“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково - педагогічної роботи

доцент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ І. В. Двилюк

### “\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 р.

### РОЗКЛАД

літньої сесії для студентів 1-го курсу факультету харчових технологій та біотехнології

***(ОР «Бакалавр») спеціальності 181 «Харчові технології»*** на 2020-2021 н.р. (з 07.06 по 26.06. 2021 р.)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Екзамени | Дата здачі | | |
| 07.06 | 11.06 | 15.06 |
| 1. | Фізика для харчових технологій | 1-2 |  |  |
| 2. | Органічна хімія |  | 1-2 |  |
| 3. | Іноземна мова |  |  | 1-2 |

**Заліки:**

1. Електротехніка та основи електромеханіки (диф.)
2. Правознавство
3. Екологія
4. Історія харчової науки та виробництв
5. Основи УДКД
6. Фізичне виховання

Декан ФХТБ Г. М. Коваль

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково - педагогічної роботи

доцент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ І. В. Двилюк

### “\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 р.

### РОЗКЛАД

літньої сесії для студентів 2-го курсу факультету харчових технологій та біотехнології

***(ОР «Бакалавр») спеціальності 181 «Харчові технології»*** на 2020-2021 н.р. (з 07.06 по 26.06. 2021 р.)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Екзамени | Дата здачі | |
| 07.06 | 11.06 | |
| 1. | Технічна мікробіологія |  | 1-2 | |
| 2. | Теплохолодотехніка | 1-2 |  | |

**Заліки:**

1.Фізико-хімічні та біохімічні основи обробки сировини у м’ясній промисловості (1 п/г)

2.Хімія та фізика молока і молочних продуктів (2 п/г)

3.Основи правознавства

4.Технології полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості

5.Основи сенсорного аналізу харчових продуктів

6.Теоретичні основи харчових технологій (диф.)

7.Основи фізіології та гігієни харчування

8.Фізичне виховання

9.Основи УДКД

Декан ФХТБ Г. М. Коваль

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково - педагогічної роботи

доцент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ І. В. Двилюк

### “\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 р.

### РОЗКЛАД

літньої сесії для студентів 3-го курсу факультету харчових технологій та біотехнології

***(ОР «Бакалавр») спеціальності 181 «Харчові технології»*** на 2020-2021 н.р. (з 14.06 по 26.06.2021 р.)

**Заліки:**

1. Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості
2. Основи пром. будівництва та санітарної техніки
3. БЖД
4. Контроль якості та безпека продукції
5. Технологія галузі (диф.)
6. Технологічне обладнання галузі
7. Технологія м’яса, м’ясопродуктів та риби; жирів і жирозамінників (диф.)
8. Технологія бродильних виробництв (диф.)
9. Фізичне виховання
10. Основи УДКД

Декан ФХТБ Г. М. Коваль

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково - педагогічної роботи

доцент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ І. В. Двилюк

### “\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 р.

### РОЗКЛАД

літньої сесії для студентів 1-го курсу (скорочена програма) факультету харчових технологій та біотехнології

***(ОР «Бакалавр») спеціальності 181 «Харчові технології»*** на 2020-2021 н.р. (з 21.06 по 26.06.2021 р.)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Екзамени | **Дата здачі** | |
| **22.06** | **25.06** |
| 1. | Технології харчових виробництв | 3-6 |  |
| 2. | Технологічне обладнання харчових виробництв |  | 3-6 |

**Заліки:**

1. Основи автоматизованого проектування
2. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю
3. Хімія та фізика молока і молочних продуктів (5-6 п/г), (диф. залік)
4. Фізико-хімічні та біохімічні основи обробки сировини в м’ясній промисловості (3-4 п/г), (диф. залік)
5. Технологія молока і молочних продуктів (5-6 п/г)
6. Технологія м’яса (3-4 п/г)
7. Фізичне виховання
8. Основи УДКД

Декан ФХТБ Г. М. Коваль