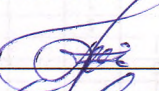


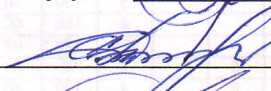
ДИСЦИПЛІНИ ВІЛЬНОГО ВИБОРУ СТУДЕНТА																				
Вибір дисциплін за блоками					60	1800	930	330	300		300	870			8	11	15	5	22	8
Блок 1					60	1800	930	330	300		300	870			8	11	15	5	22	8
ВВ 1.01	Технологічне обладнання харчової галузі	5	6	4	120	60	20	40			60						4			
ВВ 1.02	Технологія виробництва продукції громадського харчування	4		10	300	180	48	70			62	120			5	6				
ВВ 1.03	Облік, калькуляція і звітність на підприємствах харчової промисловості	4		4	120	74	28				46	46			5					
ВВ 1.04	Технологія виробництва кондитерських виробів	5		3	90	60	20	20			20	30					4			
ВВ 1.05	Основи дієтичного, лікувального та дитячого харчування		5	3	90	46	20				26	44					3			
ВВ 1.06	Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства	5		6	180	60	20	40			120						4			
ВВ 1.07	Процеси та апарати харчових виробництв	6		6	180	86	30	56			94						5			
ВВ 1.08	Основні напрямки розвитку та інновації в галузі харчових виробництв	7		5	150	88	30	58			62								8	
ВВ 1.09	Харчові технології	8		5	150	100	40				60	50							5	5
ВВ 1.10	Управління якістю у ресторанному господарстві	7		3	90	44	20				24	46							4	
ВВ 1.11	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства	7		4	120	56	20				36	64							5	
ВВ 1.12	Товарознавство	3		4	120	44	18				26	76			3					
ВВ 1.13	Проектування харчових підприємств		8	3	90	32	16	16			58									3
Блок 2					60	5400	930	330	300		300	870			12	9	18	5	20	3
ВВ 2.01	Охорона праці на підприємствах громадського харчування	5	6	4	120	60	20	40			60				4		4			
ВВ 2.02	Основи САПР харчових виробництв	4		10	300	180	48	70			62	120			5	6	4			
ВВ 2.03	Загальні технології харчових виробництв		4	4	120	74	28				46	46			5	5				
ВВ 2.04	Системи технологій харчових виробництв	5		3	90	60	20	20			20	30				X			4	
ВВ 2.05	Технологічне обладнання підприємств		5	3	90	46	20				26	44							3	
ВВ 2.06	Кухні народів світу	5		6	180	60	20	40			120								3	
ВВ 2.07	Харчова хімія	6		6	180	86	30	56			94								5	8
ВВ 2.08	Основи харчових технологій	7		5	150	88	30	58			62								8	5
ВВ 2.09	Обладнання та технологія кулінарного виробництва	8		5	150	100	40				60	50							8	5
ВВ 2.10	Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація		7	3	90	44	20				24	46							4	
ВВ 2.11	Основи кондитерського виробництва	7		4	120	56	20				36	64							3	8
ВВ 2.12	Екологія харчової сировини й продуктів харчування	3		4	120	44	18				26	76			5				8	8
ВВ 2.13	Технологія виробництва кулінарної продукції		8	3	90	32	16	16			58				3					3
Практична підготовка					24	720					720									
П 1	Технологічна (навчальна)		4*	3	90						90									
П 2	Педагогічна (навчальна)		5*	3	90						90									
П 3	Технологічна (виробнича)		7*	9	270						270									
П 4	Педагогічна (виробнича)		8*	9	270						270									
Атестація (в тому числі написання випускної кваліфікаційної роботи)					6	180					180									
Разом					240	7200	2734	926	1262		546	4466	26	24	24	23	24	23	28	17
Кількість екзаменів:		21											4	3	1	3	3	3	3	1
Кількість заліків:			32										1	5	4	5	5	4	3	5
Кількість курсових робіт				2															1	1

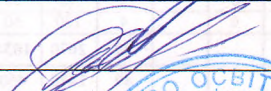
* Диференційований залік

Навчальний план складено відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалавра галузі знань 01 Освіта, спеціальності 015.21 Професійна освіта (Харчові технології)

Затверджено на засіданні вченої ради факультету професійної та технологічної освіти протокол № 12 від 29 червня 2016 р.

Завідувач кафедри професійної освіти та технологій за профілями  А.Г.Грітченко

Декан факультету  С.І.Ткачук

Начальник навчально-методичного відділу  Г.М.Павленко



"ПОГОДЖЕНО"
Голова науково-методичної ради університету

20.06.2016 р.



"ПОГОДЖЕНО"
Перший проректор

20.06.2016 р.