***Проект***

ПОГОДЖЕНО

проректором з НПтаНР

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2025 р.

**Каталог вибіркових освітніх компонентів**

для СВО **магістр**

спеціальності G13 Харчові технології

освітньо-професійної програми

**Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Назва освітнього компоненту | Кількість кредитів ЄКТС | Посилання на силабус |
| **1-й семестр (6 кредитів)** | | | |
| 1. | Технологічний інжиніринг ЗРГ | 3,0 | <http://surl.li/hvqcgx> |
| 2. | Охорона праці та цивільний захист в  галузі | 3,0 | <http://surl.li/qlycbx> |
| 3. | Енергетичний менеджмент | 3,0 | <http://surl.li/qpzltk> |
| 4. | Чинники успішного працевлаштування | 3,0 | <http://surl.li/rrdkkj> |
| 5. | Комплексна практика | 6,0 | <http://surl.li/dfytdb> |
| **2-й семестр (17 кредитів)** | | | |
| 6. | Інформаційні комп’ютерні технології  в наукових дослідженнях | 3,0 | <http://surl.li/qyeeel> |
| 7. | Методика викладання у закладах вищої освіти | 3,0 | <http://surl.li/xyfnnx> |
| 8. | Технології продуктів для дитячого харчування | 5,0 | <http://surl.li/kyzbfj> |
| 9. | Технологія біологічно-активних речовин | 3,0 | <http://surl.li/qrsevv> |
| 10. | Проектування спеціалізованих  підприємств ресторанної галузі | 4,0 | <http://surl.li/sturdb> |
| 11. | Превентивне та спортивне харчування | 4,0 | <http://surl.li/lqhwzq> |
| 12. | Фітнес-харчування та рекреація | 5,0 | <http://surl.li/wgavlm> |
| 13. | Основи лікувально-дієтичного та  профілактичного харчування | 8,0 | <https://surl.li/xmmofh> |
| 14. | Комплексна практика | 17,0 | <http://surl.li/pjyrpc> |
| \* є можливість вибору освітнього компоненту з іншої ОП | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Гарант ОПП «Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування» | | | |  |  | Геннадій ДІДУХ |
|  |  |  |  |  | (підпис) |  |
| Директор ННІХТ ім. М.О. Грішина | | | |  |  | Тетяна ШАРАХМАТОВА |
|  |  |  |  |  | (підпис) |  |