ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директора
Львівського професійного коледжу
готельно-туристичного
та ресторанного сервісу
_____ Ганна БАЛУЩАК
28 червня 2024 р.

Перелік навчальних дисциплін / пропозиції для вибору
Розділ «Вибіркові компоненти»
навчального плану підготовки фахового молодшого бакалавра
Освітньо-професійна програма Харчові технології
Галузь знань 18 Виробництво та технології
Спеціальність 181 Харчові технології

№ з/п	Назва дисципліни	Короткий опис дисципліни	Кількість Кредитів ЄКТС	Кількість годин
1.	Особливості зарубіжного сервісу	Дисципліна зосереджена на вивченні стандартів обслуговування туристів з урахуванням національних традицій та етикету різних країн.	1,5	45
	Технологія надання послуг	Дисципліна вивчає основи функціонування світового ринку послуг та концепції його розвитку.	1,5	45
	Міжнародний менеджмент гостинності	Дисципліна вивчає методи розробки стандартних операційних процедур (SOP) та управління багатонаціональними взаємодіями.	1,5	45
	Етнотрадиції народів світу	Дисципліна зосереджена на глибокому вивченні культурних особливостей, що впливають на сервіс.	1,5	45
2.	Етнічні кухні	Дисципліна вивчає кулінарні традиції різних народів, їхню історію, інгредієнти та способи приготування страв.	1,5	45
	Кухні народів світу	Дисципліна вивчає кулінарні традиції різних народів, що фокусуються на географії та асортименті страв різних країн.	1,5	45
	Кулінарна етнологія	Дисципліна вивчає зв'язок між етносом, історією та харчовими звичками, а також особливості національних кухонь світу.	1,5	45
3.	Соціологія	Дисципліна вивчає соціальні та поведінкові тенденції: людину в соціумі, структуру суспільства та закономірності колективної поведінки.	2,0	60
	Соціальна психологія	Дисципліна вивчає поведінку індивіда в групі та механізми міжособистісної взаємодії.	2,0	60
4.	Менеджмент ресторанного господарства	Дисципліна, що вивчає у поєднанні операційне управління, сервіс та економічні аспекти.	1,5	45
	Операційний менеджмент у HoReCa	Дисципліна, що вивчає логістику бізнесу: логістика закупівель, управління змінами та графіками Profi-Horeca.	1,5	45

		урахуванням національних традицій та етикету різних країн.		
	Технологія надання послуг	Дисципліна вивчає основи функціонування світового ринку послуг та концепції його розвитку.	1,5	45
	Міжнародний менеджмент гостинності	Дисципліна вивчає методи розробки стандартних операційних процедур (SOP) та управління багатонаціональними взаємодіями.	1,5	45
	Етнотрадиції народів світу	Дисципліна зосереджена на глибокому вивчення культурних особливостей, що впливають на сервіс.	1,5	45
5.	Нутріціологія	Дисципліна вивчає вплив їжі та окремих нутрієнтів на організм людини, вплив харчових факторів на здоров'я; фокусується на балансі енергії, макро- та мікронутрієнтів.	2,0	60
	Дієтологія та основи раціонального харчування	Дисципліна вивчає принципи побудови раціону, функції компонентів їжі та їхній вплив на стан здоров'я.	2,0	60
6.	Інноваційні технології в ресторанному господарстві	Дисципліна на межі футурології, інженерії та хайтек-маркетингу. Вивчає застосування нових видів продуктів та методів вивчення фізико-хімічних процесів, що відбуваються під час приготування їжі, застосування нових технологій, обладнання, технологічних режимів.	2,5	75
	Харчова інженерія	Дисципліна вивчає розробку нових видів продуктів та методів їх обробки для подовження терміну зберігання без втрати якості.	2,5	75
	Молекулярна гастрономія	Дисципліна передбачає вивчення фізико-хімічних процесів, що відбуваються під час приготування їжі (піни, сфери, рідкий азот).	2,5	75

Заступник директора з НМР Марія СКОРОБОГАТА

Голова циклової комісії викладачів предметів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання Надія ФЕДЬКІВ