

ПОГОДЖЕНО

Директор НЦ ООП

_____ Надія ДЕЦ

_____ 2021 р.

Каталог вибірових освітніх компонентів
для СВО «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології»
освітньо-професійної програми «Ресторанні технології здорового харчування»

№ з/п	Назва освітнього компоненту	Кількість кредитів ЄКТС	Посилання на силабус
1 семестр (3 кредити ЄКТС)			
1	Фізика	3,0	http://surl.li/fgzey
2	Матеріалознавство	3,0	http://surl.li/fgzey
3	Політологія	3,0	http://surl.li/fgzfr
4	Основи ресторанного дизайну	3,0	http://surl.li/csmno
5	Нарисна геометрія	3,0	http://surl.li/csmno
6	Вступ до фаху	3,0	http://surl.li/fgzgk
2 семестр (15 кредитів ЄКТС)			
7	Фізика	3,5	http://surl.li/fgzey
8	Матеріалознавство	3,5	http://surl.li/fgzgc
9	Аналітична хімія	5,0	http://surl.li/jgvrw
10	Основи сенсорного аналізу	5,0	http://surl.li/fgzes
11	Основи конструювання нових харчових продуктів	5,0	http://surl.li/fyozn
12	Фізичне виховання	3,0	http://surl.li/fgzek
13	Основи здорового способу життя	4,0	http://surl.li/fgzek
14	Соціологія	4,0	http://surl.li/fgzfr
15	Теоретична та прикладна механіка	3,5	http://surl.li/fgzfc
16	Опір матеріалів	3,5	http://surl.li/fgzfc
17	Комплексна практика	6,0	http://surl.li/fgzgk
3 семестр (11 кредитів ЄКТС)			
18	Фізичне виховання	3,0	http://surl.li/fgzek
19	Фітнес та рекреація	3,0	http://surl.li/fgzek
20	Культура харчування	3,0	http://surl.li/fgzgo
21	Господарське право	3,0	http://surl.li/fgzgk
22	Проектування харчових композицій та раціонів	5,0	http://surl.li/fyozn
23	Масо- та теплообмінні процеси у харчових технологіях	5,0	http://surl.li/fgzgc
24	Електротехніка та основи електромеханіки	3,0	http://surl.li/fgzgc
25	Процеси і апарати харчових виробництв	2,0	http://surl.li/fgzfv
26	Основи креативного мислення	3,0	http://surl.li/jgwez
27	Основи автоматизованого проектування	3,0	http://surl.li/jgvxd

28	Контроль та керування технологічними процесами	3,0	http://surl.li/fgzgc
4 семестр (13,5 кредитів ЄКТС)			
29	Теоретичні основи харчових технологій	3,0	http://surl.li/jgvsn
30	Конфліктологія	3,0	http://surl.li/cropj
31	Основи психології	3,0	http://surl.li/cropj
32	Процеси і апарати харчових виробництв	4,5	http://surl.li/fgzfv
33	Теплохолодотехніка та альтернативні і відновлювальні джерела енергії	3,0	http://surl.li/fgzgt
34	Теплотехніка та традиційні джерела енергії	3,0	http://surl.li/fgzgt
35	Аналіз технологічних процесів у галузі	4,5	
36	Комплексна практика	6,0	http://surl.li/fgzgk
37	Іноземна мова	3,0	http://surl.li/fyoxp
5 семестр (3,0 кредитів ЄКТС)			
38	Маркетинг і бізнес планування	3,0	http://surl.li/fgzgk
39	Бізнес процеси в маркетингу	3,0	http://surl.li/fgzgk
40	Методи контролю якості продукції галузі	3,0	http://surl.li/jgvsy
41	Технологія геродієтичного та дитячого харчування	3,0	http://surl.li/fgzfv
42	Іноземна мова	3,0	http://surl.li/fyoxp
6 семестр (4 кредитів ЄКТС)			
43	Технологія санаторно-курортного, спортивного харчування	4,0	http://surl.li/fgzhe
44	Етнічні кухні	4,0	http://surl.li/fgzhg
45	Комплексна практика	4,0	http://surl.li/fgzgk
46	Іноземна мова	4,0	http://surl.li/fyoxp
7 семестр (10,5 кредитів ЄКТС, ОК)			
47	Технологічна практика	4,5	http://surl.li/fgzgk
48	Комплексна практика	4,5	http://surl.li/fgzgk
49	Технологія оздоровчих продуктів для спортсменів та спецконтингентів	3,0	http://surl.li/fyozj
50	Технологія продуктів для дієтичного та санаторно-курортного харчування	3,0	http://surl.li/fgzhe
51	Ділова та професійна іноземна мова	4,5	http://surl.li/fgzii
52	Ділова та професійна українська мова	3,0	http://surl.li/fgzii

Гарант ОПП «Ресторанні технології
здорового харчування»

Ю.О. Козонова

Декан ф-ту інноваційних технологій
харчування і ресторанно-готельного
бізнесу

В.О. Ткач