

підготовки галузь знань	бакалавра А Освіта
спеціальність	А5 Професійна освіта
	А5.37 Аграрне виробництво: переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології
спеціалізація	

Форма навчання **денна**
Освітній ступінь **бакалавр**
Термін навчання **3 р. 10 мс.**
На базі **повної загальної середньої освіти, НРК 5**

Освітня кваліфікація: бакалавр з професійної освіти (харчові технології)

[illegible]

□ - теоретичне навчання, В - виробнича практика, Н - навчальна практика, С - екзаменаційна сесія, КЕ-кваліфікаційний екзамен, К - канікули

Курс	Теоретиче занятия	Лекции	Семинарские занятия	Практика	Аспирант	Кандидат	Всего
Разом	116	23	20		2	38	197
I	34	6				12	52
II	30	6	4			12	52
III	30	6	4			12	52
IV	22	5	12		2	2	43

Назва практики	Семестр	Тижні	Класифікація кредитів ECTS
Навчальна			
Індивідуальні (технологічна) практика	4	4	6
Індивідуальні (ісследовательська) практика	5	4	6
Виробнича			
Індивідуальні (технологічна) практика	7	6	9
Індивідуальні (ісследовательська) практика	8	6	9

Форма атестації	Семестр
Комплексний кваліфікаційний екзамен з професійної освіти та харчових технологій	8

Назва дисципліни		Розподіл по семестрах			Кредити ЄCTS	Кількість годин							Розподіл по курсах і семестрах (годин на навчальні дні)							
		складени	залки	курсові роботи		Загальний обсяг	аудиторних					Самостійна робота	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
							Всього	у тому числі:					1	2	3	4	5	6	7	8
								Лекції	Практичні	Семинарські	Лабораторії									
число навчальних тижнів																				
17	17	17	13	13	17	11	11													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОБОВ'ЯЗКОВІ ДИСЦИПЛІНИ																				
OK 1	Українська мова за професійним спрямуванням	1			4	120	60	20	40			60	3,5							
OK 2	Вища математика	1			3	90	74	30	44			16	4,5							
OK 3	Історія культури України та світу	1			4	120	60	20	40			60	3,5							
OK 4	Інформатика та інформаційно-комунікаційні технології		1		3	90	44	20	24			46	2,5							
OK 5	Вступ до спеціальності "Професійна освіта"	1			4	120	60	28	32			60	3,5							
OK 6	Історія науки і техніки		1		3	90	44	16	28			46	2,5							
OK 7	Іноземна мова	2			9	270	120		120			150	3	4,5						
OK 8	Основи проектування та компютерна графіка	2			8	240	120	40			80	120	3,5	3,5						
OK 9	Загальна фізика		2		3	90	44	22	22			46		3,5						
OK 10	Фізіологія та гігієна харчування	2			4	120	60	18	20		22	60		3,5						
OK 11	Виробниче навчання		2		5	150	74	20	20		34	76	1,0	3,5						
OK 12	Охорона праці та безпека життєдіяльності		2		4	120	60	24	36			60		3,5						
OK 13	Ергономіка		2		3	90	44	20	24			46		2,5						
OK 14	Облік, калькуляція та звітність на підприємствах харчової промисловості	3			4	120	60	30			30	60			3,5					
OK 15	Товарознавство	3			4	120	60	14	16		30	60			3,5					
OK 16	Ресторанна справа	3			4	120	60	20	40			60			3,5					
OK 17	Правознавство		3		3	90	44	16	28			46			2,5					
OK 18	Теорія та технології класного керівництва		3		3	90	44	20	24			46			2,5					
OK 19	Санітарія та гігієна закладів харчування		3		3	90	44	10	20		14	46			2,5					
OK 20	Загальна та вікова психологія	4			4	120	60	24	36			60			4,5					
OK 21	Дидактичні основи професійної освіти	4			8	240	120	40	80			120			4,0	5,0				
OK 22	Технологія виробництва кулінарної продукції	4			10	300	150	20	40		90	150			5,0	5,0				
OK 23	Основи дієтичного, лікувального та дитячого харчування		4		3	90	44	20	14		10	46			3,5					
OK 24	Охорона праці на підприємствах харчових виробництв	5			4	120	60	20	40			60				4,5				
OK 25	Основи наукових досліджень та академічна доброчесність	5			4	120	60	20		40		60				4,5				
OK 26	Технологічне обладнання харчової галузі	5			4	120	60	20			40	60				4,5				

