

У. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами					Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин										Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами				
		екзамени	заліки	курсові		Кількість кредитів ЄКТС		загальний обсяг	аудиторних					самостійна робота	І курс							
				проекти	роботи				всього	лекції	лабораторні	практичні	1		2	3	кількість тижнів у семестрі					
																		І курс	ІІ курс			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16							
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																						
1.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми																						
ОК 1.1	Академічна українська та іноземна мова	2	1			5	150	46			46	104	1	2								
ОК 1.2	Оздоровче харчування	1				4	120	30	16	14		90	2									
ОК 1.3	Основи наукових досліджень та інженерно-технічна творчість	1				4	120	30	16		14	90	2									
ОК 1.4	Охорона праці, безпека життєдіяльності та цивільний захист	1				3	90	22	14		8	68	1,5									
Всього за п. 1.1		2	3			16	480	128	46	14	68	352	7	2	0							
1.2. Вибіркові компоненти освітньої програми																						
БК 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського переліку дисциплін	0	2	0	0	10	300	76	40	0	36	224	0	5	0							
БК 1.2			2			5	150	38	20		18	112		2,5								
			2			5	150	38	20		18	112		2,5								
Всього за I циклом		2	5	0	0	26	780	204	86	14	104	576	7	7	0							

II. ЦІКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

2.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми

ОК 2.1	Економіка закладів ресторанного господарства	1				4	120	38	22		16	82	2,5	
ОК 2.2	Технологічне проектування закладів ресторанного господарства	1		1		6	180	52	30		22	128	3,5	
ОК 2.3	Спеціальні технології харчової продукції	1				6	180	52	14	18	20	128	3,5	
ОК 2.4	Інноваційні технології продуктів харчування	2				5	150	52	20	18	14	98		4
ОК 2.5	Наукові основи конструювання харчових продуктів	3				6	180	42	20	14	8	138		7
ОК 2.6	Маркетинг у ресторанному господарстві	3				4	120	24	12		12	96		4
ПР 1	Дослідницька практика		2			3	90					90		
ПР 2	Стажувальна практика		3			6	180					180		
	Майстерська кваліфікаційна робота	3				9	270					270		
Всього за п. 2.1		6	3	1	0	49	1470	260	118	50	92	1210	10	4
Всього за п. 2.1		6	3	0	0	15	450	149	56	0	50	302	0	5
ВК 2.1	Дисципліни вільного вибору студентів із переліку циклу		2			5	150	38	20		18	112		2,5
ВК 2.2	Дисципліни вільного вибору студентів із переліку циклу		2			5	150	38	20		18	112		2,5
ВК 2.3	Дисципліни вільного вибору студентів із переліку циклу		3			5	150	30	16		14	120		5
Всього за II циклом		6	6	1	0	64	1920	409	174	50	142	1512	10	9
Частка компонент загального циклу в загальному обсязі освітньої програми, %							29%							
Частка вибірових компонент у загальному обсязі освітньої програми, %							28%							

ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ГОДИН

8	11	1	0	90	2700	613	260	64	246	2088	16	16	16
Максимально можлива кількість годин на тиждень													
Кількість екзамнів													
Кількість залків													
Кількість курсових проєктів													
Кількість курсових робіт													

ПОГОДЖЕНО

Директор

Інженерно-технологічного інституту

Марк ЗАЛЮБОВСЬКИЙ

"08" квітня 2024 р.

ПОГОДЖЕНО

Завідувач кафедри технології харчування

Антоніна РАТУШЕНКО

"12" березня 2024 р.

ПОГОДЖЕНО

Голова Науково-методичного

об'єднання з харчових технологій

та ресторанно-господарств

Антоніна РАТУШЕНКО

"11" квітня 2024 р.

ПОГОДЖЕНО

Проректор з освітньої

діяльності

Оксана КОЛІДА

"18" квітня 2024 р.

ПОГОДЖЕНО

Начальник відділу методичної роботи

Вікторія БАВУЛА

"18" квітня 2024 р.