

Освітня програма «Ресторанні технології» 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

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 ресторанні технології виробництва та обслуговування.

Подальше навчання

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

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Назва дисципліни	Кредити
1 курс	
Перелік обов'язкових загальних дисциплін	x
Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5
Історія та культура України	3
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
Формування сировинних ресурсів	3
Культура харчування	3
Практична підготовка	13
Всього за 1 курс	60
2 курс	
Перелік обов'язкових загальних дисциплін	
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	5
Практична підготовка	(30)10
Разом	40
Дисципліни загальноуніверситетського вибору*	5
Дисципліни загальноуніверситетського вибору*	5
Дисципліни професійного вибору**	5
Дисципліни професійного вибору**	5
Разом	20
Всього за 2 курс	60

3 курс	
Перелік обов'язкових загальних дисциплін	
Економіка в закладах ресторанного господарства	3
Прогресивні ресторанны технології	3
Технологічне обладнання галузі	5
Технологія напоїв з основами барної справи	3
Технологія продукції ресторанного господарства	13
Харчові технології	3
Практична підготовка	(30) 10
Разом	40
Дисципліни загальноуніверситетського вибору*	5
Дисципліни загальноуніверситетського вибору*	5
Дисципліни професійного вибору**	5
Дисципліни професійного вибору**	5
Разом	20
Всього за 3 курс	60
4 курс	
Перелік обов'язкових загальних дисциплін	
Автоматизація виробничих процесів	3
Безпека: Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці	3
Організація ресторанного господарства	5
Основи автоматизованного проектування	3
Проектування закладів ресторанного господарства	7
Стандартизація, метрологія, сертифікація, експертиза та управління якістю	3
	24
Практична підготовка	(30) 10
Разом	40
Дисципліни загальноуніверситетського вибору*	5
Дисципліни загальноуніверситетського вибору*	5
Дисципліни професійного вибору**	5
Дисципліни професійного вибору**	5
Разом	20
Всього за 4 курс	60

Викладання та навчання

Лекції, лабораторні роботи, семінарські та практичні заняття, тренінги, виробнича практика, переддипломна практика, самостійна робота (підготовка доповідей, презентацій, рефератів, курсових робіт, дипломної роботи), консультації із викладачами

Оцінювання

Письмові екзамени, комп'ютерне тестування, тестування, усні презентації, усне опитування, заліки, захисти практик, курсових робіт, дипломної роботи