

ДИСТАНЦІЙНІ КУРСИ ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ
освітньо-професійної програми
ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
фахового молодшого бакалавра
2023/2025 н.р.

Галузь знань 18 Виробництво та технології.

Спеціальність 181 Харчові технології

Код н/д	Освітні компоненти освітньо-професійної програми 2023	Електронна адреса дистанційного курсу освітнього компонента 2023
Обов'язкові освітні компоненти ОПП, що формують загальні компетентності		
ОК 1	Історія і культура України	☐ 181_НМК_Історія
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	☐ 181_НМК Українська мова за ПС
ОК 3	Економічна теорія	☐ 181_НМК_Економічна теорія
ОК 4	Основи філософських знань та соціологія	☐ 181_НМК_ Основи філософських знань та соці.
ОК 5	Фізичне виховання	☐ 181_НМК_Фізичне виховання
ОК 6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	☐ 182_НМК_Іноземна мова
ОК 7	Основи правознавства	☐ 181_Харчові технології_НМК_Основи правоз.
ОК 8	Вища математика	☐ 181_НМК Вища математика
ОК 9	Основи інформатики та комп'ютерної техніки	☐ 181_НМК Інформатика та комп'ютерна техніка
ОК 10	Екології	☐ 181_НМК_Екологія_2023
ОК 11	Неорганічна хімія	☐ 181_НМК Неорганічна хімія
ОК 12	Органічна хімія	☐ 181_НМК Органічна хімія
ОК 13	Аналітична хімія	☐ 181_НМК Аналітична хімія
ОК 14	Мікробіологія і фізіологія	☐ НМК -181- Мікробіологія і фізіологія
ОК 15	Фізична і колоїдна хімія	☐ 181_НМК Фізична і колоїдна хімія
ОК 16	Біохімія	☐ 181_НМК Біохімія
Обов'язкові освітні компоненти ОПП, що формують спеціальні компетентності		
ОК 17	Технологія виробництва кулінарної продукції	☐ 181_НМК_Технологія виробництва кулінарної .
ОК 18	Організація виробництва у закладах ресторанного господарства	☐ 181_НМК_Організація виробництва в закладах
ОК 19	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства	☐ 181_НМК Організація обслуговування в заклад

Код н/д	Освітні компоненти освітньо-професійної програми 2023	Електронна адреса дистанційного курсу освітнього компонента 2023
ОК 20	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	☐ 181_НМК_Основи стандартизації та контролю
ОК 21	Товарознавство харчової продукції	☐ 181_НМК_ Товарознавство харчової продукції
ОК 22	Устаткування закладів ресторанного виробництва	☐ 181_НМК Устаткування закладів ресторанного
ОК 23	Технологія борошняних кондитерських виробів	☐ 181_НМК_ Технологія борошняних кондитерс..
ОК 24	Охорона праці в галузі та безпека життєдіяльності	☐ 181_НМК_ Охорона праці
ОК 25	Економіка підприємств різних типів	☐ 181_НМК_ Економіка підприємств різних типів
ОК 26	Процеси та апарати харчового виробництва	☐ 181_НМК_ Процеси та апарати харчових виро..
ОК 27	Технологічна практика	☐ 181_НМК_ЛП_ Технологічна практика
ОК 28	Переддипломна практика	☐ 181_НМК_ЛП_ Переддипломна практика
ОК 29	Кваліфікаційний іспит	☐ 181_НМК_ Кваліфікаційний іспит 2023р
Вибіркові освітні компоненти ОПІ		
ВК 1	Психологія та етика виробничих відносин	☐ 181_НМК_ Психологія виробничих відносин
ВК 2	Комунікації в професійній діяльності	☐ 181_НМК_ Комунікації професійної діяльності
ВК 3	Маркетинг та менеджмент	☐ 181_НМК_ Маркетинг та менеджмент
ВК 4	Фінансова грамотність в бізнесі	☐ 181_НМК_ Фінансова грамотність в бізнесі
ВК 5	Особливості ресторанного сервісу	☐ 181_НМК_ Особливості ресторанного сервісу
ВК 6	Етнічні кухні	☐ 181_НМК_ Етнічні кухні
ВК 7	Практикум з технології виробництва кулінарної продукції	☐ 181_НМК_ Практикум з виробництва кулінар
ВК 8	Сучасна українська кухня	☐ 181_НМК_ Сучасна українська кухня

ДИСТАНЦІЙНІ КУРСИ ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ
освітньо-професійної програми
ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
фахового молодшого бакалавра
2022/2024 н.р.

Галузь знань 18 Виробництво та технології. Спеціальність 181 Харчові технології

Код н/д	Освітні компоненти освітньо-професійної програми 2022	Електронна адреса дистанційного курсу освітнього компонента 2022
Нормативні навчальні дисципліни, що формують загальні компетентності		
1.1	Основи правознавства	☐ 181_Харчові технології_НМК_Основи пра..
1.2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	☐ НМК_181_182_274 Українська мова за пр...
1.3	Історія України	☐ 181_НМК_Історія та культура України
1.4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	☐ 181_НМК_Іноземна мова
1.5	Основи філософських знань	☐ 181_НМК_Основи філософських знань
1.6	Економічна теорія	☐ НМК_ОКЗ_181ХТ_Економічна теорія
1.7	Соціологія	☐ 181_НМК_Соціологія
1.8	Культурологія	☐ 181_НМК_Історія та культура України
1.9	Фізичне виховання	☐ 181_НМК_Фізичне виховання
1.10	Вища математика	☐ 181_НМК Вища математика
1.11	Неорганічна хімія	☐ 181_НМК Неорганічна хімія
1.12	Органічна хімія	☐ 181_НМК Органічна хімія
1.13	Фізична і колоїдна хімія	☐ 181_НМК Фізична і колоїдна хімія
1.14	отехніки	☐ 181_НМК_Основи електротехніки
1.15	Аналітична хімія	☐ 181_НМК Аналітична хімія
1.16	Біохімія	☐ 181_НМК Біохімія
1.17	Мікробіологія та фізіологія	☐ 181_НМК Мікробіологія і фізіологія
1.18	Основи екології	☐ 181_НМК_Екологія_2022
1.19	Безпека життєдіяльності	☐ 181_НМК_БЖД_2022
1.20	Процеси та апарати харчових виробництв	☐ 181_НМК_Процеси та апарати харчових ..
1.21	Технічне креслення	☐ 181_НМК_Технічне креслення
1.22	Комп'ютерна техніка	☐ 181_НМК Інформатика та комп'ютерна те.
Нормативні навчальні дисципліни, що формують спеціальні компетентності		

Код н/д	Освітні компоненти освітньо-професійної програми 2022	Електронна адреса дистанційного курсу освітнього компонента 2022
2.1	Технологія виробництва кулінарної продукції	☐ НМК ХТ 181 Технологія виробництва кул.
2.2	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	☐ НМК 181 Організація виробництва в закл.
2.3	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	☐ 181_ НМК Організація обслуговування в ..
2.4	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	☐ НМК 181 Основи стандартизації
2.5	Товарознавство харчових продуктів	☐ 181_ НМК_ Товарознавство харчових про..
2.6	Устаткування закладів ресторанного господарства	☐ _181_ НМК Устаткування закладів рестор..
2.7	Охорона праці в галузі	☐ 181_ НМК_ Охорона праці
2.8	Економіка підприємств різних типів	☐ 181_ НМК_ Економіка підприємств різних .
2.9	Технологічна практика	
2.10	Переддипломна практика	
Вибіркові навчальні дисципліни, що формують загальні компетентності		
3.1	Психологія та етика виробничих відносин	☐ НМК_181_ психологія виробничих відно...
3.2	Маркетинг та менеджмент	☐ 181_ НМК_ Маркетинг та менеджмент
Вибіркові навчальні дисципліни, що формують спеціальні компетентності		
4.1	Вступ до спеціальності	
4.2	Сучасна українська кухня	☐ 181_ НМК_ Сучасна українська кухня
4.3	Особливості ресторанного сервісу	☐ 181_ НМК_ Особливості ресторанного сер...
4.4	Етнічні кухні	☐ 181_ НМК_ Етнічні кухні
4.5	Технологія борошняних кондитерських виробів	☐ 181_ НМК_ Технологія борошняних конд...
4.6	Практикум з технології виробництва кулінарної продукції	☐ 181_ НМК_ ЛП_ Технологічна практика
4.7	Нове технологічне обладнання в галузі	☐ 181_ НМК_ Нове технологічне обладнання ..