



ЦИКЛОВА КОМІСІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**ПЕРЕЛІК ВИБІРКОВИХ ДИСЦИПЛІН
для здобувачів фахової передвищої освіти
зі спеціальності G13 Харчові технології
освітньо-професійної програми
«Виробництво харчової продукції»**

Рік вступу: 2026

Код освітнього компоненту		Вибірковий освітній компонент (навчальні дисципліни)	Кількість кредитів ЕКТС/годин	Форма контролю
ВК 1	ВК 1.1	Традиційна українська кухня	3/90	Залік
	ВК 1.2	Особливості кухні народів світу		Залік
	ВК 1.3	Харчові добавки		Залік
ВК 2	ВК 2.1	Організація готельно-ресторанного обслуговування	3/90	Залік
	ВК 2.2	Кейтеринг		Залік
	ВК 2.3	Барна справа		Залік
ВК 3	ВК 3.1	Калькулювання та ціноутворення ресторанної продукції	3/90	Залік
	ВК 3.2	Організація власного бізнесу		Залік
	ВК 3.3	Основи маркетингу		Залік
ВК 4	ВК 4.1	Основи раціонального харчування	3/90	Залік
	ВК 4.2	Теорія та практика командоутворення		Залік
	ВК 4.3	Інформаційні технології у ресторанному бізнесі		Залік



**КАТАЛОГ ВИБІРКОВИХ ДИСЦИПЛІН
для здобувачів фахової передвищої освіти
зі спеціальності G13 Харчові технології
ОПІ «Виробництво харчової продукції»**

ТРАДИЦІЙНА УКРАЇНСЬКА КУХНЯ–3/90	
МЕТА	Сформувати у здобувачів освіти систему знань про історичні витоки, самобутність, регіональні особливості та технологічні основи традиційної української кухні, а також розвинути практичні уміння приготування автентичних страв у сучасному ресторанному форматі з дотриманням національних кулінарних традицій.
ЗАВДАННЯ	Ознайомлення з історією формування, філософією та соціокультурними особливостями української кулінарної спадщини. Вивчення специфіки традиційної кулінарної обробки сировини та використання локальних продуктів харчування. Формування знань про особливості та гастрономічні відмінності кухонь різних етнографічних регіонів України. Забезпечення розуміння технологій приготування обрядових, святкових та повсякденних страв української кухні. Розвиток практичних навичок адаптації та презентації автентичних українських рецептур у меню сучасних закладів ресторанного господарства.
ОСОБЛИВОСТІ КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ – 3/90	
МЕТА	Сформувати у здобувачів освіти комплексну систему знань щодо світового гастрономічного ландшафту, кулінарних традицій, специфіки сировини та технологій приготування популярних страв європейської, азійської, американської та інших етнічних кухонь світу для успішного застосування в ресторанній практиці.
ЗАВДАННЯ	Ознайомлення з класифікацією, географічними та релігійно-культурними чинниками формування кухонь народів світу. Вивчення специфічного асортименту харчової сировини, прянощів та приправ, характерних для різних кулінарних культур. Формування знань про унікальні технологічні прийоми, теплові процеси та спеціалізоване обладнання світової кулінарії. Розвиток практичних навичок складання тематичного та автентичного меню на основі кращих світових гастрономічних практик.
ХАРЧОВІ ДОБАВКИ – 3/90	
МЕТА	Сформувати у здобувачів освіти теоретичні знання та практичні уміння щодо науково обґрунтованого, технологічно доцільного та безпечного використання харчових добавок у виробництві кулінарної і ресторанної продукції відповідно до чинних стандартів та законодавства.
ЗАВДАННЯ	Ознайомлення з класифікацією, кодуванням (індексами Е) та функціональними властивостями основних груп харчових добавок. Вивчення технологічної ролі добавок (загусників, емульгаторів, консервантів, барвників тощо) у формуванні та збереженні структури харчових продуктів. Формування знань про токсикологічно-гігієнічну оцінку, допустимі добові дози та критерії безпеки застосування добавок. Забезпечення розуміння нормативно-правової бази України та Європейського Союзу, що регламентує використання харчових добавок. Розвиток практичних навичок аналізу складу продуктів, вибору та правильного дозування добавок під час проектування нових кулінарних виробів.



ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ – 3/90	
МЕТА	Сформувати у здобувачів освіти професійні знання та практичні компетентності щодо організації високоякісного сервісу, координації роботи контактних служб та впровадження сучасних стандартів гостинності в закладах готельно-ресторанного бізнесу.
ЗАВДАННЯ	Ознайомлення зі структурою, класифікацією та матеріально-технічною базою підприємств готельно-ресторанної індустрії. Вивчення сучасних методів, форм та видів обслуговування споживачів у залах різного типу та номерному фонді. Формування знань про правила підготовки до обслуговування, сервірування столів та етикет взаємодії із гостями. Забезпечення розуміння операційних процесів служб прийому, розміщення, бронювання та організації харчування. Розвиток практичних навичок контролю якості послуг, управління конфліктними ситуаціями та розробки внутрішніх стандартів сервісу.

КЕЙТЕРИНГ – 3/90	
МЕТА	Сформувати у здобувачів освіти комплексні знання щодо специфіки, технологій та логістики виїзного ресторанного обслуговування, а також розвинути практичні навички планування, організації та проведення гастрономічних заходів різних форматів на будь-яких локаціях.
ЗАВДАННЯ	Ознайомлення з видами, класифікацією та тенденціями розвитку світового та вітчизняного ринку кейтерингових послуг. Вивчення особливостей проектування меню, розрахунку кількості страв та напоїв для виїзних подій різного масштабу (банкетів, фуршетів, кава-брейків). Формування знань про матеріально-технічне забезпечення кейтерингу: спеціалізоване обладнання, транспорт, текстиль та посуд. Забезпечення розуміння логістичних процесів, правил транспортування, санітарних вимог та безпеки харчових продуктів поза стаціонарною кухнею. Розвиток практичних навичок координації роботи персоналу та управління сервісом під час виїзних гастрономічних заходів.

БАРНА СПРАВА – 3/90	
МЕТА	Сформувати у здобувачів освіти систему знань про організацію роботи барів, класифікацію та характеристики алкогольних і безалкогольних напоїв, а також розвинути практичні навички міксології, професійної техніки приготування та ефектної подачі коктейлів.
ЗАВДАННЯ	Ознайомлення з класифікацією барів, вимогами до організації робочого місця бармена (станції) та специфікою барного інвентарю й посуду. Вивчення асортименту, технології виробництва, правил зберігання та органолептичного аналізу алкогольних напоїв світу. Формування знань про класичні та сучасні методи міксології, правила поєднання інгредієнтів та створення авторських коктейлів. Забезпечення розуміння стандартів обслуговування за барною стійкою, культури споживання напоїв та психології спілкування з відвідувачами. Розвиток практичних навичок складання карти напоїв, калькуляції барної продукції та володіння основними техніками приготування (шейк, стір, білд, бленд).



КАЛЬКУЛЮВАННЯ ТА ЦІНОУТВОРЕННЯ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ – 3/90	
МЕТА	Сформувати у здобувачів освіти прикладні знання та практичні навички проведення фінансово-економічних розрахунків, складання технологічної та калькуляційної документації, а також обґрунтування ефективної стратегії ціноутворення для забезпечення прибутковості ресторанного бізнесу.
ЗАВДАННЯ	Ознайомлення з нормативно-технологічною документацією та методикою розрахунку сировини. Вивчення правил складання технологічних і калькуляційних карт на продукцію власного виробництва та покупні товари. Формування знань про структуру собівартості страв, облік відходів та втрат під час первинної і теплової кулінарної обробки. Забезпечення розуміння методів ціноутворення в ресторанному господарстві, розрахунку націнки та визначення точки беззбитковості. Розвиток практичних навичок проведення інвентаризації, обліку руху продуктів на виробництві та роботи з калькуляційними програмами.

ОРГАНІЗАЦІЯ ВЛАСНОГО БІЗНЕСУ – 3/90	
МЕТА	Сформувати у здобувачів освіти підприємницьке мислення, комплексні знання щодо правових, організаційних та економічних засад створення і функціонування малого підприємства, а також розвинути навички самостійної розробки стартап-проектів та бізнес-планів.
ЗАВДАННЯ	Ознайомлення з нормативно-правовою базою підприємницької діяльності в Україні та формами власності підприємств. Вивчення алгоритму державної реєстрації бізнесу, вибору системи оподаткування та отримання необхідних дозвільних документів. Формування знань про методи дослідження ринку, пошуку бізнес-ідей та оцінки потенційних ризиків і капіталовкладень. Забезпечення розуміння структури бізнес-плану: від маркетингової стратегії до фінансового плану та розрахунку терміну окупності. Розвиток практичних навичок залучення інвестицій, планування операційної діяльності та ефективного управління ресурсами підприємства.

ОСНОВИ МАРКЕТИНГУ – 3/90	
МЕТА	Сформувати у здобувачів освіти систему знань про сучасну концепцію, інструменти та методи маркетингу, а також розвинути вміння аналізувати ринкове середовище, вивчати поведінку споживачів та розробляти ефективні маркетингові заходи для просування послуг і продукції.
ЗАВДАННЯ	Ознайомлення з сутністю, функціями, принципами та видами маркетингової діяльності в умовах ринкової економіки. Вивчення методів маркетингових досліджень, сегментації ринку та позиціонування товарів і послуг. Формування знань про комплекс маркетингу (модель 4P/7P): товарну, цінову, збутову та комунікаційну політики підприємства. Забезпечення розуміння специфіки цифрового маркетингу та бренд-менеджменту в сфері послуг. Розвиток практичних навичок розробки рекламних кампаній, програм лояльності клієнтів та оцінки ефективності маркетингових рішень.



ОСНОВИ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ – 3/90	
МЕТА	Сформувати у здобувачів освіти сучасні знання в галузі нутриціології, гігієни харчування та фізіології обміну речовин, а також розвинути практичні уміння складати збалансовані раціони харчування для різних груп населення з метою збереження здоров'я.
ЗАВДАННЯ	Ознайомлення з основами нутриціології, хімічним складом їжі, роллю макро- та мікронутрієнтів, вітамінів і мінеральних речовин в організмі. Вивчення законів раціонального харчування, концепцій енергетичного балансу та фізіологічних норм потреби в харчових речовинах. Формування знань про особливості побудови дієтичного, лікувально-профілактичного, дитячого та спортивного харчування. Забезпечення розуміння впливу технологічних процесів обробки сировини на збереження її біологічної та харчової цінності. Розвиток практичних навичок розрахунку калорійності страв, аналізу раціонів та розробки здорового меню для сучасних закладів харчування.

ТЕОРІЯ ТА ПРАКТИКА КОМАНДОУТВОРЕННЯ – 3/90	
МЕТА	Сформувати у здобувачів освіти теоретичну базу та практичні навички створення, розвитку та управління високоефективними робочими командами (team building), розвитку лідерських якостей, оптимізації внутрішніх комунікацій та розв'язання конфліктів у професійній діяльності.
ЗАВДАННЯ	Ознайомлення з психологічними та соціологічними засадами формування груп, відмінностями між робочою групою та командою. Вивчення етапів життєвого циклу команди (моделі групової динаміки) та специфіки розподілу командних ролей. Формування лідерських компетенцій, методів мотивації персоналу та створення сприятливого психологічного клімату в колективі. Забезпечення розуміння природи виникнення конфліктів у команді, методів їх профілактики, конструктивного розв'язання та медіації. Розвиток практичних навичок організації командної взаємодії, проведення тренінгів з тимблдингу та досягнення ефекту синергії в роботі закладу.

ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ – 3/90	
МЕТА	Сформувати у здобувачів освіти теоретичні знання та практичні навички використання сучасного програмного забезпечення, цифрових систем автоматизації, хмарних технологій та інструментів штучного інтелекту для оптимізації управління бізнес-процесами в індустрії гостинності.
ЗАВДАННЯ	Ознайомлення з архітектурою, призначенням та можливостями сучасних систем автоматизації ресторанів. Вивчення цифрових технологій організації складського обліку, інтеграції кухонних та фронт-офісних процесів.. Формування знань про онлайн-інструменти взаємодії з клієнтами: системи CRM, сервіси онлайн-бронювання, QR-меню та мобільні застосунки. Забезпечення розуміння методів захисту персональних даних, електронного документообігу та цифрової аналітики продажів. Розвиток практичних навичок роботи у професійних прикладних програмах для моніторингу ефективності діяльності та автоматизації звітності закладу.