

ПОГОДЖЕНО

Директор НЦ ООП

_____ Надія ДЕЦ

_____ 2022 р.

Каталог вибірових освітніх компонентів для освітньої програми
«Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних і питних вод»

№ з/п	Назва освітнього компоненту	Кількість кредитів ЄКТС	Посилання на силабус
1	2	3	4
Семестр 1 (9 кредитів)			
1	Фізика	3	http://vm.onaft.edu.ua/
2	Матеріалознавство	3	http://vm.onaft.edu.ua/
3	Загальна та неорганічна хімія	6	http://foodchem.onaft.edu.ua/
4	Хімія	6	http://foodchem.onaft.edu.ua/
Семестр 2 (21 кредит)			
5	Фізика	3,5	http://vm.onaft.edu.ua/
6	Матеріалознавство	3,5	http://vm.onaft.edu.ua/
7	Основи сенсорного аналізу	5	http://www.tvie.onaft.edu.ua/
8	Аналітична хімія	5	http://foodchem.onaft.edu.ua/
9	Фізичне виховання	3	http://sport.onaft.edu.ua/
10	Політологія	3	http://socist.onaft.edu.ua/
11	Теоретична та прикладна механіка	3,5	http://poem.onaft.edu.ua/
12	Опір матеріалів	3,5	http://poem.onaft.edu.ua/
13	Ознайомча практика	6	http://biv.onaft.edu.ua/
14	Вступ до фаху	6	http://biv.onaft.edu.ua/
15	*- передбачено вибір ОК з іншої ОП	5	
Семестр 3 (11 кредитів)			
16	Фізичне виховання	3	http://sport.onaft.edu.ua/
17	Моделювання технологічних процесів харчових виробництв	3	http://poem.onaft.edu.ua/
18	Математичний аналіз	3	http://poem.onaft.edu.ua/
19	Процеси і апарати харчових виробництв	2	http://poem.onaft.edu.ua/

20	Електротехніка та основи електромеханіки	3	http://www.elmex.onaft.edu.ua/
21	КП з дисципліни Теоретична та прикладна механіка	3	http://poem.onaft.edu.ua/
22	КП з дисципліни Опір матеріалів	3	http://poem.onaft.edu.ua/
23	Комплексна практика	6	http://biv.onaft.edu.ua/
Семестр 4 (14 кредитів)			
24	Технічна мікробіологія	3,5	https://www.biochem.onaft.edu.ua/
25	Процеси і апарати харчових виробництв	4,5	http://poem.onaft.edu.ua/
26	Конфліктологія	3	http://socist.onaft.edu.ua/
27	Основи психології	3	http://socist.onaft.edu.ua/
28	Теплохолодотехніка та альтернативні і відновлювальні джерела енергії	3	http://ttte.onaft.edu.ua/vikladachi/
29	Теплотехніка та традиційні джерела енергії	3	http://ttte.onaft.edu.ua/vikladachi/
30	Комплексна практика	6	http://biv.onaft.edu.ua/
31	*- передбачено вибір ОК з іншої ОП	6	
Семестр 5 (5 кредитів)			
32	Фізико-хімічні і біологічні основи технології консервованих продуктів	5	http://biv.onaft.edu.ua/
33	Фізико-хімічні і біологічні основи технології оброблення води	5	http://biv.onaft.edu.ua/
34	Комплексна практика	5	http://biv.onaft.edu.ua/
35	**	5	
Семестр 6 (15 кредитів)			
36	Науково-практичні основи технології продуктів тривалого зберігання	4	http://biv.onaft.edu.ua/
37	Технології виробництва фасованих мінеральних та питних вод	4	http://biv.onaft.edu.ua/

38	Комплексна практика	4	http://biv.onaft.edu.ua/
39	**	4	
40	Технології виробництва консервованих продуктів з плодів та овочів з КР	11	http://biv.onaft.edu.ua/
41	Технології оброблення води на підприємствах харчової галузі з КР	11	http://biv.onaft.edu.ua/
Семестр 7 (7 кредитів)			
42	Основи раціонального використання води та водний менеджмент	7	http://biv.onaft.edu.ua/
43	Технології низькотемпературної обробки та зберігання харчових продуктів	7	http://biv.onaft.edu.ua/
44	Комплексна практика	7	http://biv.onaft.edu.ua/
45	**	7	

** - ОК для обговорення та пропозиції

Гарант ОП Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних і питних вод

Тетяна АФАНАСЬЄВА

Декан ф-ту ТВтаТБ

Ганна САРКІСЯН