

<p align="center">СФЕРИ ВИКОРИСТАННЯ БІОТЕХНОЛОГІЙ</p>	<p>Викладач: проф. Щербак О.В.</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: розуміти основні сфери використання біотехнологій для вирішення таких проблем людства, як ліквідація нестачі продовольства, енергії, поліпшення стану охорони здоров'я і навколишнього середовища; знати основні біотехнологічні підходи що використовуються у харчовій промисловості, рослинництві, лісівництві, захисті рослин, фармації та екології.</p>
<p align="center">Excel поглиблений</p>	<p>Викладач – доц. канд. техн.. наук Дьоміна Вікторія Михайлівна</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни – полягає в формуванні у майбутніх фахівців знань і володінь використання MS Excel у професійній діяльності, формування практичних навичок роботи для вирішення професійних задач. Результати навчання: здатність оперувати великими обсягами даних, автоматизувати рутинні завдання та створювати змістовні звіти.</p>
<p align="center">Товарознавство та експертиза харчових продуктів</p>	<p>Викладач – канд. техн. наук., доц. Пенкіна Н.М.</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: <i>Мета дисципліни:</i> надання майбутнім фахівцям теоретичних знань та практичних навичок з товарознавства та правил проведення експертизи продовольчих товарів, необхідних для їх практичної діяльності у галузі підприємництва, торгівлі, готельно-ресторанної справи; ознайомлення з основами, технологіями та методами експертних досліджень щодо якості та кількості харчових продуктів, виявлення та встановлення чинників, що впливають на формування споживних властивостей. Здатність здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів торгівлі, готельного і ресторанного господарства; здатність характеризувати якість товару за органолептичними та іншими показниками, при використанні нормативно-технічної документації; вміння визначати чинники, що впливають на якість товарів під час зберігання та товаропросування до кінцевого споживача у сфері підприємництва та торгівлі, готельно-ресторанній справі, з врахуванням ризиків; здатність ідентифікувати товар за маркуванням та штриховим кодуванням у сфері підприємницької діяльності та торгівлі; здатність користуватися нормативними документами; здатність формувати асортимент товарів за призначенням торговельного підприємства при взаємодії із суб'єктами ринкових відносин; втілення механізмів збереження навколишнього середовища в процесі професійної діяльності.</p>

Організація, планування та управління виробництвом на підприємствах



Викладач – канд.екон. наук, доц. Каленік К.В.

Мета вивчення дисципліни «Організація, планування та управління виробництвом на підприємствах» є формування у студентів системи знань про процес виробництва, методологію організації виробництва та набуття ними практичних навиків з аналізу необхідної інформації і прийняття ефективних управлінських рішень щодо створення та забезпечення ефективного функціонування виробничих систем, вивчення особливостей виробничих та технологічних процесів, поняття та структуру виробничої системи; організаційні типи виробництва; розрахунки і шляхи скорочення тривалості виробничого циклу; методи організації виробництва; просторове розташування процесу виробництва, його технічного обслуговування та регулювання; організацію та нормування трудових процесів; етапи комплексної технічної підготовки виробництва; формування якості і забезпечення конкурентоспроможності продукції (послуг); вивчити основи оперативне управління виробництвом.

МАЙСТЕРНІСТЬ ПРЕЗЕНТАЦІЙ: секрети успішних проєктів (без передумов)



Викладач – доц. Квятко Т.М.

Мета вивчення дисципліни та результати навчання:


Мета – набуття знань, вмінь та навичок з усної та візуальної презентації результатів своєї діяльності, представлення проєктів, формування комунікативних та аналітичних навичок.


Результати:

- здатність підготувати та написати сценарій усних презентацій;
- оволодіння методикою сторителінгу;
- уміти аналізувати аудиторію та використовувати сучасні інформаційні та комунікаційні технології у процесі спілкування з аудиторією під час ведення презентацій;
- здатність візуалізувати та представляти результати своїх проєктів;
- уміти здійснювати самопрезентацію
- уміння працювати з запереченнями та запитаннями під час виступу
- здатність презентувати проєкти.

Конфліктологія, теорія переговорів	Провідний лектор – доц. Борюшкіна О.В.
	Мета вивчення дисципліни та результати навчання: розкрити сутність соціальних технологій та умов виникнення конфліктів та їх динаміку, зв'язок конфліктів та стресових станів, роль керівника в управлінні конфліктами; сформувати систему умінь та навичок раціональної поведінки у конфліктних ситуаціях, уміння управляти конфліктами та стресами, ефективно використовувати можливості соціальних технологій при вирішенні конфліктів.

Політологія	Викладач – професор Воронянський О.В.
	Мета вивчення дисципліни та результати навчання: - формування у студентів поняття політики як сфери конкурентної боротьби за контроль над процесом владного перерозподілу ресурсів суспільства через механізм держави; - засвоєння закономірностей розвитку та функціонування політичного життя, усвідомлення сутності політичних процесів та явищ, механізмів влади; - оволодіння основними термінами та категоріями політології на рівні їх відтворення і тлумачення для практичного застосування і втілення в процесі фахової діяльності.

Етика ділових комунікацій 	Викладач – доцент Мазоренко М.О.
	Мета вивчення дисципліни та результати навчання: формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок ділової комунікативності, розвиток культури ділового спілкування з врахуванням сучасних вимог та морально-ціннісних орієнтирів; формування умінь будувати ділові відносини, проводити індивідуальні бесіди, колективні обговорення проблем, переговори, ділові прийоми, виступати перед аудиторією з дотриманням норм і правил гуманістичної етики. знання навичок активного використання сучасних форм і засобів комунікації у співпраці з діловими партнерами.

<p>Ораторське мистецтво</p> 	<p>Викладач – проф. Руденко С.М.</p> <p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: дати знання основ класичної і сучасної риторики як науки про мисленнєво-мовленнєву діяльність, спрямовану на переконання, вплив, на досягнення цілей у процесі мовної комунікації, а також виробити у студентів уміння й навички аналізувати та продукувати тексти різного типу відповідно до мети, призначення й умов спілкування в процесі їхньої майбутньої роботи за фахом; сформувати у студентів знання основ ораторського мистецтва, красномовства, особливості впливу однієї людини на іншу, а також високу мовну культуру.</p>
--	---

<p>Теплотехніка та електротехніка</p> 	<p>Викладач – проф. Семенюк Д.П.</p> <p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: Мета вивчення дисципліни – отримання студентами компетенцій для роботи з теплотехнічним та електротехнічним обладнанням в галузі харчової індустрії. Результати навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> – вміння встановлювати залежність між параметрами, які характеризують робоче тіло; – вміння встановлювати кількісні співвідношення та залежності між калориметричними величинами в процесах та напрям термодинамічних процесів; – вміння проводити розрахунки термодинамічних процесів; – здатність аналізувати термодинамічні процеси з точки зору їх ефективності; – здатність розуміти фізичні основи і принципи роботи електротехнічних, електроенергетичних та електромеханічних пристроїв; – вміння використовувати методи аналізу лінійних ланцюгів змінного струму, постійного струму, магнітних кіл; – розуміння основ електричних вимірювань та технічних приладів, джерел вторинного електроживлення; розуміння порядку споживання електричної енергії та правил електробезпеки.
---	---

Сировина для виробництва молочних продуктів



Викладач – к.т.н., доц. Погарський О.С.

Мета вивчення дисципліни та результати навчання:

- розгляд молока як основної сировини для виробництва молочних продуктів, знайомство з хімічним складом, властивостями, станом компонентів молока, впливом різних факторів на склад і властивості молока;
- здатність оцінювати якість молока та молочних продуктів із застосуванням лабораторних методів досліджень;
здатність аналізувати зміни, що відбуваються при технологічній обробці молока; здатність виявляти причини вад та вміння їм запобігати

Сировина для виробництва консервованих продуктів



Викладач – к.т.н., доц. Погарський О.С.

Мета вивчення дисципліни та результати навчання:

- розгляд плодів та овочів як сировини для отримання консервованих продуктів (соків, соусів, джемів, цукатів, сухофруктів, заморожених продуктів - напівфабрикатів, тощо), знайомство з хімічним складом, вмістом БАР, харчовою, біологічною цінністю, впливом різних факторів на якість сировини під час переробки;
- здатність оцінювати якість плодів та овочів і отриманих із них продуктів із застосуванням лабораторних методів досліджень; здатність аналізувати зміни, що відбуваються при технологічній обробці плодоовочевої сировини; здатність виявляти причини вад та вміння їм запобігати

Сировина для хлібобулочних і кондитерських виробів



Викладач – проф. Олійник С.Г.

Мета вивчення дисципліни та результати навчання:

формування уявлення про види, властивості та технологічну роль сировини, що застосовується у хлібопекарському і кондитерському виробництві;
знання вимог нормативної документації до якості та безпечності сировини і здатність оцінювати її якість;
вміння обирати сировину для виробництва широкого асортименту хлібобулочних і кондитерських виробів

Зернові ресурси



Викладач – доц. Гавриш Т.В.


Мета вивчення дисципліни та результати навчання:

формування уявлення про різновиди зернових колосових, зерно-бобових та олійних культур. Відмінності хімічного складу. Будова зерна. Особливості використання в борошномельній, круп'яній, олійній та комбікормовій промисловостях. Безпека зберігання та контроль якості.

<p>Ресурсне забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясопереробної галузі</p>	<p>Викладач: к.т.н., доц. Желєва Т.С.</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: набуття майбутніх фахівців галузі теоретичних основ та практичних навичок визначення рівня розвитку тваринництва в умовах прискореного науково-технічного прогресу галузі, організації раціонального забезпечення сировиною підприємств галузі, залучення до переробки нових види сировинних ресурсів, поглиблення рівня переробки м'ясних сировинних ресурсів у готову продукцію.</p> <p>Після вивчення дисципліни студент знатиме основні галузі тваринництва та птахівництва, які є сировиною для м'ясопереробної галузі; потенціальні можливості забезпечення сировиною підприємства за рахунок місцевих ресурсів; продуктивність різних видів худоби і птиці як сировинної бази для м'ясопереробної галузі.</p>

<p>Виробнича гнучкість підприємств харчової промисловості</p>	<p>Викладач: д.т.н., проф. Головка Т.М.</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: набуття теоретичних знань та практичних навичок щодо раціональної організації виробництва та планування діяльності підприємств харчової промисловості з використанням методів підвищення результативності виробничих систем підприємства.</p> <p>Після вивчення дисципліни здобувач вищої освіти зможе організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p>

<p>Food and Beverage Manager (менеджер з харчування): функціонал, компетентності, зони росту</p>	<p>Викладач – д.т.н., доцент Золотухіна І.В.</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: формування індивідуального плану розвитку професійної кар'єри з постановкою в часі конкретних кроків, мотивацією на саморозвиток. Soft- і hard-навички, необхідні для реалізації кар'єрних прагнень. Менеджерські та організаційно-технологічні функції Food and Beverage Manager. Як просуватися кар'єрними сходами і не зійти з дистанції – професійний розвиток, трансформація кар'єри в умовах невизначеності в харчовому бізнесі</p>

Дизайн та декорування страв	Викладач – к.т.н., доцент Юрченко С.Л.
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: формування уявлення про сучасні тенденції в оформленні та подаванні страв у закладах ресторанної індустрії різних форматів; втілювати вимоги до форми, колірною поєднання та гармонійності компонентів страв; опанування базових форм презентації страв.</p>

Дисперсні харчові системи	Викладач – к.т.н., доцент ПЛЮГІНА І.С.
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</p> <p>Метою вивчення навчальної дисципліни є формування уявлення про дисперсні харчові системи.</p> <p>Завданням вивчення дисципліни є формування у студентів комплексу знань про хімічний склад, властивості, загальні основи способів виробництва, зберігання, методів аналізу дисперсних харчових систем.</p> <p>Вивчення дисципліни дозволить студентам у подальшому проводити оцінку якості дисперсних харчових систем; орієнтуватися в напрямках розвитку постійно зростаючого асортименту дисперсних харчових систем та способів їх створення; розробляти нові способи створення, пакування та зберігання дисперсних харчових продуктів відповідно до діючої нормативної документації.</p>

Основи хімічного аналізу харчової сировини і харчових продуктів	Викладач – к.т.н., доцент ПЛЮГІНА І.С.
	<p>Метою вивчення дисципліни є поглиблення теоретичних знань з порядку контролю якості харчової сировини і харчових продуктів, оволодіння методиками проведення досліджень.</p> <p>Основними завданнями вивчення дисципліни є:</p> <ul style="list-style-type: none"> – поглиблення знань про хімічний склад, властивості, фізико-хімічні методи аналізу харчової сировини і харчових продуктів згідно з сучасними вимогами забезпечення їх якості; – забезпечення практичного застосування хімічних, фізичних та інших методів аналізу для визначення показників якості харчової сировини і харчових продуктів. <p>Вивчення дисципліни дозволить у подальшому проводити дослідження харчової сировини і харчових продуктів; аналізувати отримані результати та робити висновки щодо якості харчових продуктів.</p>