

Освітня програма
«Харчові технології»
бакалавр

Кваліфікація
бакалавр з харчових техно-
логій

Обсяг програми
240 кредитів ЄКТС

Нормативний термін
навчання
4 роки

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.

Загальні компетентності

- ✓ Здатність до формування світогляду щодо розвитку людського буття, суспільства і природи, культури
- ✓ Здатність здійснювати комунікаційну діяльність
- ✓ Здатність породжувати нові ідеї (креативність)
- ✓ Здатність застосовувати знання на практиці
- ✓ Письмова й усна комунікація рідною та іноземною мовами
- ✓ Здатність до самовдосконалення
- ✓ Професійне володіння комп'ютером та інформаційними технологіями

Фахові компетентності

- ✓ Базові загальні знання з харчових технологій та технологій в ресторанному господарстві
- ✓ Організаційні навички
- ✓ Технологічні навички
- ✓ Інженерно-технічні навички
- ✓ Навички контролю та оцінювання
- ✓ Навички планування
- ✓ Математичні навички
- ✓ Навички розв'язання проблем
- ✓ Ерудиція

Дисципліни:

обов'язкові (загальний обсяг 163,5 кредити ЄКТС; 25 екзаменів, 7 заліків, 2 курсові роботи, 1 курсовий проект): Історія української державності та культури, Філософія, Харчова хімія, Вища математика, Іноземна мова, Інформатика та інформаційні технології, Ділова українська мова, Соціологія та політологія, Туризмознавство, Математика для економістів: теорія ймовірності і математична статистика, Теоретичні основи харчових технологій, Технологія продукції ресторанного господарства, Фінанси, гроші та кредит, Економіка підприємства, Харчові технології, Менеджмент, Бухгалтерський облік, Маркетинг, Організація ресторанного господарства, Стандартизація, сертифікація і метрологія, Проектування закладів ресторанного господарства, Комп'ютерне технологічне проектування

вибіркові (загальний обсяг 63 кредити ЄКТС; 8 екзаменів, 8 заліків, 1 курсовий проект): Основи наукових досліджень та інтелектуальна власність, Господарське право, Економічна теорія, макро- та мікроекономіка, Фізика, Основи кулінарної майстерності, Мікробіологія та товарознавство, Прикладна механіка, процеси і апарати харчових виробництв, Фізіологія, гігієна та санітарія, Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства, Громадське будівництво та інженерне обладнання будівель, Електро- та теплотехніка, Основи автоматизованого проектування та дизайн об'єктів ресторанного господарства, Інфраструктура готельного і ресторанного господарства, Кон'юнктура ринку туристичних послуг, Поглиблене вивчення технологій в ресторанному господарстві, Організація роботи ППРГ, Кулінарне мистецтво країн світу, Методи контролю в галузі.

Освітня програма
«Харчові технології»
магістр

Кваліфікація
магістр з технологій в рес-
торанному господарстві

Обсяг програми
90 кредитів ЄКТС

Нормативний термін
навчання
1,5 року

Викладання та навчання

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

Загальні компетентності

- ✓ Інструментальні компетентності
- ✓ Міжособистісні компетентності
- ✓ Системні компетентності
- ✓ Загальнонаукові компетентності
- ✓ Комунікативні компетентності

Фахові компетентності

- ✓ Загально-професійні
- ✓ Спеціалізовано-професійні
- ✓ Науково-дослідницькі
- ✓ Організаційно-управлінські

Дисципліни:

обов'язкові (загальний обсяг 45 кредитів ЄКТС; 6 екзаменів, 1 залік, 1 курсова робота): Управління якістю та методи системного аналізу продукції та послуг ресторанного господарства, Економіка закладів ресторанного господарства: реінжиніринг бізнес-процесів, Методологія наукової творчості, Інноваційні ресторани технології, Технологічні основи безпеки харчових продуктів, Науково-дослідна робота та патентознавство

вибіркові (загальний обсяг 24 кредити ЄКТС; 6 заліків): Технологія спеціальних харчових продуктів, Комп'ютерне моделювання в галузі, Трудове право, Іноземна мова (Поглиблений курс), Наукова українська мова, Національні кухні світу.