

ВИБІРКОВІ БЛОКИ ДИСЦИПЛІН З КАТАЛОГУ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Галузеве спрямування «ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ ТА ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ»

№ з/п	№ ВК	Вибіркова компонента (ВК)
1	ВК3 1	<u>Фізико-хімічні та біотехнологічні основи технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів</u>
2	ВК3 2	<u>Сировина хлібопекарського, кондитерського, макаронного та харчоконцентратного виробництв</u>
	ВК3 3	Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів. Розділи 1-3.
3	ВК3 3.1	<u>Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів. Розділ 1. Технологія хліба</u>
4	ВК3 3.2	<u>Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів. Розділ 2. Технологія кондитерських виробів</u>
5	ВК3 3.3	<u>Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів. Розділ 3. Технологія макаронних виробів і харчоконцентратів</u>
6	ВК3 4	<u>Технологічні розрахунки та звітність у хлібопекарському, кондитерському, макаронному та харчоконцентратному виробництвах</u>
7	ВК3 5	<u>Технологічне обладнання хлібопекарської, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної індустрії</u>
8	ВК3 6	<u>Мікробіологія хлібопекарного, кондитерського та макаронного виробництв</u>
9	ВК3 7	<u>Технологічне проектування хлібопекарських, кондитерських, макаронних та харчоконцентратних підприємств</u>
10	ВК3 8	<u>Контроль якості та безпечності хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів</u>
11	ВК3 9	<u>Актуальні проблеми хлібопекарного, кондитерського, макаронного та харчоконцентратного виробництв</u>