

**Навчальний план 2021 року****(молодший бакалавр):****ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**

Назва дисципліни	Кредити
1 курс	
Обов'язкові освітні компоненти	
Університетська освіта	1
Іноземна мова	5
Хімія	7
Мікробіологія харчових виробництв	4
Фізика	4
Вища математика	5
Фізичне виховання	2
Формування сировинних ресурсів	3
Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм	3
Інженерна і комп'ютерна графіка	5
Інноваційні інгредієнти харчових технологій	3
Культура харчування	3
Виробнича практика	12
Всього за 1 курс	60
2 курс	
Обов'язкові освітні компоненти	
Українська мова (за професійним спрямуванням)	3
Основи досліджень і програмної грамотності у харчових технологіях	4
Методи контролю якості продукції в галузі	3
Процеси і апарати харчових виробництв	3
Теоретичні основи харчових технологій	3
Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво	3
Організація виробництва	3
Харчові технології	5
Виробнича практика	2
Разом	29
Вибіркові освітні компоненти	
- загальних компетентностей	20
Вибіркова дисципліна *	5

Вибіркова дисципліна *	5
Вибіркова дисципліна *	5
Вибіркова дисципліна *	5
- професійних компетентностей	10
Дисципліна професійного вибору **	5
Дисципліна професійного вибору **	5
Разом	30
Атестація	1
Всього за 2 курс	60

* - Вибіркові освітні компоненти, що формують загальні компетентності:

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

** - Вибіркові освітні компоненти, що формують професійні компетентності:

Food коучинг з харчування	Метою вивчення навчальної дисципліни є ознайомлення студентів з основами 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	Мета вивчення навчальної дисципліни полягає у формуванні сучасних уявлень про сучасний стан сфери гостинності, національні особливості спілкування, харчування, традиції та особливості культури гостинності в Україні й країнах світу.
Харчові добавки	Метою вивчення навчальної дисципліни є 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.
Харчова хімія	Метою вивчення навчальної дисципліни є формування у студентів відповідальності про виробництво якісних харчових продуктів, від яких залежить здоров'я людини. Це дає можливість грамотно підходити до сировини та продуктів харчування як носіїв великої кількості різних біологічно активних речовин, що в одних випадках позитивно впливають на життєдіяльність та обмін речовин, а в інших – мають негативний характер. Такий підхід дозволить диференційно, обґрунтовано вирішувати питання якості харчових продуктів, створювати функціональні харчові продукти з заданими властивостями.

