

# Вибірковий компонент ОП

## ВК-1 Іноземна мова (друга за вибором)

**Мета освітнього компонента (навчальної дисципліни) «Іноземна мова за професійним спрямуванням (німецька мова)»** полягає в розвитку діяльнісної іншомовної компетенції як у повсякденних, так і у загальних професійно орієнтованих ситуаціях. Поряд з навчанням мови передбачається усвідомлення студентами зв'язків між власною та іноземними культурами, формування навичок та вмінь автономного навчання, розвиток і активізацію міжфахового мислення, формування у студента власної відповідальності за результати навчання шляхом організації навчального процесу спільно з викладачем та іншими студентами, досягнення рівня знань, який забезпечить можливість застосування німецької мови у практичній діяльності.

**Завдання освітнього компонента (навчальної дисципліни) «Іноземна мова за професійним спрямуванням (німецька мова)»** є: формування та удосконалення у студентів знань і вмінь для участі в усному мовленні німецькою мовою, реалізація комунікативних намірів на письмі, для роботи з іншомовними джерелами загального-побутового та професійно-виробничого характеру, участь в бесідах німецькою мовою в обсязі тематики, передбаченої програмою.

# Вибірковий компонент ОП

## ВК-2 Фізичне виховання

**Мета освітнього компонента (навчальної дисципліни) «Фізичне виховання»:** є послідовне формування фізичної культури особистості фахівця відповідного рівня освіти, всебічно розвинутої, національно свідомої, соціально активної особистості майбутнього працівника, громадянина -патріота.

**Завдання освітнього компонента (навчальної дисципліни) «фізичне виховання» є:**

- формування розуміння ролі фізичного виховання в розвитку особистості і підготовки її до професійної діяльності, мотиваційно-ціннісного ставлення до фізичної культури, фізичне вдосконалення і самовиховання потреби в регулярних заняттях фізичною культурою та спортом;
- формування систем занять з фізичного виховання та здорового способу життя необхідних у процесі життєдіяльності, навчанні, роботі, сімейному та фізичному вихованні;
- придбання досвіду творчого використання фізкультурно-оздоровчої і спортивної діяльності для досягнення особистих та професійних цілей;
- виховання високого рівня культури, громадянської відповідальності, національної гідності, патріотизму.

# Вибірковий блок 1.

## ВК 3.1. Біохімія

- **Метою** викладання навчальної дисципліни «Біохімія» є формування у майбутніх фахівців "напрямку підготовки "Харчові технології " системи знань і умінь, необхідних для їх інноваційної діяльності в галузі науки і практичного використання в харчовій промисловості, продукування нових.
- **Завданнями** дисципліни «Біохімія» є: розвиток професійного мислення студентів, забезпечення свідомого розуміння закономірностей перетворень, в основі яких є гідролітичні, окиснювальні процеси, процеси взаємодії окремих компонентів між собою, які відбуваються з різною швидкістю під впливом різних факторів: температури, рН-середовища, тиску і т.п.2.3. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні.

# Вибірковий блок 1.

## ВК 3.2. Фізична та колоїдна хімія

### ► Мета вивчення фізичної та колоїдної хімії:

Формування високоосвідченого фахівця, знайомого з головними проблемами перетворень та існування речовин в технічних і природних об'єктах, а також володіння сучасними методами їх досліджень. Оволодіння навичками застосування законів фізичної та колоїдної хімії для вирішення питань створення лікарських засобів та умов їх застосування з метою підвищення їх якості, зниження енерго- та матеріалоємності продукції. Оволодіння теоретичними основами методів аналізу та виробництва фармацевтичних засобів. Підвищення культурного та теоретичного рівня студентів з метою створення фундаменту для безперешкодного одержання нових знань та навиків після закінчення навчання.

**Завдання вивчення курсу «фізичної та колоїдної хімії»** полягає в знайомстві студентів з основними ідеями термодинаміки, фазових рівноваг і теорії розчинів, електрохімії, хімічної кінетики та каталізу, основними закономірностями і механізмом явищ, які виникають на межі поділу фаз. Він повинен вміти на практиці виконувати розрахунки фазових, хімічних та міжфазних рівноваг, швидкостей хімічних процесів, ознайомитися з методами одержання дисперсних систем, регулювання їх властивостей, а також вміти застосовувати електрохімічні, спектроскопічні та інші методи досліджень.

# Вибірковий блок 2.

## ВК 4.1. Ресторанний сервіс

**Метою вивчення дисципліни** є поглиблення теоретичних знань та практичних навичок в здобувачів освіти з технології та організації ресторанного господарства; формування фахових компетентностей сервісної майстерності щодо розв'язання професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях; формування навиків аналізу, визначення потреби, розробки, впровадження сервісних клієнтоорієнтованих послуг; набуття вмінь управління сервісними технологіями в умовах закладів ресторанного господарства різних типів та форматів в сучасних умовах.

**Завданням навчальної дисципліни** є ознайомлення здобувачів освіти з видами сервісної діяльності закладів різних типів та форматів, формування навиків виконання базових стандартів сервісного обслуговування, сервіс дозвілля та додаткових послуг з урахуванням для різних типів гостей, які допоможуть розробляти клієнтоорієнтовані послуги, успішно обслуговувати гостей, розв'язувати конфлікти, налагоджувати контакт, приймати рішення щодо видів додаткових послуг, розробляти програми підтримки сервісу, організовувати сервіс відпочинку, застосовувати інноваційні технології в ресторанному господарстві.

## **Вибірковий блок 2. ВК 4.2. Барна справа**

**Метою викладання навчальної дисципліни «Барна справа» є вивчення загальних відомостей про напої, характеристику основних та супутніх компонентів, способи приготування та умовні формули побудови змішаних напоїв.**

**Основними завданнями вивчення дисципліни «Барна справа» є застосування отриманих знань в практичній роботі, розвиток аналітичного мислення. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні**

## Вибірковий блок 3.

### ВК 5.1. Сучасні наукові напрями в харчуванні

**Метою дисципліни** є вивчення та оволодіння студентами спеціальними теоретичними знаннями та практичними навиками з розроблення нових і вдосконалення існуючих технологій виробництва оздоровчих харчових продуктів, вивчення дії окремих компонентів таких продуктів на організм людини, оволодіння методами контролю якості та безпеки сировини і продуктів виготовлених на її основі, надання студентам уміння використати набуті знання для розроблення нових продуктів оздоровчого призначення.

**Завдання дисципліни** полягають в отриманні студентами знань з основ виробництва оздоровчих харчових продуктів, вивченні студентами загальних питань та теоретичних основ з розроблення нових і вдосконалення існуючих технологій виробництва оздоровчих харчових продуктів, вивчення дії окремих компонентів таких продуктів на організм людини, оволодіння методами контролю якості та безпеки сировини і продуктів виготовлених на її основі, в надання студентам уміння використати набуті знання для розроблення нових продуктів оздоровчого призначення.

## Вибірковий блок 3.

### ВК 5.2. Інноваційні харчові технології

**Мета навчальної дисципліни «Інноваційні харчові технології»** формування у студентів вміння розв'язувати задачі та практичні проблеми харчових виробництв (в тому числі в закладах ресторанного бізнесу), оволодіння системою компетентностей із впровадження інноваційних, екологічних ресурсозберігаючих технологій, а також методами контролю якості і безпеки харчових продуктів, ефективно управляти сервісною і технологічною діяльністю суб'єктів ресторанного господарювання.

**Завданням вивчення дисципліни «Інноваційні харчові технології»** є отримання теоретичної та практичної підготовки студентів, здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел, перевірка надійності інформації; здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових інноваційних ідей в умовах неконтрольованих змін; здатність ефективно працювати в команді; здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології в ресторанному господарстві; здатність відповідально приймати обґрунтовані рішення.



## Вибірковий блок 4.

### ВК 6.1. Основи підприємства, управлінської діяльності та бізнес-планування

**Метою вивчення дисципліни** «Основи підприємництва, управлінської діяльності та бізнес - планування» є формування системи знань про закономірності та особливості розвитку підприємницької діяльності в Україні, про процес започаткування та ведення власної справи. Курс спрямовано на ознайомлення з історичними передумовами виникнення підприємництва та з його розвитком у суверенній Україні, з поглядами на підприємництво провідних українських і зарубіжних вчених економістів, на оволодіння теоретичними та практичними навичками з організації та управління власною справою, на вміння використовувати інструментарій менеджменту та маркетингу у підприємницькій діяльності.

**Основними завданнями:** здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; знання та розуміння предметної області професійної діяльності; навички використання інформаційних і комунікаційних технологій; здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; здатність до адаптації та дії в новій ситуації; здатність до креативного та критичного мислення; здатність приймати обґрунтовані рішення; навички міжособистісної взаємодії; здатність виявляти ініціативу та підприємливість

# Вибірковий блок 4.

## ВК 6.2. Основи менеджменту

**Мета освітнього компонента (навчальної дисципліни) «Основи менеджменту»** – систематизація й формування комплексу знань у сфері управління організацією (підприємством) з позиції системного підходу: вивчення підприємства як соціально-економічної системи, основними параметрами якої є цільове призначення, правові та нормативні засади діяльності, ресурси, процеси і структура, розподіл праці та ролей, соціальні відносини, що формують її організаційну культуру і забезпечують синергичний ефект діяльності.

**Завдання освітнього компонента (навчальної дисципліни) «Основи менеджменту»:** підготовка студентів з питань суті менеджменту й підприємства, взаємозв'язок його внутрішніх елементів та зовнішнього середовища; особливість менеджменту на різних етапах життєвого циклу підприємства; специфіка управління різновидами підприємств та їх об'єднань; соціально-психологічні аспекти управлінської діяльності; ефективність управління підприємством; управління ризикозахищеністю підприємства, ознак та причин виникнення кризових ситуацій та ризику; стратегія розвитку організації та критеріїв її вибору; напрямки організаційного розвитку підприємства

## Вибірковий блок 5.

### ВК 7.1. Технологія страв національних кухонь

**Мета викладання дисципліни**– формування у майбутніх фахівців системного погляду на технологічні процеси виробництва страв та напоїв, компетенцій щодо надання знань виробництва та споживання кулінарної продукції, які виробляються за національними традиціями та технологіями.

**Завдання вивчення дисципліни.**

Для досягнення поставленої мети необхідно виконати такі завдання: – вивчити традиції та особливості національних кухонь різних країнах світу; – ознайомитися з факторами, які впливають на кулінарні традиції; – вивчити сучасну термінологію, яка використовується в технологічних процесах із впровадженням національних технологій; – розглянути особливості технологій у виробництві страв та виробів у різних країнах світу.

# Вибірковий блок 5.

## ВК 7.2. Сучасна українська кухня

**Метою навчальної дисципліни «Сучасна українська кухня» є:** надання студентам теоретичних знань про технологію, сучасні методичні інструменти, способи та особливості приготування страв сучасної української кухні; оволодіння студентами знаннями, уміннями, навичками та реалізація їх при виробництві сучасних українських страв та виробів; діагностика технології продукції ЗРГ як цілісних технологічних систем, спрямована на удосконалення існуючих та розробку нових технологічних процесів.

**Основними завданнями вивчення дисципліни «Сучасна українська кухня» є:** дослідження закономірностей формування асортименту сучасних українських страв, визначення перспектив його розвитку; формування у студентів загальних і фахових компетентностей для вміння оцінювати якісні та естетичні властивості кулінарної продукції; управління технологічними процесами виробництва сучасних українських страв, забезпечення якості та безпечності готової продукції; набуття навичок дизайну кулінарної продукції; вивчення сучасних технологій та принципів приготування страв сучасної української кухні; вивчення вимог щодо харчової цінності та дизайну страв сучасної української кухні.

## Вибірковий блок 6.

### ВК 8.1. Технологія борошняних кондитерських виробів

**Метою** викладання навчальної дисципліни «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів» є засвоєння студентами базових знань з технології приготування різноманітних кулінарних та кондитерських виробів. Надання комплексу теоретичних знань з підбору сировини та технологічних режимів приготування виробів.

**Основними завданнями** вивчення дисципліни «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів» є застосування отриманих знань в практичній роботі, розвиток аналітичного мислення.

## Вибірковий блок 6.

### ВК 8.2. Кулінарне мистецтво

- **Метою** вивчення дисципліни є формування професійних знань в області кулінарного мистецтва та етнічних кухонь народів різних країн світу з подальшим розвитком ресторанного господарства в цілому.
- **Завданнями** вивчення дисципліни є опанування національних особливостей виробництва традиційних та етнічних страв і кулінарних виробів кухонь народів світу. Надання теоретичних знань і практичних вмінь з особливостей харчування народів світу; переліку традиційної та нетрадиційної продовольчої сировини; асортименту кулінарних виробів; способів кулінаротехнологічної обробки; основ та особливостей вживання класичних і місцевих прянощів, пряних овочів, а також соусів та приправ для утворення та покращення смако-ароматичних властивостей їжі в національних кухнях

## Вибірковий блок 7.

### БК 9.1. Технологія напівфабрикатів різного ступеня готовності

**Метою** навчальної дисципліни є набуття необхідних знань та вмінь у галузях харчової промисловості, які дають змогу керувати процесами та технологічними операціями виробництва різних харчових продуктів, оцінювати якість продуктів із сировини рослинного та тваринного походження, оптимізувати технологічні процеси згідно принципів нутриціології, енергозбереження та мінімізації відходів.

#### **Завдання дисципліни:**

- визначення сучасних тенденцій розвитку харчової промисловості;
- набуття студентами знань та практичних навичок з технологій виробництва окремих видів продуктів;
- набуття вмінь проводити технологічні розрахунки витрат сировини та виходу готової продукції;
- вивчення вимог нормативно-технічної документації до різних видів продуктів;
- оволодіння методиками дослідження якості сировини та готової продукції.

## Вибірковий блок 7.

### БК 9.2. Технологія дієтичного харчування

**Мета:** вивчення основ технології та організації лікувально-дієтичного харчування, характеристик механізму дієтичного раціону харчування хворої людини, методик застосування мінеральних вод України в комплексному лікуванні хворих, опанування принципів застосування різних дієт при найбільш поширених захворюваннях, методики дієтотерапії та характеристики дієт з опрацюванням законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та наукових ресурсів.

**Завдання:** знати теоретичні основи дієтичного харчування, сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії здорового харчування, існуючу нормативну документацію щодо організації дієтичного харчування в закладах розміщення, зміст і особливості різних дієт при найбільш поширених захворюваннях, загальну схему методик дієтотерапії та застосування мінеральних вод; вміти розробляти одноденне меню при лікувально-дієтичному харчуванні відповідно до сучасних досягнень нутриціології; впроваджувати технології приготування страв у лікувальному та дієтичному харчуванні.