бакалавр

ЗАТВЕРДЖЕНО

Ректор О.О. Нестуля

25. 05. 2022 р.

Міністерство освіти і науки України
Вищий навчальний заклад Укоопспілки

«Полтавський університет економіки і торгівлі»

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Набір 2022-го року

бакалавр з харчових технологій
Кваліфікація

3 роки 10 місяців
Термін навчання

Спеціальність: 181 "Харчові технології"
Освітня програма "Ресторанні технології"

Форма навчання: денна

I. Графік навчального процесу

Курс	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень				Теоретичне навчання	Екзаменаційна сессія	Навчальні практики	Виробничі практики	Дипломна робота/проект	Атестація	Стажування	Канікули	Разом
	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									
1	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	=	=	#	#	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	#	X	X	X	X	X	X	X	=	=	=	=	=	=	=	32	4		8				8	52
2	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	=	=	#	#	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	#	X	X	X	X	X	X	X	=	=	=	=	=	=	=	32	4		7				9	52
3	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	#	=	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	#	X	X	X	X	X	X	X	=	=	=	=	=	=	=	=	32	4		7				9	52
4	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	#	=	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	#	X	X	@	@	@	@	*	*									32	3		2	4	2		1	44
																																																					128	15		24	4	2		27	200

II. Зведені дані по бюджету часу

III. План навчального процесу

№ п/п	Код кафедри	Назва дисципліни	Розподіл по семестрах: екзамени	ПМК (залік)	курсові проекти	курсові роботи	Кількість: РГР, РР	ПМР	ІНДЗ	Реферати	Кредитів	Години: Разом	з них: Лекції	Лабораторні	Практичні	Семінари	Індивідуальні	СРС в т.ч. екзамен	Розподіл по курсах та семестрах: I (1, 2)	II (3, 4)	III (5, 6)	IV (7, 8)	V (9, 10)	VI (11, 12)	Примітка
																			Рекомендована к-сть тижнів у семестрі						
																			16	16	16	16	16	16	
1. Обов`язкові освітні компоненти											134	**4020**	556	436	596	20		2412							
		1. Цикл загальної підготовки									23	**690**	58	32	166	20		414							
1	КНІТ	Вища математика	1					2			5	**150**	20		40			90	4						
2	ДІНМОВ	Іноземна мова	2	1				2;2			5	**150**			60			90	3	2					
3	ПСН	Практична психологія		2				2			3	**90**	16			20		54		3					
4	УІМП	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3					2			3	**90**	6		30			54			3				
5	КНІТ	Фізика	1					2			4	**120**	16	32				72	3						
6	ФІЗВИХ	Фізичне виховання		1,2				1;1			3	**90**			36			54	1	1					
		2. Цикл професійної підготовки									111	**3330**	498	404	430			1998							
7	ТХВ	Автоматизація виробничих процесів	5					2			3	**90**	16		20			54			3				
8	ТХВ	Безпека: Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці	7					2			3	**90**	16		20			54				3			
9	ТХВ	Інженерна і комп`ютерна графіка		2			1	2			5	**150**	20		40			90		4					
10	ТХВ	Інноваційні інгредієнти харчових технологій	2					2			3	**90**	16		20			54		3					
11	ТХВ	Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм		2							3	**90**	16		20			54		3					
12	ТХВ	Культура харчування		2				2			3	**90**	16		20			54		3					
13	ТХВ	Методи контролю якості продукції в галузі		3				2			3	**90**	16	20				54			3				
14	ТХВ	Мікробіологія харчових виробництв	1					2			4	**120**	16	32				72	3						
15	ТХВ	Організація виробництва	4					2			3	**90**	16		20			54				3			
16	ТХВ	Організація, планування і управління ресторанним господарством	8					3			6	**180**	18		54			108					5		
17	ТХВ	Основи автоматизованого проектування		8			3	2			3	**90**	16		20			54					3		
18	ТХВ	Основи досліджень і програмної грамотності у харчових технологіях		4				2			4	**120**	16		32			72				3			
19	ТХВ	Основи класичної кулінарії		1				2			3	**90**	16	20				54	3						
20	ТХВ	Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія		3				2			3	**90**	16		20			54		3					
21	ТХВ	Прогресивні ресторанні технології	6					3			3	**90**	16	20				54				3			
22	ТХВ	Проектування закладів ресторанного господарства	8	7				2;2			8	**240**	32		64			144					3	3	
23	ТХВ	Процеси і апарати харчових виробництв	3					2			3	**90**	16		20			54		3					
24	ТХВ	Стандартизація, метрологія, сертифікація	7					2			3	**90**	16		20			54					3		
25	ТХВ	Теоретичні основи харчових технологій	3					2			3	**90**	16		20			54		3					
26	ТХВ	Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво	4				1	2			3	**90**	16	20				54			3				
27	ТХВ	Технологічне обладнання галузі	5					2			5	**150**	20	40				90				4			
28	ТХВ	Технологія напоїв з основами барної справи		6				2			3	**90**	16	20				54					3		
29	ТХВ	Технологія продукції ресторанного господарства	6	5				2;2			13	**390**	36	120				234				5	6		
30	ТХВ	Управління якістю і НАССР харчової продукції	7					2			3	**90**	16		20			54					3		
31	ТХВ	Харчові технології	4,5					3;2			8	**240**	36	60				144			4	3			
32	ТБЕМС	Хімія	1,2					2;2			7	**210**	32	52				126	3	3					
2. Вибіркові освітні компоненти											60	**1800**	240		480			1080							
		1. Цикл загальної підготовки									30	**900**	120		240			540							
33	ВУОД	Вибіркова дисципліна 1		3				2			5	**150**	20		40			90			4				
34	ВУОД	Вибіркова дисципліна 2		4				2			5	**150**	20		40			90				4			
35	ВУОД	Вибіркова дисципліна 3		5				2			5	**150**	20		40			90					4		
36	ВУОД	Вибіркова дисципліна 4		6				2			5	**150**	20		40			90						4	
37	ВУОД	Вибіркова дисципліна 5		7				2			5	**150**	20		40			90						5	
38	ВУОД	Вибіркова дисципліна 6		8				2			5	**150**	20		40			90							4

№ п/п	Код кафедри	Назва дисципліни	Розподіл по семестрах: екзамени	ПМК (заліки)	курсові проекти	курсові роботи	Кількість: РГР, РР	ПМР	ІНДЗ	Реферати	Кредитів	Години: Разом	з них: Лекції	Лабораторні	Практичні	Семінари	Індивідуальні	СРС в т.ч. екзамени	Розподіл по курсах та семестрах: I (1)	I (2)	II (3)	II (4)	III (5)	III (6)	IV (7)	IV (8)	V (9)	V (10)	VI (11)	VI (12)	Примітка
																			Рекомендовані к-сть тижнів у семестрі												
																			16	16	16	16	16	16	16	16					
		2. Цикл професійної підготовки									30	900	120		240			540													
39	ТХВ	Дисципліна професійного вибору 1		3				2			5	150	20		40			90			4										
40	ТХВ	Дисципліна професійного вибору 2		4				2			5	150	20		40			90				4									
41	ТХВ	Дисципліна професійного вибору 3		5				2			5	150	20		40			90					4								
42	ТХВ	Дисципліна професійного вибору 4		6				2			5	150	20		40			90						4							
43	ТХВ	Дисципліна професійного вибору 5		7				2			5	150	20		40			90							5						
44	ТХВ	Дисципліна професійного вибору 6		8				2			5	150	20		40			90								5					
3. Практика											34	1020						1020													
		2. Цикл професійної підготовки									34	1020						1020													
45	ТХВ	Виробнича практика		4,2,6							32	960						960													
46	ТХВ	Передбакалаврська виробнича практика		8							2	60						60													
4. Атестація											12	360						360													
		3. Атестація									12	360						360													
47	ТХВ	Захист кваліфікаційної роботи									1	30						30													
48	ТХВ	Кваліфікаційна робота									11	330						330													
		Кількість годин навчальних занять									240	7200	796	436	1076	20		4872	20	22	23	21	23	20	22	20					
		Кількість рефератів																													
		Кількість підсумкових модульних робіт										101							13	15	14	13	12	11	12	11					
		Кількість індивідуальних науково-дослідних завдань																													
		Кількість розрахунково-графічних робіт (розрахункових робіт)										5								1		1				3					
		Кількість курсових проектів																													
		Кількість курсових робіт																													
		Кількість екзаменів										23							4	3	3	3	3	2	3	2					
		Кількість ПМК (заліків)										31							3	6	4	4	3	4	3	4					

Навчальна практика		
Назва практики	**семестр**	**тижнів**

Виробнича практика		
Назва практики	**семестр**	**тижнів**
Виробнича практика	2,4,6	22
Передбакалаврська виробнича практика	8	2

Атестація
Захист кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота
Кваліфікаційна робота

. - навчальний процес
- екзаменаційна сесія
O - навчальна практика
X - виробнича практика
@ - дипломний проект (робота)
* - державний екзамен
± - виробниче стажування
= - канікули

Перший проректор *Наталія ПЕДЧЕНКО*

Директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти *Олена ГАСІЙ*

Завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства *Галина ХОМИЧ*

Гарант освітньої програми *Олександра ГОРОБЕЦЬ*