



Навчальний план 2021 року

(бакалавр):

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІЖЕНЕРІЯ

Назва дисципліни	кредити
1 курс	
Перелік обов'язкових навчальних дисциплін	
Університетська освіта	30/1
Іноземна мова	150/5
Історія та культура України	90/3
Практична психологія	90/3
Вища математика	150/5
Сучасні інформаційні та комунікаційні технології	120/4
Фізика	120/4
Хімія	210/7
Інженерна і комп'ютерна графіка	150/5
Інноваційні інгредієнти харчових технологій	90/3
Культура харчування	90/3
Формування сировинних ресурсів	90/3
Фізичне виховання	60/2
Виробнича практика	360/12
Всього за 1 курс	1800/60
2 курс	
Українська мова (за професійним спрямуванням)	90/3
Методи контролю якості продукції в галузі з основами наукових досліджень	90/3
Мікробіологія харчових виробництв	120/4
Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія	90/3
Процеси і апарати харчових виробництв	90/3
Теоретичні основи харчових технологій	90/3

Назва дисципліни	кредити
Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво	90/3
Організація виробництва	90/3
Харчові технології	150/5
Виробнича практика	300/10
ДЗВ	600/20
Всього за 2 курс	1800/60
3 курс	
Автоматизація виробничих процесів	90/3
Технологічне обладнання галузі	180/6
Технологія галузі	540/18
Харчові технології	240/3
Виробнича практика	300/10
ДЗВ	600/20
Всього за 3 курс	1800/60
4 курс	
Управління якістю з основами НАССР	90/3
Безпека: Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці	90/3
Організація планування і управління виробництвом	180/6
Основи автоматизованого проектування	90/3
Проектування підприємств харчових виробництв з основами САПР	240/8
Стандартизація, метрологія, сертифікація	90/3
Передбакалаврська виробнича практика	30/2
ДЗВ	600/20
Дипломне проектування	330/11
Підсумкова атестація	30/1
Всього за 4 курс	1800/60

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

** - 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