ПОГОДЖЕНО

Директор НЦ ООП

ПІДПИСАНО Надія ДЕЦ

14 червня 2022 р.

КАТАЛОГ ВИБІРКОВИХ ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ ДЛЯ ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ «СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ В ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ»
(СВО – «МАГІСТР»)

№ з/п	Назва освітнього компоненту	Кількість кредитів ЄКТС	Посилання на силабус
1	2	3	4
1-й семестр (7,0 кредитів ЄКТС)			
1.	Охорона праці та цивільний захист в галузі*	3,0	http://tvie.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/1-%D0%A1%D0%B8%D0%BB%D0%B0%D0%B1%D1%83%D1%81.pdf ps://www.lifesafety.ontu.edu.ua/subjects
2.	Технології бродильних виробництв	4,0	http://surl.li/fiktm
3.	Реінжиніринг бізнес-процесів*	3,0	http://hospitality.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/55/2022/10/SILABUS_RBP_2022.pdf
4.	Економічне управління підприємством*	3,0	http://kub.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/9/2018/03/Silabus_EUP_2022.pdf
5.	Регулювання підприємницького сектора*	3,0	http://kub.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/9/2021/03/Silabus_RPS.pdf
6.	Бізнес-комунікації та мотивація персоналу підприємницькій діяльності*	3,0	http://marketing.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/29/2022/08/Silabus-BKMP.pdf
7.	Комплексна практика	7,0	http://surl.li/fiktm
2-й семестр (20,0 кредитів ЄКТС)			
8.	Науково-дослідна робота	10,0	http://surl.li/fiktm
9.	Сучасні методи сенсорного аналізу	4,0	http://surl.li/fiktm
10.	Сучасні ресторанні тренди та технології продукції ресторанного господарства*	4,0	http://hospitality.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/55/2021/09/SIL_suchasni_rest_trend_2021.pdf
11.	Сучасні системи управління та експертизи якості продукції і послуг в готельно-ресторанному господарстві*	4,0	http://hospitality.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/55/2021/09/SIL_sist_uprav_yakist_2021.pdf
12.	Управління якістю харчових продуктів	6,0	http://surl.li/fiktm
13.	Бізнес-планування рекреаційних комплексів*	4,0	https://drive.google.com/file/d/1VtUkFHdhpIXX9O94FpTEJuS2bS0Gt4w3/view

14.	Концептуальне та логічне проектування готелів і закладів ресторанного бізнесу*	6,0	http://hospitality.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/55/2021/10/Silabus_KtaLPGiZRG.pdf
15.	Комплексна практика	20,0	http://surl.li/fiktm
3-й семестр (3,0 кредитів ЄКТС)			
16.	Хімія і біохімія бродильних виробництв	3,0	http://surl.li/fiktm
17.	Конкурентоспроможність підприємства*	3,0	http://kaf.ep.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/rp/yablonska/silabus-konkurent-pidpryemstva-yablonska.pdf
18.	Реінжиніринг*	3,0	http://kaf.ep.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/rp/samofatova/silabus-reinzhiniring-samofatova.pdf
19.	Комплексна практика	3,0	http://surl.li/fiktm

* - дисципліни з іншої ОП

Гарант ОНП «Сенсорний аналіз в харчових технологіях» *ПІДПИСАНО* (підпис) Наталя КАМЕНЕВА

Декан факультету Технології вина та туристичного бізнесу *ПІДПИСАНО* (підпис) Ганна САРКІСЯН