ОК 1.3	Основи наукових досліджень та інженерно-технічна творчість		1			4	120	30	6		14	6	2							
ОК 1.4	Маркетинг у ресторанному господарстві		3			4	120	24	12		12	6			4					
	Всього за п. I.1	2	2	0	0	16	480	114	44	14	56	366	6	0	4	4				
I.2. Вибіркові компоненти освітньої програми		0	2	0	0	10	300	60	32	0	28	240	0	4	0	0				
БК 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського переліку дисциплін		2			5	150	30	6		14	120		2						
БК 1.2			2			5	150	30	6		14	120		2						
Всього за I циклом		2	4	0	0	26	780	174	76	14	84	606	6	4	4	4				

II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

2.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми

ОК 2.1	Економіка закладів ресторанного господарства	1				5	150	46	30		16	104	3		
ОК 2.2	Спеціальні технології харчової продукції	1				8	240	90	30	30	30	150	6		
ОК 2.3	Технологічне проектування закладів ресторанного господарства	2	1	2		8	240	60	40		20	180	1	3	
ОК 2.4	Інноваційні технології продуктів харчування	2	2			5	150	54	20	20	14	96		2	4
ОК 2.5	Навкові основи конструювання харчових продуктів	2	2			5	150	48	20	18	10	102		2	3
ІП 1	Дослідницька практика		2			3	90					90			
ІП 2	Стажувальна практика		3			6	180					180			
	Майстерська кваліфікаційна робота	3				9	270					270			
	Всього за п. 2.1	6	5	1	0	49	1470	298	140	68	90	1172	10	7	7
2.2. Вибіркові компоненти освітньої програми		4	3	0	0	15	450	149	56	0	50	302	0	5	5
ОК 2.1	Економіка закладів ресторанного господарства		2			5	150	30	16		14	100		2	
ОК 2.2	Спеціальні технології харчової продукції		2			5	150	46	24		22	114		3	
ОК 2.3	Технологічне проектування закладів ресторанного господарства		2			5	150	30	16		14	100		2	
	Всього за II циклом	6	8	1	0	64	1920	447	196	68	140	1474	10	12	12
	Частка компонент загальної освіти в загальному обсязі освітньої програми, %						29%								
	Частка вибіркового компонента у загальному обсязі освітньої програми, %						28%								

ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ГОДИН

8	12	1	0	90	2700	621	272	82	224	2080	16	16	16	16
Максимально можлива кількість годин на рік/семістр											16	16	16	16
Кількість екзаменів											4	1	1	3
Кількість задіків											2	7	3	3
Кількість курсових проєктів													1	
Кількість курсових робіт														

ПОГОДЖЕНО

Директор

Інженерно-технологічного інституту

В.В. Малишев

"28" квітня 2022 р.

ПОГОДЖЕНО

Голова Науково-методичного

об'єднання з харчових технологій

та іотельно-ресторанної справи

М.М. Калакура

"28" квітня 2022 р.

ПОГОДЖЕНО

Проректор з освітньої

діяльності

О.П. Ковалюк

"28" квітня 2022 р.

ПОГОДЖЕНО

Начальник управління моніторингу

якості освіти, ліцензування та

акредитації

Л.В. Володіна

"28" квітня 2022 р.

ПОГОДЖЕНО

Завідувач кафедри технології харчування

А.Т. Ратушенко

"28" квітня 2022 р.