

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
спеціальність 181 Харчові технології
ОП «Технології в ресторанному господарстві»
(магістр)

Назва дисципліни	Кредити
5 курс	
<i>1 семестр (9)</i>	
Перелік обов'язкових загальних дисциплін	x
Ділова іноземна мова	3
Безпека. Охорона праці в галузі. Цивільний захист	3
Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції	5
Сучасні дослідження харчової науки	4
Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства	6
Інноваційні ресторани технології	9
Всього за 1 семестр	30
<i>2 семестр (10)</i>	
Перелік обов'язкових загальних дисциплін	x
Інтелектуальна власність	4
Курсовий проект (робота) зі спеціальності	4
Сучасні дослідження харчової науки	3
Реінжиніринг бізнес-процесів	3
Практична підготовка	x
Виробнича практика	5
Передмагістерська практика	3
Дисципліни професійного вибору**	4
Дисципліни професійного вибору**	4
Всього за 2 семестр	30
Всього за 5 курс	60
6 курс	
<i>1 семестр (11)</i>	
Дисципліни загальноуніверситетського вибору*	5
Дисципліни загальноуніверситетського вибору*	5
Дисципліни професійного вибору**	4,5
Магістерський проект	14
Підсумкова атестація	1
Дипломний магістерський проект	0,5
Всього за 1 семестр	30
Всього за 6 курс	30

Дисципліни професійного вибору

1. Сучасні тренди в еногастрономії
2. Інноваційні інгредієнти
3. Науково-педагогічна практика
4. Технологія крафтових виробництв
5. Технологія вин і робота сомельє