

**Перелік дисциплін (предметів загальноосвітньої підготовки)
спеціальності 181 «Харчові технології»
на 2023-2024 н.р.**

- для здобувачів освіти на основі базової середньої освіти

I курс

1. Українська мова
2. Українська література
3. Зарубіжна література
4. Іноземна мова (англійська)
5. Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс)
6. Громадянська освіта
7. Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)
8. Природничі науки (експериментальний інтегрований курс):
 - М.1 Всесвіт
 - М.2 Земля
 - М.3 Людина
 - М.4 Біорізноманіття
 - М.5 Технології
9. Фізична культура
10. Захист України
11. Інформатика
12. Мистецтво
13. Правознавство

II курс

1. Українська мова
2. Українська література
3. Іноземна мова (англійська)
4. Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс)
5. Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)
6. Фізична культура
7. Основи філософських знань
8. Неорганічна хімія
9. Органічна хімія
10. Основи електротехніки
11. Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологія
12. Фізична і колоїдна хімія
13. Аналітична хімія
14. Економічна теорія

15. Процеси та апарати харчових виробництв
16. Економіка підприємств різних типів
17. Психологія та етика ділових відносин

III курс

1. Іноземна мова (за професійним спрямуванням) (англ.)
2. Українська мова (за професійним спрямуванням)
3. Інформаційні системи і технології
4. Фізичне виховання
5. Біохімія
6. Устаткування закладів ресторанного господарства
7. Технологія виробництва кулінарної продукції
8. Товарознавство харчових продуктів
9. Мікробіологія та фізіологія харчування
10. Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства
11. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства
12. Основи барної справи
13. Особливості кухні народів світу
14. Технологічна практика I
15. Технологічна практика II
16. Навчальна практика з технології виробництва кулінарної продукції

IV курс

1. Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства
2. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства
3. Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів
4. Захист прав споживачів
5. Маркетинг
6. Санітарія та гігієна
7. Виробнича практика

- для здобувачів освіти на основі повної загальної середньої освіти

I курс

1. Історія України
2. Правознавство
3. Основи філософських знань
4. Основи електротехніки
5. Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологія
6. Культурологія

7. Соціологія
8. Економічна теорія
9. Загальна хімія
10. Аналітична хімія
11. Фізичне виховання
12. Процеси та апарати харчових виробництв
13. Економіка підприємств різних типів
14. Психологія та етика ділових відносин
15. Технологія виробництва кулінарної продукції

II курс

1. Іноземна мова (за професійним спрямуванням) (англ.)
2. Українська мова (за професійним спрямуванням)
3. Інформаційні системи і технології
4. Фізичне виховання
5. Біохімія
6. Устаткування закладів ресторанного господарства
7. Технологія виробництва кулінарної продукції
8. Товарознавство харчових продуктів
9. Мікробіологія та фізіологія харчування
10. Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства
11. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства
12. Основи барної справи
13. Особливості кухні народів світу
14. Навчальна практика з технології виробництва кулінарної продукції
15. Технологічна практика I
16. Технологічна практика II

III курс

1. Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства
2. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства
3. Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів
4. Захист прав споживачів
5. Маркетинг
6. Санітарія та гігієна
7. Виробнича практика