



Навчальні плани 2020 року

(магістр)

ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ, КОНСЕРВУВАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ М'ЯСА

Графік навчання :

I курс – з 15 вересня – по 30 червня

II курс – з 1 вересня - по 30 червня

Назва дисципліни	Кредити
1 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 м'ясопереробних підприємств	6
Інноваційні технології м'ясних продуктів	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 1 курс	60
2 курс	
<i>1 семестр (11)</i>	
Дисципліни загальноуніверситетського вибору*	5
Дисципліни загальноуніверситетського вибору*	5
Дисципліни професійного вибору**	4,5

<i>Магістерський проект</i>	14
<i>Підсумкова атестація</i>	1
<i>Дипломний магістерський проект</i>	0,5
Всього за 1 семестр	30
Всього за 2 курс	30

* - Дисципліни загальноуніверситетського вибору:

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

** - Дисципліни професійного вибору:

Дисципліна	Анотація
Сучасні тренди в еногастрономії.	Отримання теоретичних знань про технологію, способи та особливості приготування страв етнічних кухонь, організацію обслуговування іноземних гостей нашої країни. Оволодіння навичками вдалого поєднання вин та інших алкогольних напоїв зі стравами в різних країнах світу.
Інноваційні інгредієнти в харчових виробництвах.	Загальні підходи та принципи використання харчових добавок, існуючі класифікації харчових добавок й продуктів функціонального харчування, напрями використання харчових та дієтичних добавок, принципи їх розробки, використання в харчових технологіях, оцінка їх безпеки і якості в Україні та на міжнародному рівні
Технологія крафтових виробництв.	Формування системних знань з крафтових технологій виробництва харчової продукції сировини тваринного та рослинного походження: м'ясних делікатесів і крафтових ковбас, крафтових сирів, морозива, спиртних напоїв, крафтових напоїв бродіння. Оволодіння навичками та вміннями щодо кулінарної обробки основної та додаткової сировини
Технологія вин і робота сомельє.	Значення виноградного вина у житті людини. Поглиблення та удосконалення знань з технології виноробства, ознайомлення з розвитком виноробства в країнах старого та нового світу. Органолептичний аналіз вин з елементами роботи сомельє
Методика викладання спеціальних дисциплін	надання теоретичних знань і практичних навичок педагогічної діяльності; опанування методик проведення лекційних, практичних, лабораторних занять зі спеціальності «Харчові технології»; організації пізнавальної діяльності; підготовка студентів до самостійної викладацької роботи.
Холодильні машини та устаткування	На сьогоднішній день жодне підприємство, пов'язане з виробництвом, зберіганням або реалізацією швидкокопсувних харчових продуктів, не може обійтись без холодильного обладнання. В результаті вивчення дисципліни Ви будете знати будову та правила експлуатації сучасних видів холодильного обладнання, що використовується на підприємствах від виробництва до реалізації.

Методологія харчової науки	Предметом вивчення навчальної дисципліни «Методологія харчової науки» є сукупність знань про сутність методології та її різновиди; виникнення та розвиток харчових технологій; видатні винаходи та досягнення у харчовій промисловості; системи харчування; перспективи розвитку харчової науки.
Кріогенні технології	