



Навчальні плани 2020 року

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНЖЕНЕРІЯ

Графік навчання :

I курс – з 1 вересня – по 1 травня
II-III курс – з 1 жовтня – по 1 травня
IV курс – з 1 жовтня - по 30 червня

| 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 |
| Дисципліна загальноуніверситетського вибору* | 5 |
| Дисципліна професійного вибору** | 5 |
| Дисципліна професійного вибору** | 5 |
| Разом | 20 |
| Всього за 2 курс | 60 |

| Назви дисциплін | Кредити |
|---|-----------|
| 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 |

Дисципліни загально університетського вибору:

<http://el.puet.edu.ua/vybirkovi-dystsypliny/>

Дисципліни професійного вибору:

| | |
|----------------------------|--|
| Основи наукових досліджень | Базова сукупність інформації та вмінь, що формує необхідні знання і навички у сфері наукової діяльності, розвитку творчого потенціалу. Загальний та професійний розвиток спрямований на отримання поглиблених знань з методології науки та системи організації науково-дослідницької роботи. |
|----------------------------|--|

| | |
|---|--|
| Харчова хімія | Знання про хімічний склад харчової сировини, а також про хімічні та біохімічні перетворення, які відбуваються при зберіганні та використанні продуктів харчування для вирішення основної задачі – забезпечення населення продукцією, що відповідає за складом потребам організму в харчових речовинах та захисних компонентах. |
| Культура гостинності | Основні принципи та правила високоякісного обслуговування в ресторанному господарстві; роль обслуговуючого персоналу у створенні гостинності - професійна етика та етикет, естетична, корпоративна культура; розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств. |
| Екологія харчових виробництв | 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. |
| Організація підприємницької діяльності | Курс, який навчить Вас самостійності, незалежності, самовпевненості і успішності. Дана дисципліна, поєднана з власним практичним досвідом у бізнесі більше 20 років, розкриє секрети відкриття своєї власної справи і вдалого конкурування в ринковому |
| Обладнання для комбінованого теплового оброблення харчових продуктів в закладах ресторанного господарства | Пароконвектомати, хоспери, контактні грилі, термомікси, обладнання Sous Vide, мультиварки... Вивченню можливостей (технологічного призначення), будови, правил безпечної і ефективної експлуатації саме цього обладнання і призначена ця дисципліна. |
| Технологія харчових продуктів оздоровчого призначення | Класичні та новітні теорії та концепції харчування, сучасні теоретичні уявлення про продукти оздоровчого призначення, їх роль та застосування при розробці дієт та спеціального харчування різних категорій населення |
| Забезпечення якості і безпеки харчових продуктів | Теоретичні, законодавчо-правові та практичні основи з управління якістю і безпекою продукції є пріоритетними для фахівців харчової галузі. Здатність до оцінювання, інтерпретації, аналізу даних та пошуку шляхів удосконалення процесів виробництва є вимогою для створення якісної, безпечної та конкурентоздатної продукції. |
| Основи кондитерської майстерності | Світові тенденції, сучасні тренди і інноваційні інгредієнти у виробництві борошняних кондитерських виробів. Оволодіння основами кондитерської справи. Ознайомлення з технологією сучасної випічки і оздоблювальних напівфабрикатів |
| 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. Органолептичний аналіз вин |