



Навчальні плани 2020 року (бакалавр скорочений термін навчання)

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНЖЕНЕРІЯ

Графік навчання :

I курс – з 1 вересня – по 1 травня

II курс – з 1 жовтня - по 30 червня

Назви дисциплін	Кредити
1 курс	
Перелік обов'язкових навчальних дисциплін	44
Вища математика	3
Інженерна і комп'ютерна графіка	3
Фізика	3
Харчові технології	8
Методи контролю якості продукції в галузі	3
Мікробіологія харчових виробництв	3
Теоретичні основи харчових технологій	3
Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво	3
Технологічне обладнання галузі	3
Технологія галузі	4
Харчові добавки	3
<i>Практична підготовка</i>	<i>11</i>
Дисципліна професійного вибору *	5
Дисципліна професійного вибору *	5
Всього за 1 курс	60
2 курс	
Перелік обов'язкових навчальних дисциплін	26
Автоматизація виробничих процесів	3
Безпека: Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці	1,5
Організація виробництва	3
Основи автоматизованого проектування	4
Проектування підприємств харчових виробництв	6
Стандартизація, метрологія, сертифікація, експертиза та управління якістю	3
Технологія галузі	5,5
<i>Практична підготовка</i>	<i>4</i>
Вибіркові навчальні дисципліни	20
Дисципліна загальноуніверситетського вибору*	5

Назви дисциплін	Кредити
Дисципліна загальноуніверситетського вибору*	5
Дисципліна професійного вибору *	5
Дисципліна професійного вибору *	5
Разом	
Підсумкова атестація	10

* - Дисципліни загальноуніверситетського вибору:

<http://el.puet.edu.ua/vybir-kovi-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