

ВІДОМОСТІ

про навчально-методичне забезпечення освітньої діяльності за спеціальністю **181 Харчові технології** на рівні фахової передвищої освіти

1. Навчально-методичне забезпечення навчальних дисциплін та виробничого навчання

| Найменування навчальної дисципліни та виду професійно-практичної підготовки | Інформація про наявність (“+”, “-” або немає потреби) | | | | | | |
|--|---|-------------------------|---------------------------|--------------------------------|--|--|-----------------------|
| | конспекту або розширеного плану лекцій | плану практичних занять | плану семінарських занять | завдань для лабораторних робіт | питань, задач, завдань або кейсів для поточного та підсумкового контролю знань і вмінь | комплексної контрольної роботи після атестаційного моніторингу набутих знань і вмінь | навчальних матеріалів |
| Історія України | + | немає потреби | + | немає потреби | + | + | + |
| Економічна теорія | + | + | + | немає потреби | + | + | + |
| Основи філософських знань | + | немає потреби | + | немає потреби | + | + | + |
| Історія світової та української культури | + | немає потреби | + | немає потреби | + | + | + |
| Іноземна мова (за професійним спрямуванням) | немає потреби | + | немає потреби | немає потреби | + | + | + |
| Основи правознавства | + | немає потреби | + | немає потреби | + | + | + |
| Українська мова (за професійним спрямуванням) | + | немає потреби | немає потреби | немає потреби | + | + | + |
| Неорганічна хімія | + | + | немає потреби | + | + | + | + |
| Органічна хімія | + | + | немає потреби | + | + | + | + |
| Аналітична хімія | + | + | немає потреби | + | + | + | + |
| Основи екологія | + | немає потреби | + | немає потреби | + | + | + |
| Мікробіологія та фізіологія харчування | + | + | + | + | + | + | + |
| Технологія виробництва кулінарної продукції | + | + | + | + | + | + | + |
| Організація виробництва в закладах ресторанного господарства | + | + | + | + | + | + | + |
| Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства | + | + | + | + | + | + | + |
| Основи стандартизації та управління якістю харчових продуктів з основами НАССР | + | + | + | + | + | + | + |

| | | | | | | | |
|--|---------------|---------------|---------------|---------------|---|---|---|
| Технологічне обладнання харчових виробництв | + | + | + | + | + | + | + |
| Процеси та апарати харчових виробництв | + | + | + | + | + | + | + |
| Вступ до спеціальності | + | + | + | + | + | + | + |
| Облік і звітність | + | + | немає потреби | + | + | + | + |
| Технічне креслення | + | немає потреби | + | + | + | + | + |
| Товарознавство харчових технологій | + | немає потреби | + | + | + | + | + |
| Економіка підприємств різних типів | + | немає потреби | + | немає потреби | + | + | + |
| Основи охорони праці | + | немає потреби | + | немає потреби | + | + | + |
| Інформаційні системи та технології | + | + | + | + | + | + | + |
| Іноземна мова (друга за вибором) | немає потреби | + | + | немає потреби | + | + | + |
| Фізичне виховання | + | + | немає потреби | + | + | + | + |
| Біохімія | + | + | + | + | + | + | + |
| Фізична і колоїдна хімія | + | + | + | + | + | + | + |
| Ресторанний сервіс | + | + | + | + | + | + | + |
| Барна справа | + | + | + | + | + | + | + |
| Сучасні наукові напрями в харчуванні | + | + | + | + | + | + | + |
| Інноваційні харчові технології | + | + | + | + | + | + | + |
| Основи підприємства, управлінської діяльності та бізнес-планування | + | + | + | + | + | + | + |
| Основи менеджменту | + | + | + | + | + | + | + |
| Технологія страв національних кухонь | + | + | + | + | + | + | + |
| Сучасна українська кухня | + | + | + | + | + | + | + |
| Технологія борошняних кондитерських виробів | + | + | + | + | + | + | + |
| Кулінарне мистецтво | + | + | + | + | + | + | + |
| Технологія напівфабрикатів різного ступеня | + | + | + | + | + | + | + |
| Технологія дієтичного харчування | + | + | + | + | + | + | + |
| Навчальна практика | + | немає потреби | немає потреби | + | + | + | + |
| Технологічна практика | + | немає потреби | немає потреби | + | + | + | + |
| Переддипломна практика | + | немає потреби | немає потреби | + | + | + | + |

Директор ЧВКУ ДТЕУ



Микола КИРИЛЮК

2. Забезпечення програмами і базами для проходження практики

| Найменування виду практичної підготовки згідно з навчальним планом | Семестр (тиждень), в якому (з якого) якому передбачена практика | Тривалість практики, тижнів | Інформація про наявність програм практики (“+” або “-”) | Найменування бази для проходження практики | Інформація про наявність угод про проходження практики (номер, дата, строк дії) |
|--|---|-----------------------------|---|--|--|
| Навчальна практика | I семестр II семестр | 2,5 тижні 5 тижнів | + | На базі Чернівецького вищого комерційного училища Державного торговельно-економічного університету | Не передбачено підписання угод про проходження навчальної практики |
| Технологічна практика | III семестр | 9 тижнів | + | 1. Ресторан «Гопачок» (вул. Героїв Майдану, 38, м. Чернівці, Чернівецький район., 58000) 2. Мережа піцерії Піца Парк (м.Чернівці, Чернівецький район., вул.Головна, 77) | Згідно наказу від 30.05.2006 №419 «Про затвердження Положення про організацію навчально-виробничого процесу у професійно-технічних навчальних закладах», угоди про проходження практики складаються за два тижні до її проходження |
| Переддипломна практика | IV семестр | 4 тижні | + | На базі Чернівецького вищого комерційного училища Державного торговельно-економічного університету | Не передбачено підписання угод про проходження переддипломної практики |

Директор ЧВКУ ДТЕУ



Микола КИРИЛЮК