

<p>Мікробіологія м'яса та м'ясопродуктів</p>	<p>Викладач – д.т.н., проф Євлаш В.В.</p>
	<p>Метою викладання навчальної дисципліни є формування у студентів знань з мікробіології виробництва м'яса та м'ясопродуктів, як на рівні сировинних ресурсів, так і на рівні формування якості готової продукції, а також вивчення процесів первинного та вторинного забруднення сировини на етапах виробництва, заходи з контролю рівнів цього забруднення, урахування умов та термінів зберігання сировини та продукції на етапах її виробництва, забезпечення мікробіологічних показників безпечності сировини та готової продукції, що дасть змогу майбутньому фахівцеві галузі впливати на якість та безпеку даного виду продукції.</p> <p>Завданням вивчення дисципліни є формування у студентів комплексу знань про видовий склад мікрофлори сировини, яка використовується під час виробництва готової продукції; якісні та кількісні зміни у складі мікрофлори сировини у процесі зберігання та на етапах технологічного процесу; основні мікробіологічні процеси, які відбуваються на етапах виробництва та мікроорганізми, які визивають псування готової продукції, шляхи запобігання виникнення мікробіологічного псування м'яса та м'ясопродуктів.</p>

<p>Технологічне обладнання та автоматизація виробничих процесів переробки м'яса</p>	<p>Викладачі – доц. Загорулько О.Є. доц. Загорулько А.М.</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - підготовка студентів для виробничо-технічної, проектно-конструкторської і дослідної діяльності, пов'язаної з розробкою і експлуатацією машин, автоматів, поточкових ліній та роботизованих комплексів переробних і харчових виробництв; - навички для рішення інженерних задач, пов'язаних з виробничим процесом і комплексною автоматизацією технологічних процесів; - складання технологічних, структурних та конструктивних схем машин, апаратів та поточкових ліній, визначення основних параметрів роботи технологічного обладнання.

Ресурсне забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясопереробної галузі	Викладач: к.т.н., доц. Желєва Т.С.
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: набуття майбутніх фахівців галузі теоретичних основ та практичних навичок визначення рівня розвитку тваринництва в умовах прискороного 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>

Глобальні Food тренди в м'ясній промисловості	Викладач: к.т.н., доц. Бакіров Мюшфік Панах огли
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання. Метою дисципліни є ознайомлення студентів з сучасними трендами та глобальними тенденціями в харчовій промисловості.</p> <p>Результатами навчання стануть здатність виділяти та аналізувати глобальні фуд тренди у різних галузях харчової промисловості, визначати ступінь їх затребуваності на споживчих ринках України, Європи тощо, а також здатність адаптувати провідні світові тренди до традиційних вподобань вітчизняного споживача та інтегрувати їх в операційну діяльність підприємств харчової промисловості.</p>

Нормативно-правова база харчової промисловості	д.т.н., проф. Онищенко В.М.
	<p>Метою викладання навчальної дисципліни «Нормативно-правова база харчової промисловості» є надання студентам поглиблених теоретичних знань з питань користування, розробки і запровадження нормативно-правових документів в галузі харчової промисловості.</p> <p>Результатом оволодіння матеріалом курсу є вивчення законодавчої та нормативно-правової бази та набуття навичок з користування, розроблення, побудови, викладання, оформлення, погодження, прийняття та позначення, перегляду, внесення змін та скасування нормативно-правових документів харчової промисловості</p>

**Маркування харчових продуктів
– як читати етикетки**

Викладач: проф. Гринченко Н.Г.



Мета вивчення дисципліни та результати навчання:

- розуміння законодавчої бази щодо вимог до маркування харчових продуктів;
- здатність аналізувати усі інформаційні складові, що наведено на етикетках харчових продуктів;
- здатність аналізувати наявність та правильність надання обов'язкової та додаткової інформації про харчовий продукт;
- здатність визначати особливості маркування певних категорій товарів;
- здатність аналізувати склад продукту та його відповідність харчової цінності;
- набуття навичок щодо штрихового кодування продукції;
- спроможність зробити експертне заключення щодо відповідності маркування чинному законодавству.

Сучасні тренди пакування харчових продуктів

Викладач: проф. Онищенко В.М.



Мета вивчення дисципліни та результати навчання:

- розуміння, оцінювання та аналіз новацій: ролі пакування у забезпеченні якості і безпечності харчових продуктів,
- формулювання сучасних вимог до пакувальних матеріалів, способів пакування харчових продуктів та розвитку їх технологій,
- розуміння специфіки пакування харчових продуктів різних груп з огляду на їх фізико-хімічні властивості та захисні характеристики засобів і способів пакування,
- визначення традиційних та новітніх методів оцінювання захисних властивостей та безпечності матеріалів, засобів та способів у індустрії пакування харчових продуктів, з метою формування споживних властивостей харчових продуктів, підвищення ефективності технологічних процесів, ресурсозбереження, імпортозаміщення, екологобезпечності тощо

Особливості формування кольору, смаку та аромату харчових продуктів	Викладач: доц. Большакова В.А.
	Мета вивчення дисципліни та результати навчання: <ul style="list-style-type: none"> – розуміння механізми формування та сприйняття кольору, смаку та аромату харчових продуктів – здатність аналізувати функціонування сенсорних систем людини – здатність розуміти алгоритми формування сенсорної пам'яті людини; – здатність обґрунтовувати механізми формування кольору, смаку та аромату харчових продуктів; – здатність аналізувати механізми сприйняття кольору, смаку та аромату харчових продуктів; – здатність застосувати методологічні основи та прийоми дегустаційного аналізу для оцінювання якості харчових продуктів.

Фітнес та спортивне харчування	Викладач – д.т.н., професор Фощан А.Л.
	Мета вивчення дисципліни та результати навчання: <p>Ознайомлення з правильною організацією харчування осіб, які займаються фітнесом. Формування у здобувачів освіти умінь використання принципів раціонального, здорового, адекватного та спеціалізованого харчування залежно від рівня фізичної підготовки та поставленої мети.</p> <p>Розглядаються: сучасні фітнес-програми та напрями харчування для їх забезпечення; продукти функціонального призначення та їх застосування у фітнес-харчуванні; використання окремих нутрієнтів для досягнення цілеспрямованих ефектів; безпека застосування окремих груп харчових продуктів та дієтичних домішок у харчуванні осіб, які займаються фітнесом.</p>

Безпека харчових продуктів – запорука здоров'я відповідального споживача



Викладач – к.с.-г.н.,
доцент **ГАЗЗАВІ-РОГОЗІНА Л.В.**

Мета вивчення дисципліни та результати навчання:

Метою вивчення навчальної дисципліни є формування уявлення про поняття безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів, забруднювачів хімічної та біологічної природи, принципи нормування їх у харчових продуктах. Поняття якості продовольчої сировини і харчових продуктів.

Завданням вивчення дисципліни є формування у студентів комплексу знань про класифікацію шкідливих речовин, видів небезпек та шляхів забруднення харчових продуктів. Забруднювачі хімічної природи. Біологічні контамінанти і специфічна мікрофлора харчових продуктів. Паразитарні контамінанти. Харчові захворювання мікробного та немікробного походження. Загальні напрямки профілактики.

Вивчення дисципліни дозволить студентам у подальшому проводити оцінку якості продовольчої сировини і продуктів, розробляти і брати участь в реалізації заходів щодо забезпечення безпеки виробництва і продукції.

Фальсифікація товарів



Викладач – канд. техн. наук, проф.
Легута Т.М.

Мета вивчення дисципліни та результати навчання:

– розуміння основних понять, структури, норм та правил в галузі ідентифікації та фальсифікації товарів;

– набуття необхідних знань з метою виявлення підробки товарів;

– розуміння особливостей технології виробництва, пакування, транспортування та зберігання товарів, що можуть сприяти їх фальсифікації;

– здатність відрізнити поняття «фальсифіковані, дефектні товари та товари-сурогати»;


– здатність користуватися нормативними документами з метою визначення якості товарів та запобігання їх фальсифікації;


– оволодіння експрес-методами з метою захисту споживачів від неякісної, фальсифікованої та небезпечної продукції

<p>Їжа майбутнього: програми здорового харчування</p>	<p>Викладач – к.т.н., доцент доц. Черемська Т.В.</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: формування уявлення про сучасні тренди food of the future: healthy nutrition programs, навіщо нам така їжа, якою буде наша тарілка в 2050 році, особливості виробництва здорової та корисної їжі майбутнього, а також технології приготування, які не шкодять екології. Ознайомлення з джерелами для Food-of-the-Future (виробництво альтернатив м'ясу з використанням культур, живих клітин, комах і рослинних білків, дріжджі як альтернативне джерело поживних і функціональних речовин, нетермічні технології для інновацій у харчових технологіях). Формування уявлень про стале виробництво їжі, 3-D друк їжі, білкові альтернативи (їстівні комахи), замітники м'ясних і молочних продуктів рослинного походження та способи їх виробництва. Використання штучного інтелекту у виробництві та реалізації їжі майбутнього. Ознайомлення з технологіями майбутнього, які змінять наше уявлення про їжу (вертикальні ферми, гідропоніка, інтернет речей, культивоване м'ясо, надрукована їжа та, техно-природа, дієти проти захворювань, проти старіння, баланс тіла та ін.) Ознайомлення з основними тенденціями з організації споживання їжі у ресторанах майбутнього (ресторан без кухарів та персоналу, роботи замість офіціантів, доставка їжі дронами та ін.)</p>

<p>Food plating: харчовий дизайн</p>	<p>Викладач – к.т.н., доцент Радченко А.Е.</p>
	<p>Ресторанний бізнес України активно включився в глобальний тренд впровадження модних елементів фудплейтінгу, який за наступні десятиріччя перетвориться на ключову конкурентну перевагу ресторанного закладу в умовах тотального побутування технологій цифрової економіки.</p> <p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: розуміння сучасних трендів у харчовому дизайні, сучасні методи та форми подавання страв для досягнення гармонії та композиційної привабливості. Знайомство з базовими підходами до оформлення тарілки та інноваційними техніками з метою отримання візуальної естетики страв – техніки обробки їжі, соусного покриття, декорування та інші.</p>

<p align="center">Особисті фінанси (без передумов вивчення)</p>	<p>Викладачі – доц. Ставерська Т.О., доц. Жилиякова О.В.</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</p> <p>вивченні теоретичних й практичних засад формування особистих фінансів, принципів їх використання, правил співпраці з фінансово-кредитними установами;</p> <p>вміння приймати управлінські рішення щодо формування особистого фінансового плану на короткострокову та довгострокову перспективу, розуміти наслідки власних фінансових рішень та усвідомлення відповідальності за них;</p> <p>вміння обґрунтовано приймати фінансові рішення щодо формування особистих фінансових, пенсійних та страхових планів;</p> <p>формування системи знань щодо сучасних підходів, правил та принципів розробки власної фінансової стратегії, вмінь та навичок оцінювати, аналізувати та застосовувати на практиці методи, правила та принципи персональної фінансової стратегії.</p>

<p>Захист прав споживачів</p> 	<p>Викладач: Доц. Микитюк В.О.</p> <p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</p> <p>ознайомлення здобувачів вищої освіти із нормативно-правовою базою яка забезпечує захист прав споживачів в Україні;</p> <p>випрацювання практичних навичок та здібностей щодо захисту прав споживачів;</p> <p>володіння інформацією щодо процедури захисту прав споживачів.</p>
--	--

<p>Хмарні технології в навчальному процесі. Сервіси Google. (передумова – засвоєння обов'язкових компонент першого курсу)</p>	<p>Викладач – проф. Семенюк Д.П.</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: познайомити студентів з хмарними сервісами Google Apps for Education, Microsoft Office 365, web-орієнтованими системами комп'ютерної математики MathCAD Calculation Server та іншими. Визначити переваги і недоліки зазначених ресурсів, надати рекомендації щодо їх використання у навчанні.</p>

Тайм менеджмент
(передумова – засвоєння
обов'язкових компонент першого і
другого курсів).

*Для усіх спеціальностей крім
073 «Менеджмент» і
281 «Публічне управління та
адміністрування»*



Викладач – кандидат економічних наук,
доцент, доцент кафедри менеджменту,
бізнесу та адміністрування ЗВО

Сергій Миколайович Калініченко

*Що ж являє собою тайм-менеджмент в
наш час? Це система дій, мета якої —
правильне планування завдань з грамотним
розподілом часу на виконання кожної. Головна
мета тайм-менеджменту — робити якомога
більше, мінімізувавши часові витрати та
зниживши рівень стресу людини.*

**Мета вивчення дисципліни та результати
навчання:**

Мета курсу: «Тайм-менеджмент» є
формування світогляду в ефективному управлінні
власним часом, що реалізується у вирішенні таких
завдань як надання здобувачам вищої освіти
ясного і чіткого уявлення про теоретичні та
методологічні засади сучасного тайм-
менеджменту; вироблення навичок
самоорганізації, мотивації, цілепокладання,
розстановки пріоритетів, делегування
повноважень, контролю і оцінки особистих
показників діяльності, освоєння навичок
володіння методами організації робочого часу та
раціонального використання ресурсів;
формування навичок самостійної, творчої роботи;
вміння організувати свою працю, розвиток
здібностей породжувати нові ідеї, знаходити нові
підходи до їх реалізації.

Результати навчання: здатність до адаптації
та дії в новій ситуації; здатність планувати
діяльність організації та управляти часом;
демонструвати навички виявлення проблемних
ланок менеджменту організації та обґрунтування
управлінських рішень, спрямованих;
демонструвати навички взаємодії, лідерства,
командної роботи; мати навички обґрунтування
дієвих інструментів мотивування персоналу
організації; демонструвати навички самостійної
роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових
знань, бути критичним і самокритичним..

<p>Відкриття власної справи (передумова – засвоєння обов’язкових компонент першого і другого курсів)</p>	<p>Викладач – к.е.н., доцент, доцент кафедри менеджменту, бізнесу і адміністрування Катерина Сергіївна БОГОМОЛОВА</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: <i>Мета:</i> засвоєння теоретичних та практичних знань про процес підприємництва, набуття вмінь аналізувати проблеми та ситуації для їх оптимального розв’язання та набуття логічного підприємницького мислення для самостійних початкових дій у бізнесі; формування у студентів знань та вмінь щодо організації бізнесу, визначити проблеми та висвітлити перспективи його розвитку. <i>Результати навчання:</i> • визначати нові ринкові можливості та формувати на цій основі нові бізнес ідеї; • виявляти навички підприємницької та управлінської ініціативи, проявляти вміння нести відповідальність за результати своєї діяльності; демонструвати уміння формувати та підтримувати суспільно позитивний імідж підприємства та навички здійснення оцінки результативності соціальної відповідальності бізнесу; • здійснювати державну реєстрацію діяльності фізичної особи як суб’єкта підприємницької діяльності з вибором раціональної організаційно-правової форми ведення бізнесу; • визначати оптимальну систему оподаткування підприємницької діяльності; • формувати організаційну структуру підприємства та планувати бізнес процеси на підприємстві; • мати навички складання бізнес-плану.</p>

<p>(передумова – засвоєння обов’язкових компонент першого курсу)</p>	<p>Викладач – проф. Данченко І.О.</p>
<p>Лідерство та тренінги особистісного зростання</p>	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: розвиток у здобувачів освіти професійних компетентностей, пов’язаних з формуванням у них наукових і професійних знань, умінь та навичок у сфері ефективного лідерства, психологічної культури майбутнього керівника і освоєнням технологій створення і просування особистого бренду керівника-лідера.</p>
	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має досягти таких результатів навчання: демонструвати навички виявлення проблем та обґрунтування управлінських рішень, лідерства, командної роботи, аналізу ситуації та здійснення комунікації у різних сферах діяльності; розвивати психологічні характеристики таких явищ та процесів як: лідерська поведінка, лідерські ролі, лідерська мета, персональний бренд та імідж лідера, стилі лідерства, передумови ефективного лідерського впливу, чинники ефективної взаємодії та комунікації тощо; визначати готовність колективу до формування команд; вести дискусію й управляти аудиторією; формувати та підтримувати довгострокові партнерські стосунки.</p>

Дивовижний світ харчових продуктів



Викладач – к.т.н., доцент
Упатова О.І.

Мета вивчення дисципліни та результати навчання:

Метою вивчення навчальної дисципліни є поглиблення теоретичних знань про основні компоненти харчових продуктів, їх функції і значення у життєдіяльності людини.

Завданням вивчення дисципліни є формування у студентів комплексу знань про властивості, функції речовин, що входять до складу харчових продуктів, їх вплив на життєдіяльність і забезпечення здорового способу життя людини.

Вивчення дисципліни дозволить студентам у подальшому проводити оцінку якості харчових продуктів, їх харчової та енергетичної цінностей; розуміти основні принципи здорового харчування.