

**Навчальний план 2021 року****(магістр):****ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ, КОНСЕРВУВАННЯ ТА
ПЕРЕРОБКИ М'ЯСА**

Назва дисципліни	Кредити
1 курс	
Обов'язкові освітні компоненти	
Ділова іноземна мова	3
Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції	4
Безпека продовольчої сировини та харчової продукції на основі принципів HACCP	4
Сучасні дослідження харчової науки	6
Інноваційні технології м'ясних продуктів	7
Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств	5
Інтелектуальна власність	4
Реінжиніринг бізнес-процесів	3
Курсова робота (проект) зі спеціальності	2
Виробнича практика	5
Передмагістерська практика	3
Разом	45
Вибіркові освітні компоненти	
- професійних компетентностей	15
Дисципліна професійного вибору **	5
Дисципліна професійного вибору **	5
Дисципліна професійного вибору **	5
Всього за 1 курс	60
2 курс	
Обов'язкові освітні компоненти	
Управління виробничою безпекою та охороною здоров'я	3
Курсова робота (проект) зі спеціальності	2
Разом	5
Вибіркові освітні компоненти	
- загальних компетентностей	10
Вибіркова дисципліна *	5

Вибіркова дисципліна *	5
Атестація	15
Всього за 2 курс	30

* - Вибіркові освітні компоненти, що формують загальні компетентності:

<http://el.puet.edu.ua/vybirkovi-dystsypliny/>