Результати опитування студентів з вибору навчальних предметів із розділу «Вибіркові компоненти» з навчального плану підготовки фахового молодшого бакалавра Галузь знань 18 Виробництво та технології Спеціальність 181 Харчові технології

«27» серпня 2024 р.

За результатами опитування студентів, що навчаються за ОПП Харчові технології

Група ТХ 1.40, кількість опитаних студентів через написання заяв 21 чол.

Визначено наступний кількісний та відсотковий вибір предметів:

№ з/п	Назва предметів	Короткий опис предметів	Із 21 чол.	%
1	Особливості зарубіжного сервісу	Предмет зосереджений на вивченні стандартів обслуговування туристів з урахуванням національних традицій та етикету різних країн.	17	81
	Технологія надання послуг	Вивчає основи функціонування світового ринку послуг та концепції його розвитку.	-	-
	Міжнародний менеджмент гостинності	Вивчає методи розробки стандартних операційних процедур (SOP) та управління багатонаціональними взаємодіями.	4	19
	Етнотрадиції народів світу	Предмет зосереджений на глибокому вивчення культурних особливостей, що впливають на сервіс.	-	-
2	Етнічні кухні	Предмет вивчає кулінарні традиції різних народів, їхню історію, інгредієнти та способи приготування страв.	16	76,2
	Кухні народів світу	Вивчає кулінарні традиції різних народів, що фокусується на географії та асортименті страв різних країн.	3	14
	Кулінарна етнологія	Предмет вивчає зв'язок між етносом, історією та харчовими звичками, а також особливості національних кухонь світу.	2	9,8
3	Соціологія	Предмет вивчає соціальні та поведінкові тенденції: людину в соціумі, структуру суспільства та закономірності колективної поведінки.	15	71,4
	Соціальна психологія	Вивчає поведінку індивіда в групі та механізми міжособистісної взаємодії.	6	28,6

4	Менеджмент ресторанного господарства	Предмет, що вивчає у поєднанні операційне управління, сервіс та економічні аспекти.	12	57,1
	Операційний менеджмент у HoReCa	Предмет, що вивчає логістику бізнесу: логістика закупівель, управління змінами та графіками Profi-Horeca	6	28,6
	Управління персоналом у ресторані	Предмет навчає, як наймати, мотивувати працівників, створювати сприятливе середовище та боротися з плинністю кадрів.	3	14,3
	Ресторанний маркетинг	Курс навчає методам просування закладу, робота з відгуками, SMM та програмами лояльності.	-	-
5	Інноваційні технології ресторанного господарства	Дисципліна на межі футурології, інженерії та хай-тек маркетингу. Вивчає застосування нових видів продуктів та методів вивчення фізико-хімічних процесів, що відбуваються під час приготування їжі, застосування нових технологій, обладнання, технологічних режимів.	21	100
	Харчова інженерія	розробка нових видів продуктів та методів їх обробки для подовження терміну зберігання без втрати якості.	-	-
	Молекулярна гастрономія	Вивчення фізико-хімічних процесів, що відбуваються під час приготування їжі (піни, сфери, рідкий азот).	-	-

За отриманими результатами вибрано наступні предмети :

1. Особливості зарубіжного сервісу
2. Етнічні кухні
3. Соціологія
4. Менеджмент ресторанного господарства
5. Інноваційні технології ресторанного господарства

Голова циклової комісії Надія ФЕДЬКІВ