



## Навчальний план 2021 року

(бакалавр):

### РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ

Назва дисципліни	Кредити
1 курс	
<b>Перелік обов'язкових навчальних дисциплін</b>	
<i>1 семестр</i>	
Університетська освіта	30/1
Іноземна мова	90/3
Хімія	90/3
Фізичне виховання	30/1
Вища математика	150/5
Мікробіологія харчових виробництв	120/4
Фізика	120/4
Основи класичної кулінарії	90/3
<i>2 семестр</i>	
Іноземна мова	60/2
Практична психологія	90/3
Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм	90/3
Хімія	120/4
Інженерна і комп'ютерна графіка	150/5
Інноваційні інгредієнти харчових технологій	90/3
Культура харчування	90/3
Фізичне виховання	30/1
Виробнича практика	360/12
<b>Всього за 1 курс</b>	<b>1800/60</b>
2 курс	
<i>3 семестр</i>	
Українська мова (за професійним спрямуванням)	90/3
Методи контролю якості продукції в галузі з основами наукових досліджень	90/3
Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія	90/3
Процеси і апарати харчових виробництв	90/3
Теоретичні основи харчових технологій	90/3
Організація виробництва	90/3
<b>Дисципліни загальноуніверситетського вибору*</b>	150/5
<b>Дисципліни загальноуніверситетського вибору*</b>	150/5
<i>4 семестр</i>	
Основи досліджень і програмної грамотності у харчових технологіях	120/4
Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво	90/3
Харчові технології	150/5

Назва дисципліни	Кредити
Виробнича практика	300/10
<b>Дисципліни професійного вибору**</b>	150/5
<b>Дисципліни професійного вибору**</b>	150/5
<b>Всього за 2 курс</b>	<b>1800/60</b>
<b>3 курс</b>	
<i>5 семестр</i>	
Автоматизація виробничих процесів	90/3
Технологія продукції ресторанного господарства	180/6
Технологічне обладнання галузі	150/5
Харчові технології	240/3
<b>Дисципліни загальноуніверситетського вибору*</b>	150/5
<b>Дисципліни загальноуніверситетського вибору*</b>	150/5
<i>6 семестр</i>	
Технологічне обладнання галузі	180/6
Прогресивні ресторани технології	90/3
Технологія продукції ресторанного господарства	210/7
Технологія напоїв з основами барної справи	90/3
Виробнича практика	300/10
<b>Дисципліни професійного вибору**</b>	150/5
<b>Дисципліни професійного вибору**</b>	150/5
<b>Всього за 3 курс</b>	<b>1800/60</b>
<b>4 курс</b>	
<i>7 семестр</i>	
Управління якістю і НАССР харчової продукції	90/3
Проектування закладів ресторанного господарства	90/3
Організація планування і управління ресторанним господарством	90/3
Стандартизація, метрологія, сертифікація	90/3
Безпека: Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці	90/3
<b>Дисципліни загальноуніверситетського вибору*</b>	150/5
<b>Дисципліни загальноуніверситетського вибору*</b>	150/5
<i>8 семестр</i>	
Проектування закладів ресторанного господарства	120/4
Організація планування і управління виробництвом	90/3
Основи автоматизованого проектування	90/3
Передбакалаврська виробнича практика	30/2
<b>Дисципліни професійного вибору**</b>	150/5
<b>Дисципліни професійного вибору**</b>	<b>150/5</b>
Захист кваліфікаційної роботи	30/1
Кваліфікаційна робота (ІОМ)	30/1
Кваліфікаційна робота	300/10
<b>Всього за 4 курс</b>	<b>1800/60</b>

\* - Вибіркові освітні компоненти, що формують загальні компетентності:  
<http://el.puet.edu.ua/vybirkovyi-dystrypliny/>

\*\* - Вибіркові освітні компоненти, що формують професійні компетентності:

Назва дисципліни	Анотація
Food коучинг із харчування	Ознайомлення студентів із сучасними підходами до організації правильного та оздоровчого харчування, способами збереження і зміцнення здоров'я за допомогою здорового, раціонального харчування, набуття навичок складання збалансованих раціонів харчування для різних груп населення.
Культура гостинності	Формування уявлень про сучасний стан сфери гостинності, національні особливості спілкування, харчування, традиції та особливості культури гостинності в Україні й країнах світу.
Харчові добавки	Формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок із загальних підходів та принципів створення й використання харчових добавок (ХД), і в тому числі дієтичних харчових добавок з біологічно активною дією (ДХД), з напрямів використання харчових добавок в різних галузях народного господарства, принципів використання харчових добавок, оцінки їх безпеки й якості в Україні й міжнародному рівні, оцінки якості харчових добавок.
Харчова хімія	Формування знань щодо хімічного складу харчових систем (сировина, напівфабрикати, готові харчові продукти), перетворення у ході технологічного потоку під впливом різноманітних факторів (фізичних, хімічних, біохімічних та ін.); взаємозв'язок структури та властивостей харчових речовин і його вплив на харчову цінність продуктів; роль і значення неорганічних і органічних сполук в технології харчування; створення функціональних харчових продуктів із заданими властивостями.
Енологія і наука про напої	Значення виноградного вина у житті людини. Поглиблення та удосконалення знань з технології виноробства, ознайомлення з розвитком виноробства в країнах Старого та Нового світу. Набуття навичок дегустації вин, приготування та дегустації алкогольних і безалкогольних напоїв.
Інноваційні інгредієнти в харчових технологіях	Вивчення загальних відомостей про харчові добавки, їх класифікація та способи використання; харчові мікроінгредієнти, біологічні активні добавки; комплексні харчові добавки. Гігієнічна регламентація застосування харчових добавок в продуктах харчування. Оцінка їх безпеки й якості в Україні й міжнародному рівні.
Екологія харчових продуктів;	Світовий та вітчизняний досвід з комплексної переробки сировини та утилізації відходів харчових виробництв; екологічна безпечність тари та упаковки харчових продуктів; шляхи екологізації та еколого-економічне обґрунтування «зеленої» модернізації харчових виробництв.
Основи кондитерської справи	Формування основи знань з технології традиційних та сучасних борошняних та цукристих кондитерських виробів, набуття практичних навичок виготовлення нескладних кондитерських борошняних та цукристих виробів, ознайомлення з технологією оздоблювальних напівфабрикатів.
Управління якістю та безпекою харчових продуктів	вивчення теоретичних основ з управління якістю та безпекою харчових продуктів, одержання знань, необхідних для виробничо-технологічної та дослідницької діяльності на підприємствах і установах харчової галузі та закладах ресторанного господарства у процесі виготовлення харчової продукції
Устаткування в ресторанному господарстві	набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок з питань оснащення закладів ресторанного господарства сучасною технікою, що сприятиме прискоренню та підвищенню якості процесу обслуговування, створенню комфортного внутрішнього середовища
Крафтові технології	надання здобувачам комплексу необхідних знань та практичних навичок зі спеціальних технологічних процесів, технологічних ліній міні-виробництв харчової продукції в умовах ресторанного господарства з урахуванням вітчизняного та зарубіжного досвіду, методів розрахунку основних параметрів процесу на основі теоретичного опису, особливості експлуатації технологічного обладнання, перспективних напрямів, шляхів розвитку та удосконалення основного технологічного обладнання харчових міні-виробництв.

Назва дисципліни	Анотація
Технологія харчових продуктів оздоровчого призначення	формування у студентів, як майбутніх фахівців у галузі харчових технологій, цілісної системи знань і умінь з'ясування ролі окремих біокомпонентів у життєдіяльності організму людини та вивчення особливостей технологій харчових продуктів нового покоління із заздалегідь прогнозованими властивостями відповідно до принципів здорового харчування
Сучасні ресторанны технології	надання студентам теоретичних знань про сукупність процесів та технологічних операцій, які забезпечують одержання новітніх харчових продуктів заданої якості, ознайомлення їх із процесами, що є спільними для технологій різних харчових виробництв, а також цілісне уявлення про молекулярні технології продукції в закладах ресторанного господарства та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності
НАССР для ресторанных і харчових технологій	забезпечення підготовки фахівців з питань аналізу ризиків у харчових продуктах під час їх виробництва, перероблення, зберігання, транспортування та реалізації у галузі харчового виробництва