

Освітня програма «Харчові технології та інженерія» адаптована до освітніх програм відомих європейських закладів освіти: Universitat Autònoma de Barcelona, (UAB), (Барселонського автономний університет, Іспанія, спеціальність «Харчова наука і технологія») та Università degli Studi di Milano, (USM), (Міланського університету, Італія, спеціальність «Харчова наука і технологія харчування»)



**Universitat Autònoma
de Barcelona**



Обсяг програми

240 кредитів ЄКТС

Рівень

бакалавр (перший цикл вищої освіти)

Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання

Наявність повної загальної середньої освіти, диплом молодшого спеціаліста, диплом молодшого бакалавра

Нормативний термін навчання

4 роки

Скорочений термін – за умови вступу на споріднений напрям підготовки
<http://puet.edu.ua/uk/specialnosti-dlya-molodshyh-specialistiv>

Форма навчання

- Денна
- Заочна
- Дистанційна <http://el.puet.edu.ua/>

Особливості

- Навчальні плани адаптовані до міжнародних освітніх програм
<http://puet.edu.ua/uk/grantovi-proekti-ta-programi-0>
- Фахова і професійна підготовка з 1-го курсу

- Освітня траєкторія для кожного – 25 % навчального плану студент формує (вибирає) сам
- Наявність поглибленої практичної підготовки, акцент на ресторанный технології виробництва та обслуговування.

Подальше навчання

Випускники, які успішно опанували освітньо-професійну програму бакалавра, можуть продовжувати навчання в магістратурі

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Назви дисциплін	Кредити
1 курс	
Перелік обов'язкових навчальних дисциплін	44
Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5
Практична психологія	3
Фізичне виховання	2
Вища математика	5
Сучасні інформаційні та комунікаційні технології	4
Фізика	4
Хімія	7
Інженерна і комп'ютерна графіка	5
Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм	3
Культура харчування	3
Формування сировинних ресурсів	3
Практична підготовка	16
Всього за 1 курс	60
2 курс	
Перелік обов'язкових навчальних дисциплін	33
Українська мова (за професійним спрямуванням)	3
Методи контролю якості продукції в галузі	3
Мікробіологія харчових виробництв	4
Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія	3
Процеси і апарати харчових виробництв	3
Теоретичні основи харчових технологій	3
Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво	3
Харчові добавки	3
Харчові технології	8
Практична підготовка	7
Разом	40
Дисципліна загальноуніверситетського вибору*	5

Назви дисциплін	Кредити
Дисципліна загальноуніверситетського вибору*	5
Дисципліна професійного вибору**	5
Дисципліна професійного вибору**	5
Разом	20
Всього за 2 курс	60
3 курс	
Перелік обов'язкових навчальних дисциплін	35
Економіка харчових виробництв	3
Технологічне обладнання галузі	6
Технологія галузі	18
Харчові технології	8
Практична підготовка	5
Разом	40
Дисципліна загальноуніверситетського вибору*	5
Дисципліна загальноуніверситетського вибору*	5
Дисципліна професійного вибору**	5
Дисципліна професійного вибору**	5
Разом	20
Всього за 3 курс	60
4 курс	
Перелік обов'язкових навчальних дисциплін	26
Автоматизація виробничих процесів	3
Безпека: Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці	3
Організація виробництва	6
Основи автоматизованного проектування	3
Проектування підприємств харчових виробництв	8
Стандартизація, метрологія, сертифікація, експертиза та управління якістю	3
Практична підготовка	14
Разом	40
Дисципліна загальноуніверситетського вибору*	5
Дисципліна загальноуніверситетського вибору*	5
Дисципліна професійного вибору**	5
Дисципліна професійного вибору**	5
Разом	20
Всього за 4 курс	60

2. Інформація про Гаранта освітньої програми:

- Олійник Людмила Борисівна
- Кандидат технічних наук, доцент
- В 1989 р. закінчила Полтавський кооперативний інститут, працювала в Полтавській філії Українського організаційно-технічного центру Укоопспілки, науково-дослідній лабораторії ПКІ, з 1992 року працює викладачем в ПУЕТ. В 2000 р. закінчила аспірантуру Одеської національної академії харчових технологій та захистила кандидатську дисертацію. Сьогодні є одним із співзасновників фірми по розробці, виготовленню та поширенню реклами в місті Полтава та Полтавській області.
- l.b.oleynik@gmail.com + tohv2010.puet@gmail.com