

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ директора від 22.03.2023 №76

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні ЦВК виробництва та технологій,
протокол від 07.02.2023 №7



Каталог вибіркових освітніх компонентів (навчальних дисциплін)

Освітньо-професійна програма Харчові технології

Навчальний рік: 2023-2024

Зміст

Порядок вибору освітніх компонентів (дисциплін)

Графік вибору освітніх компонентів (дисциплін)

Характеристика вибіркового освітніх компонентів (дисциплін) для здобувачів освіти третього курсу

Вибірковий компонент 1 (ВК1)

Основи академічної доброчесності

Основи наукових досліджень

Вибірковий компонент 2 (ВК2)

Етнічна кухня регіону

Українська автентична кухня

Характеристика вибіркового освітніх компонентів (дисциплін) для здобувачів освіти четвертого курсу

Вибірковий компонент 3 (ВК3)

Захист прав споживачів

Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю

Вибірковий компонент 4 (ВК4)

Харчові та дієтичні добавки, прянощі та приправи

Біологічно-активні речовини в харчових технологіях

Вибірковий компонент 5 (ВК5)

Кулінарне мистецтво

Проєктування підприємств харчової промисловості

Порядок вибору освітніх компонентів (дисциплін)

Здобувачам освіти пропонується на власний розсуд обрати освітні компоненти (дисципліни) для вивчення у наступному навчальному році із запропонованого нижче переліку. Дисципліна має відповідати необхідному обсягу кредитів та викладатись у відповідному семестрі.

Для вибору дисципліни необхідно перейти в систему Moodle ВоФК НУХТ за посиланням <https://vcolnuft.volyn.ua/md/>, авторизуватись, перейти на курс "Вибіркові освітні компоненти", який відповідає назві освітньо-професійної програми та виконати вибір дисципліни шляхом проходження відповідного опитування. Здобувачі другого курсу обирають дисципліни на третій курс, здобувачі третього курсу - на четвертий.

Процедурі вибору здобувачами освіти навчальних дисциплін передуює їх ознайомлення із порядком, термінами, особливостями запису на вивчення запропонованих навчальних дисциплін. Каталоги та анотації вибіркового навчальних дисциплін висвітлюються на офіційному вебсайті коледжу, на платформі дистанційного навчання Moodle, під час зустрічей з представниками циклових комісій.

Порядок вибору освітніх компонентів (дисциплін) регламентується Положенням про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонентів (навчальних дисциплін) ОПГ

здобувачами освіти Відокремленого структурного підрозділу «Волинський фаховий коледж Національного університету харчових технологій».

Вибір дисциплін з Каталогу здобувачами освіти здійснюється під час весняного семестру, який передує навчальному року, під час якого передбачене їх вивчення. Графік вибору дисциплін затверджується наказом директора. Узагальнені результати процесу вибору дисциплін використовуються для формування робочих навчальних планів.

У випадку неможливості формування навчальної групи/потоків для вивчення певної дисципліни, здобувачам надається можливість або здійснити повторний вибір – приєднавшись до вже сформованих навчальних груп/потоків (друга хвиля вибору), або опанувати обрану дисципліну індивідуально з використанням змішаної форми навчання та індивідуальних консультацій.

Обрані здобувачем освіти навчальні дисципліни (блоки) є невід'ємною складовою індивідуального навчального плану здобувача фахової передвищої освіти. Невиконання будь-якої з позицій індивідуального навчального плану є академічною заборгованістю.

У випадку, якщо здобувач освіти, який у встановлені терміни без поважних причин не скористався своїм правом вибору навчальної дисципліни (блоку), відповідні позиції його індивідуального навчального плану визначаються завідувачем відділення з міркувань оптимізації навчальних груп/потоків. Відмова здобувача освіти виконувати сформований таким чином індивідуальний навчальний план є грубим порушенням навчальної дисципліни, що призводить до відрахування з Коледжу за невиконання навчального плану.

Якщо здобувач освіти з поважної причини не зміг обрати дисципліни вчасно, або виявив помилку щодо свого волевиявлення, він звертається до голови циклової випускової комісії із письмовою заявою для запису на вивчення обраних ним дисциплін, надавши підтверджуючі документи, які засвідчують поважність причин. Заява на зміну вибіркової дисципліни у сформованому індивідуальному навчальному плані має подаватися не пізніше ніж за місяць до початку семестру, в якому викладається ця дисципліна.

Не допускається зміна обраних дисциплін після початку навчального семестру, в якому вони викладаються.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ директора від 22.03.2023 №76

Графік вибору освітніх компонентів (дисциплін)

№ етапу	Опис етапу	Терміни
1	Перша хвиля вибору: здійснення здобувачами освіти вибору дисциплін для вивчення у наступному навчальному році	22.05.2023 - 26.05.2023
2	Попереднє опрацювання результатів вибору дисциплін та формування навчальних груп/потоків для їх вивчення	29.05.2023 - 30.05.2023
3	Друга хвиля вибору: здійснення здобувачем освіти вибору з переліку дисциплін, за якими на другому етапі сформовано навчальні групи/потоки	31.05.2023 - 02.06.2023
4	Остаточне опрацювання результатів вибору дисциплін (фіксація результатів вибору) та корегування контингенту навчальних груп/потоків для їх вивчення	05.06.2023 - 06.06.2023

Характеристика вибірових освітніх компонентів (дисциплін) для здобувачів освіти третього курсу

Вибірковий компонент 1 (ВК1)

Дисципліни, які виносяться для вибору:

Основи академічної доброчесності

Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Виробництва та технологій
Назва спеціальності / освітньої програми	181 Харчові технології / Харчові технології
Курс, семестр	5-й семестр, 3-й курс
Обсяг дисципліни та розподіл годин	2 кредити ЄКТС, лекції — 16 год., практичні — 16 год., самостійна робота — 28 год.
Мова викладання	українська
Семестровий контроль	Залік
Вимоги до початку вивчення дисципліни	Базові знання з дисципліни «Основи правознавства»
Що вивчається, чому це цікаво та потрібно вивчати	Основні положення чинних нормативно-правових актів з питань академічної доброчесності; основоположні принципи сучасної освітньої й наукової (творчої) діяльності; основні поняття і фундаментальні цінності академічної доброчесності, її впливу на академічну культуру та якість освіти; порядок здійснення наукового та освітнього процесів в коледжі, канали наукової комунікації; прояви академічної недоброчесності; методи інформаційного пошуку джерел для навчання, наукової (творчої) діяльності; складові системи внутрішнього забезпечення якості освітньої і наукової діяльності коледжу та якості фахової передвищої освіти в цілому; заходи щодо запобігання академічному плагіату в коледжі

Основи наукових досліджень

Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Виробництва та технологій
Назва спеціальності / освітньої програми	181 Харчові технології / Харчові технології
Курс, семестр	6-й семестр, 3-й курс
Обсяг дисципліни та розподіл годин	2 кредити ЄКТС, лекції — 16 год., практичні — 16 год., самостійна робота — 28 год.
Мова викладання	українська
Семестровий контроль	Залік
Вимоги до початку вивчення дисципліни	Базові знання з дисципліни «Основи правознавства»

<p>Що вивчається, чому це цікаво та потрібно вивчати</p>	<p>Наука — продуктивна сила розвитку суспільства, тому потрібно формувати теоретичне й практичне підґрунтя для ефективного, кваліфікованого проведення наукових досліджень студентами, як у процесі навчання в коледжі так і на практиці. Буде вивчатися сутність поняття про науку, її виникнення та еволюція. Основні методи наукових досліджень, особливості наукових досліджень в коледжі, форми науково-дослідної роботи студентів та її організація. Пошук наукової інформації, визначення ефективності науково-дослідних робіт. Роль інформаційних ресурсів в написанні різних видів студентських наукових робіт.</p>
--	--

Вибірковий компонент 2 (ВК2)

Дисципліни, які виносяться для вибору:

Етнічна кухня регіону

Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Виробництва та технологій
Назва спеціальності / освітньої програми	181 Харчові технології / Харчові технології
Курс, семестр	6-й семестр, 3-й курс
Обсяг дисципліни та розподіл годин	4 кредити ЄКТС, лекції — 32 год., практичні — 16 год., лабораторні — 32 год., самостійна робота — 40 год.
Мова викладання	українська
Семестровий контроль	Диференційований залік
Вимоги до початку вивчення дисципліни	Базові знання з дисциплін «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Процеси і апарати харчових виробництв»
Що вивчається, чому це цікаво та потрібно вивчати	Студенти ознайомляться з основами культури харчування, традиціями харчування українців та народів різних країн світу, складовими компонентами традиційної їжі, поняттям про корисну їжу і її позитивний вплив на збереження і зміцнення здоров'я дорослих і дітей. Вивчення кулінарних традицій українців та інших народів світу, різних способів та технологій приготування етнічних страв дозволяє підвищити рівень гастрономічної культури в Україні та забезпечити якісне обслуговування споживачів.

Українська автентична кухня

Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Виробництва та технологій
Назва спеціальності / освітньої програми	181 Харчові технології / Харчові технології
Курс, семестр	6-й семестр, 3-й курс
Обсяг дисципліни та розподіл годин	4 кредити ЄКТС, лекції — 32 год., практичні — 16 год., лабораторні — 32 год., самостійна робота — 40 год.
Мова викладання	українська
Семестровий контроль	Диференційований залік
Вимоги до початку вивчення дисципліни	Базові знання з дисциплін «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Процеси і апарати харчових виробництв»
Що вивчається, чому це цікаво та потрібно вивчати	У ході вивчення розглядається базовий комплекс знань щодо історичного розвитку кулінарії в Україні, основи культури та етнічних традицій харчування українців; технологічні особливості виробництва основних традиційних страв, виробів та напоїв у закладах ресторанного господарства; способи подачі страв і напоїв з використанням предметів народного побуту.

Характеристика вибірових освітніх компонентів (дисциплін) для здобувачів освіти четвертого курсу

Вибірковий компонент 3 (ВК3)

Дисципліни, які виносяться для вибору:

Захист прав споживачів

Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Виробництва та технологій
Назва спеціальності / освітньої програми	181 Харчові технології / Харчові технології
Курс, семестр	7-й семестр, 4-й курс
Обсяг дисципліни та розподіл годин	3 кредити ЄКТС, лекції — 32 год., практичні — 32 год., самостійна робота — 26 год.
Мова викладання	українська
Семестровий контроль	Диференційований залік
Вимоги до початку вивчення дисципліни	Базові знання з дисциплін «Основи правознавства», «Товарознавство харчових продуктів»
Що вивчається, чому це цікаво та потрібно вивчати	У ході вивчення здобувачі освіти ознайомляться із законом України про «Захист прав споживачів»; будуть вивчати загальні положення про захист прав споживачів; розглядаються види відповідальності та наслідки за порушення прав споживачів; організація і контроль захисту прав споживачів на підприємстві (підприємствах харчової промисловості, закладах індустрії гостинності, чи то в іншій організації); практичне застосування законодавства про захист прав споживачів. Вивчення курсу допоможе дізнатися про обсяг таких прав споживачів та про практичні способи їх захисту або відновлення

Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю

Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Виробництва та технологій
Назва спеціальності / освітньої програми	181 Харчові технології / Харчові технології
Курс, семестр	7-й семестр, 4-й курс
Обсяг дисципліни та розподіл годин	3 кредити ЄКТС, лекції — 32 год., практичні — 16 год., лабораторні — 16 год., самостійна робота — 26 год.
Мова викладання	українська
Семестровий контроль	Диференційований залік
Вимоги до початку вивчення дисципліни	Базові знання з дисциплін «Технічна мікробіологія», «Санітарія та гігієна», «Технологічне обладнання галузі», «Харчові технології», «Харчова хімія»

Що вивчається, чому це цікаво та потрібно вивчати

У ході вивчення дисципліни розглядаються теоретичні, методичні та практичні засади метрології, стандартизації, сертифікації, принципи розробки і функціонування сучасних систем управління якістю на основі міжнародних вимог та рекомендацій, надання знань з питань процесного підходу до управління якістю в залежності від сфери та умов виробництва продукції надання послуг тощо.

Вибірковий компонент 4 (ВК4)

Дисципліни, які виносяться для вибору:

Харчові та дієтичні добавки, прянощі та приправи

Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Виробництва та технологій
Назва спеціальності / освітньої програми	181 Харчові технології / Харчові технології
Курс, семестр	7-й семестр, 4-й курс
Обсяг дисципліни та розподіл годин	3 кредити ЄКТС, лекції — 32 год., практичні — 16 год., лабораторні — 16 год., самостійна робота — 26 год.
Мова викладання	українська
Семестровий контроль	Диференційований залік
Вимоги до початку вивчення дисципліни	Базові знання з дисциплін: «Харчова хімія», «Технологія виробництва кулінарної продукції» «Товарознавство харчових продуктів»
Що вивчається, чому це цікаво та потрібно вивчати	У майбутніх фахівців формується уявлення про основні групи харчових і біологічно активних добавок, їх класифікації та будову, про гігієнічну регламентацію в продуктах харчування, шляхи використання їх в харчових технологіях, особливостях застосування харчових добавок при виробництві продовольчих товарів. Вивчається класифікація харчових добавок відповідно до Європейської кодифікації з використанням Е-індексів; основні технологічні функції харчових добавок; характеристика і хімічна будова основних представників кожного класу харчових добавок; показники безпеки харчових добавок; методи контролю безпеки харчових добавок; вимоги до використання харчових добавок; токсикологічні дослідження харчових добавок; нормативні документи в українському законодавстві у сфері використання харчових добавок; роль дієтичних добавок в сучасному харчуванні; принципи створення функціональних продуктів харчування

Біологічно-активні речовини в харчових технологіях

Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Виробництва та технологій
Назва спеціальності / освітньої програми	181 Харчові технології / Харчові технології
Курс, семестр	7-й семестр, 4-й курс
Обсяг дисципліни та розподіл годин	3 кредити ЄКТС, лекції — 32 год., практичні — 16 год., лабораторні — 16 год., самостійна робота — 26 год.
Мова викладання	українська
Семестровий контроль	Диференційований залік
Вимоги до початку вивчення дисципліни	Базові знання з дисциплін «Технічна мікробіологія», «Санітарія та гігієна», «Технологічне обладнання галузі», «Харчові технології», «Харчова хімія»

<p>Що вивчається, чому це цікаво та потрібно вивчати</p>	<p>У ході вивчення дисципліни розглядаються питання класифікації, фізико-хімічних, технологічних та біологічних властивостей біологічно активних речовин, методів їх виробництва, механізму дії на якість продукції та стан здоров'я людини, технології збагачення традиційних харчових продуктів біологічно активними речовинами</p>
--	---

Вибірковий компонент 5 (ВК5)

Дисципліни, які виносяться для вибору:

Кулінарне мистецтво

Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Виробництва та технологій
Назва спеціальності / освітньої програми	181 Харчові технології / Харчові технології
Курс, семестр	7-й семестр, 4-й курс
Обсяг дисципліни та розподіл годин	3 кредити ЄКТС, лекції — 16 год., практичні — 16 год., лабораторні — 32 год., самостійна робота — 26 год.
Мова викладання	українська
Семестровий контроль	Диференційований залік
Вимоги до початку вивчення дисципліни	Базові знання з дисциплін «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Технологічне обладнання галузі», «Організація виробництва і обслуговування в ЗРГ»
Що вивчається, чому це цікаво та потрібно вивчати	У ході вивчення дисципліни розглядаються теоретичні аспекти з історії та теорії, а також практики традиційного і сучасного національного кулінарного мистецтва в Україні та країнах головних частин світу. Отримані знання та практичні навички при вивченні дисципліни повинні неодмінно сформувати високий професійний рівень фахівців у сфері харчових технологій і забезпечити відповідність роботи закладів сучасним вимогам до надання ресторанних послуг у закладах ресторанного господарства.

Проектування підприємств харчової промисловості

Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Виробництва та технологій
Назва спеціальності / освітньої програми	181 Харчові технології / Харчові технології
Курс, семестр	7-й семестр, 4-й курс
Обсяг дисципліни та розподіл годин	3 кредити ЄКТС, лекції — 32 год., практичні — 32 год., самостійна робота — 26 год.
Мова викладання	українська
Семестровий контроль	Диференційований залік
Вимоги до початку вивчення дисципліни	Базові знання з дисципліни «Інженерна та комп'ютерна графіка»

<p>Що вивчається, чому це цікаво та потрібно вивчати</p>	<p>Розглядаються теоретичні та практичні аспекти для компетентного вирішення виробничих задач, пов'язаних з проектуванням та будівництвом промислових споруд харчової та переробної галузі, розрахунком і проектуванням об'єктів харчової та переробної галузі. Вивчення передбачає підготовку здобувача до: ефективного проектування та розрахунку сучасних поточковотехнологічних ліній; формування розуміння основних питань будівництва та інженерного оснащення споруд переробних і харчових виробництв; ознайомлення з основними будівельними елементами; отримання компетенцій з проектування ліній та цехів харчових виробництв з визначенням всіх площ виробництва, кількості обслуговуючого персоналу та витрат енергетичних ресурсів; ознайомлення з основними правилами компоновки об'єктів на генеральному плані підприємства.</p>
--	---