

Каталог

вибіркових дисциплін для спеціальностей освітньо-професійного ступіня «фаховий молодший бакалавр» у V семестрі

"Зберігання, консервування та переробка м'яса"
(Вільний вибір навчальних дисциплін загальним обсягом 3 кредити)

Код о/к	Назва дисципліни	К-сть кредитів	Всього ауд. занять, год	В т.ч. лекції, год.	В т.ч. лаб., практ., сем., год.
БК 01	Основи тваринництва	3	56	46	10
БК 02	Загальні технології харчових виробництв	3	56	46	10
БК 03	Товарознавство м'ясної сировини	3	56	46	10

Каталог

вибіркових дисциплін для освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» у VI семестрі

**ОПП "Зберігання, консервування та переробка м'яса"
(Вільний вибір навчальних дисциплін загальним обсягом 4 кредити)**

Код о/к	Назва дисципліни	К-сть кредитів	Всього ауд. занять, год	В т.ч. лекції, год.	В т.ч. лаб., практи., сем., год.
ВК 04	Біоактивні харчові компоненти і здоров'я	4	68	60	8
ВК 05	Теоретичні основи створення м'ясних продуктів	4	68	60	8
ВК 06	Технологія м'ясних продуктів спеціального призначення	4	68	60	8

Каталог

вибіркових дисциплін для освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» у VII семестрі

ОПП "Зберігання, консервування та переробка м'яса" (Вільний вибір навчальних дисциплін загальним обсягом 8 кредитів)

Код о/к	Назва дисципліни	К-сть кредитів	Всього ауд. занять, год	В т.ч. лекції, год.	В т.ч. лаб., практи., сем., год.
ВК 07	Теоретичні основи безвідходних технологій відновлювальної сировини	4	64	56	8
ВК 08	Інноваційні аспекти пакування м'ясних продуктів	4	64	56	8
ВК 09	Інноваційні харчові інгредієнти у технології галузі	4	64	56	8
ВК 10	Спецкурс з виробництва м'ясних напівфабрикатів	4	64	48	16
ВК 11	Основи автоматизованого проєктування м'ясопереробних підприємств	4	64	48	16
ВК 12	Сучасні напрями розвитку технології м'ясних і м'ясовмісних продуктів	4	64	48	16