ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директора
Львівського професійного коледжу
готельно-туристичного
та ресторанного сервісу
_____ Ганна БАЛУЩАК
30 червня 2025 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. | Основи кулінарного мистецтва: оформлення продукції ресторанного господарства | Дисципліна, що поєднує в собі естетику, дизайн та глибокого знання фізичних властивостей продуктів. | 3,0 | 90 |
| | Фуд-дизайн (Food Design) | Дисципліна розглядає проектування страви як об'єкт мистецтва: робота з формою, кольором, об'ємом та текстурою. | 3,0 | 90 |
| | Етнічні кухні | Дисципліна, що поглиблено вивчає особливості національних кухонь та естетику подачі страв. | 3,0 | 90 |
| 2. | Автентична та сучасна українська кухня | Дисципліна включає детальне вивчення української кулінарної спадщини, фокусується на традиційних рецептах, поєднує дослідження культурологічної спадщини з інноваційними підходами до сировини та технологій. | 3,0 | 90 |
| | Українська кухня: історія та сучасні тренди | Дисципліна, що поєднує культурологічний підхід та інноваційні методи приготування. | 3,0 | 90 |
| | Етнічна кулінарія | Дисципліна, що вивчає національні гастрономічні традиції, де українська кухня є ключовим модулем та значна увага приділяється автентичним технікам. | 3,0 | 90 |
| 3. | Харчові добавки та ароматизатори | Прикладна дисципліна, яка поєднує знання з хімії, біології та технології виробництва. Її головна мета – навчити фахівця правильно та безпечно використовувати допоміжні речовини для покращення якості продуктів. | 3,0 | 90 |
| | Добавки у технологіях харчових продуктів | Дисципліна, що вивчає добавки в контексті впливу на термін зберігання та якість продуктів. | 3,0 | 90 |
| 4. | Особливості зарубіжного сервісу | Дисципліна зосереджена на вивченні стандартів обслуговування туристів з | 1,5 | 45 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Управління персоналом у ресторані | Дисципліна навчає, як приймати на роботу, мотивувати працівників, створювати сприятливе середовище та боротися з плинністю кадрів. | 1,5 | 45 |
| | Ресторанний маркетинг | Дисципліна навчає методам просування закладу, роботи з відгуками, SMM та програмам лояльності. | 1,5 | 45 |
| 5. | Інноваційні технології ресторанного господарства | 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. | 2,0 | 60 |
| | Харчова інженерія | Дисципліна, що вивчає розробку нових видів продуктів та методів їх обробки для подовження терміну зберігання без втрати якості. | | |
| | Молекулярна гастрономія | Дисципліна, що вивчає фізико-хімічні процеси, що відбуваються під час приготування їжі (піни, сфери, рідкий азот). | | |

Заступник директора з НМР Марія СКОРОБОГАТА

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