

**Перелік компонент освітньо-професійної програми  
«Виробництво харчової продукції» 2022р. (групи ВХП-18, ВХП-19)**

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний іспит, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1.	Історія України	3	Залік
ОК 2.	Економічна теорія	3	Залік
ОК 3.	Основи філософських знань	3	Залік
ОК 4.	Історія світової та української культури	3	Залік
ОК 5.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4,5	Залік
ОК 6.	Основи правознавства	3	Залік
ОК 7.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Залік
ОК 8.	Неорганічна хімія	3	Екзамен
ОК 9.	Органічна хімія	3	Залік
ОК 10.	Аналітична хімія	3	Залік
ОК 11.	Основи екології	3	Залік
ОК 12.	Мікробіологія та фізіологія	3	Залік
ОК 13.	Технологія виробництва кулінарної продукції	7,5	Залік Екзамен
ОК 14.	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	7,5	Залік Екзамен, курсний проект
ОК 15.	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	3	Екзамен
ОК 16.	Основи стандартизації та контроль якості харчової продукції	3	Залік
ОК 17.	Устаткування закладів ресторанного господарства	3	Екзамен
ОК 18.	Процеси і апарати харчових виробництв	3	Екзамен
ОК 19.	Вступ до спеціальності	3	Залік
ОК 20.	Облік і звітність	3	Залік
ОК 21.	Технічне креслення	3	Залік
ОК 22.	Товарознавство харчових продуктів	3	Залік
ОК 23.	Економіка підприємств різних типів	3	Екзамен
ОК 24.	Основи охорони праці	3	Екзамен
ОК 25.	Інформаційні системи та технології	3	Залік
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВК 1	Фізична та колоїдна хімія	3	Залік
ВК 2	Біохімія	3	Залік
ВК 3	Іноземна мова (друга за вибором) *	3	Залік
ВК 4	Фізичне виховання **	9	Залік

ВК 5	Ресторанний сервіс	3	Залік
ВК 6	Барна справа	3	Залік
ВК 7	Гігієна та санітарія	3	Екзамен
ВК 8	Фізіологія харчування	3	Екзамен
ВК 9	Сучасні наукові напрями в харчуванні	3	Залік
ВК 10	Інноваційні харчові технології	3	Залік
ВК 11	Основи підприємництва, управлінської діяльності та бізнес-планування	3	Залік
ВК 12	Основи менеджменту	3	Залік
ВК 13	Технологія страв національних кухонь	4,5	Залік
ВК 14	Сучасна українська кухня	4,5	Залік
ВК 15	Технологія борошняних кондитерських виробів	3	Залік
ВК 16	Кулінарне мистецтво	3	Залік
ВК 17	Технологія напівфабрикатів різного ступеня готовності	3	Залік
ВК 18	Технологія дієтичного харчування	3	залік
<b>Практична підготовка</b>			
Навчальна практика		9	Екзамен
Технологічна практика		10,5	Екзамен
Переддипломна практика		4,5	Залік