

## Вибіркові дисципліни за ОПП 2025

|      |                                                                               |
|------|-------------------------------------------------------------------------------|
| ВК1  | Фізичне виховання /Заняття в секціях                                          |
| ВК2  | Загальноуніверситетська дисципліна 2                                          |
| ВК3  | Загальноуніверситетська дисципліна 3                                          |
| ВК4  | Загальноуніверситетська дисципліна 4                                          |
| ВК5  | Фахова англійська мова                                                        |
|      | Фахова німецька мова                                                          |
|      | Sustainable Nutrition                                                         |
|      | Specialty Food Technology                                                     |
| ВК6  | Корекція харчування через раціон                                              |
|      | Технологія спеціальних харчових продуктів                                     |
|      | Харчові та дієтичні добавки                                                   |
|      | Правильне харчування під час реабілітації                                     |
| ВК7  | Основи польової кухні та мобільного харчування                                |
|      | Основи кейтерингу                                                             |
|      | Сучасні технології для HoReCa                                                 |
|      | Організація обслуговування і виробництва в закладах ресторанного господарства |
| ВК8  | Гастрономічний туризм                                                         |
|      | Етнічні кухні                                                                 |
|      | Етнічні кухні та аюрведичне харчування                                        |
|      | Український фаст-фуд                                                          |
| ВК9  | Сучасні технології сироваріння                                                |
|      | Технологія питної води та водопідготовки                                      |
|      | Технологія зберігання і переробки зерна                                       |
|      | Технології харчових продуктів із гідробіонтів та молюсків                     |
| ВК10 | Організація роботи сомельє                                                    |
|      | Барна справа                                                                  |
|      | Енологія                                                                      |
|      | Секрети виробництва крафтового пива                                           |
| ВК11 | Хімія смаку, запаху, кольору                                                  |
|      | Хімія та аналіз харчових продуктів                                            |
|      | Токсикологія харчових продуктів                                               |
|      | Формування Food Skills                                                        |
| ВК12 | Energy aspects of the industry                                                |
|      | Енергетичні аспекти галузі                                                    |
|      | Графічне моделювання закладів ресторанного бізнесу                            |
|      | Інженерний дизайн та візуалізація харчових підприємств                        |