

**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.