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
26 серпня 2025 р.

За результатами опитування студентів, що навчаються за ОПП Харчові технології

Група ТХ 1.41, кількість опитаних студентів через написання заяв 16 чол.

Визначено наступний кількісний та відсотковий вибір предметів:

№ з/п	Назва предметів	Короткий опис предметів	Кількість із 16 чол.	%
1.	Основи кулінарного мистецтва: оформлення продукції ресторанного господарства	Предмет, що поєднує в собі естетику, дизайн та глибокого знання фізичних властивостей продуктів.	15	93,8
	Фуд-дизайн (Food Design)	Розглядає проєктування страви як об'єкт мистецтва: робота з формою, кольором, об'ємом та текстурою.	-	-
	Етнічні кухні	Предмет, що поглиблено вивчає особливості національних кухонь та естетику подачі страв.	1	6,2
2.	Автентична та сучасна українська кухня	Предмет включає детальне вивчення української кулінарної спадщини, фокусується на традиційних рецептах, поєднує дослідження культурологічної спадщини із інноваційними підходами до сировини та технологій.	13	81,3
	Українська кухня: історія та сучасні тренди	Курс, що поєднує культурологічний підхід та інноваційні методи приготування.	1	6,2
	Етнічна кулінарія	Дисципліна, що вивчає національні гастрономічні традиції, де українська кухня є ключовим модулем та значна увага приділяється автентичним технікам.	2	12,5
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.	11	68,8
	Добавки у технологіях харчових продуктів	Предмет вивчається в контексті впливу на термін зберігання та якість.	5	31,2
4.	Особливості зарубіжного сервісу	Предмет зосереджений на вивченні стандартів обслуговування туристів з урахуванням національних традицій та етикету різних країн.	14	87,5

	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.	2	12,5
	Етнотрадиції народів світу	Предмет зосереджений на глибокому вивченні культурних особливостей, що впливають на сервіс.	-	-
5.	Нутріціологія	Предмет вивчає вплив їжі та окремих нутрієнтів на організм людини, вплив харчових факторів на здоров'я; фокусується на балансі енергії, макро- та мікронутрієнтів.	14	87,5
	Дієтологія та основи раціонального харчування	Дисципліна вивчає принципи побудови раціону, функції компонентів їжі та їхній вплив на стан здоров'я.	2	12,5
6.	Інноваційні технології в ресторанному господарстві	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.	15	93,8
	Харчова інженерія	Розробка нових видів продуктів та методів їх обробки для подовження терміну зберігання без втрати якості.	-	-
	Молекулярна гастрономія	Дисципліна передбачає вивчення фізико-хімічних процесів, що відбуваються під час приготування їжі (піни, сфери, рідкий азот).	1	6,2

За отриманими результатами вибрано наступні предмети:

1. Основи кулінарного мистецтва: оформлення продукції ресторанного господарства
2. Автентична та сучасна українська кухня
3. Харчові добавки та ароматизатори
4. Особливості зарубіжного сервісу
5. Нутріциологія
6. Інноваційні технології ресторанного господарства

Голова циклової комісії Ольга СУХАРИНА