

Основи організації бізнесу (передумови відсутні)	Викладач – доцент, к.е.н. Катерина Сергіївна БОГОМОЛОВА
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</p> <p>Мета: засвоєння теоретичних та практичних знань про процес організації бізнесу, 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.</p> <p>Результати навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.

Екотрофологія	Викладач – проф. Шаніна О.М.
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</p> <p>опанування теоретичних основ кількісної та якісної оцінки повноцінності харчування різних верств населення, харчових ресурсів, сировини і продуктів у відповідності до вимог державного законодавства у сфері виробництва безпечних для людини і навколишнього середовища сучасних продуктів харчування</p>

<p>Українська кухня: історія та сучасні тренди</p>	<p>Викладач – к.т.н., доцент Омельченко С.Б.</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: формування у здобувачів освіти системи знань щодо історичного розвитку української національної кухні та українських закладів ресторанної індустрії; звичаїв, гастрономічних традицій, природних, кліматичних особливостей та особливостей технологічного процесу виготовлення кулінарної продукції і напоїв; інновацій, кулінарних трендів в ресторанній індустрії та індустрії гостинності України.</p> <p>Вивчення дисципліни дозволить здобувачам освіти опанувати теоретичні знання щодо історичного розвитку, особливостей українських кулінарних традицій, уподобань, сучасних кулінарних трендів і набути на їх основі практичні навички проведення технологічного процесу виготовлення, оформлення, подавання кулінарної продукції і напоїв та обслуговування споживачів у закладах ресторанної індустрії, з урахуванням традицій української кухні</p>

<p>Харчові продукти: від білку до вітамінів</p>	<p>Викладач: проф. Гринченко Н.Г.</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> – розуміння складових частин харчових продуктів та їх функціоналу; – здатність аналізувати склад харчових продуктів та визначати особливості їх технологічної обробки, – здатність пояснювати причини змін сировини та продуктів під час механічної та термічної обробки; – здатність надати оцінку явищ, що тривають під впливом різних засобів обробки та здатність керувати ними; – здатність визначати харчову, біологічну та енергетичну цінність харчових продуктів


<p>Технологія веганських та вегетаріанських харчових продуктів</p>	<p>Викладач – доц. Радченко А.Е.</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</p> <p>Формування у здобувачів освіти розуміння принципів адекватного вибору і поєднання продуктів рослинного походження для запобігання дефіциту поживних речовин у тих, хто обирає веганський чи вегетаріанський тип харчування. Особливості харчування вегетаріанців різних напрямків. Забезпечення переваг таких раціонів для здоров'я у профілактиці та лікуванні деяких захворювань.</p> <p>Наукові основи технологічних процесів виробництва харчових продуктів для формування веганського та вегетаріанського раціону і способи їх практичної реалізації</p>

<p>Крупи, снеки, пластівці</p>	<p>Викладач – ст.викл. Боровікова Н.О.</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</p> <p>ознайомлення студентів з асортиментом круп та сучасними круп'яними продуктами вітчизняного ринку, а також особливості використання круп'яних продуктів в різних країнах світу. Відмінності технологічних процесів підготовки зернової сировини до виробництва крупи, снєків, пластівців, екструдованих круп'яних продуктів</p>

<p>Функціональні хлібопродукти і кондитерські вироби</p>	<p>Викладач – доц. Степанькова Г.В.</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опанування теоретичних основ та практичних навичок створення функціональних хлібопродуктів та кондитерських виробів; - розуміння підходів до використання різних джерел фізіологічно-функціональних інгредієнтів для надання продукту певних функціональних властивостей

Організація технологічних процесів борошномельного виробництва	Викладач — к. т. н. ,доцент Іващенко С.Г.
	Метою опанування дисципліни «Організація технологічних процесів борошномельного виробництва» є вивчення таких основних технологічних процесів як підготовка зерна до помелу, здрібнення зерна та отримання борошна. Також вивчення методики, вибору та застосування обладнання в технологічній схемі виробництва борошна з ефективним його використанням та зниженням енергетичних і матеріальних витрат на проведення процесу.

Майстерність фінансової безпеки та розвідки (без передумов вивчення)	Викладач – доц. Євдокімова М.О., доц. Ставерська Т.О.
	Мета вивчення дисципліни та результати навчання: <ul style="list-style-type: none"> - розуміння сутності та особливостей фінансової безпеки, концепцій та принципів, дослідження важливості фінансової стійкості для економічного розвитку та соціального благополуччя; - оволодіння методами забезпечення фінансової безпеки, розробка та аналіз стратегій протидії фінансовим загрозам та ризикам, вивчення інструментів моніторингу та аналізу фінансової діяльності для вчасного виявлення потенційних небезпек; - формування навичок фінансового розвідування, аналітика фінансової інформації та виявлення нелегітимних дій, вивчення технік розвідування для виявлення та аналізу фінансових злочинів; - здатність аналізувати фінансові аспекти безпеки, методи аналізу фінансових даних для визначення потенційних загроз та вразливостей, аналіз інформації щодо фінансових махінацій та маніпуляцій з метою запобігання негативним наслідкам; - розвиток навичок фінансового контррозвідування, вивчення методів виявлення та протидії фінансовій злочинності та корупції, освоєння стратегій контррозвідування для забезпечення ефективного виявлення та припинення фінансових порушень; - формування стратегічного підходу до фінансової безпеки через розробку стратегій фінансової безпеки для різних типів організацій та умов діяльності, вивчення сучасних тенденцій у фінансовій безпеці та розвідці для адаптації до змін в сучасному економічному середовищі.

<p>Хмарні технології в навчальному процесі. Сервіси Google. (передумова – засвоєння обов’язкових компонент першого курсу)</p>	<p>Викладач – проф. Семенюк Д.П.</p>
 <p>Cloud Computing In Education</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>

<p>Сучасні національних виробів технології хлібобулочних виробів</p>	<p>Викладач – доц. Степанькова Г.В.</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</p> <p>ознайомлення студентів з історією та асортиментом національних хлібобулочних виробів різних країн світу; опанування технологій хліба, перепічок, бубличних та інших виробів</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.</p> <p>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>

Зерно та хлібопродукти

Викладач – доц. Гавриш Т.В.

Мета вивчення дисципліни та результати навчання:

освоєння основ науки про зберігання зерна;
здатність аналізувати властивості зернової сировини для підготовки її до переробки у борошномельному, круп'яному виробництвях та у технологіях кормів для домашніх улюбленців;
розуміння технологій хлібопродуктів їх асортименту та якості

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.

Основи хлібопекарського мистецтва

Викладач – проф. Олійник С.Г., доц. Степанькова Г.В.

Мета вивчення дисципліни та результати навчання:

формування уявлення про основні види та споживчі властивості хлібобулочних виробів, технології їх виготовлення, набуття практичних навичок виготовлення різних видів хліба та булочних виробів

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, екологічної безпеки тощо

Мікробіологія хлібопекарного, кондитерського та макаронного виробництв

Викладач – д.т.н., проф. ЄВЛАШ В.В.



Мета вивчення дисципліни та результати навчання:

Метою викладання навчальної дисципліни є формування у студентів знань з мікробіології виробництва хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів, як на рівні сировинних ресурсів, так і на рівні формування якості готової продукції, що дасть змогу майбутньому фахівцеві галузі впливати на якість та безпеку даного виду продукції.

Завданням вивчення дисципліни є формування у студентів комплексу знань про видовий склад мікрофлори сировини, яка використовується під час виробництва хлібобулочних та кондитерських та макаронних виробів; якісні та кількісні зміни у складі мікрофлори сировини у процесі зберігання та на етапах технологічного процесу; основні мікробіологічні процеси, які відбуваються в тісті та мікроорганізми, які викликають псування готової продукції, шляхи запобігання виникненню мікробіологічного псування хлібобулочних, кондитерських і макаронних виробів.

Вивчення дисципліни дозволить студентам оволодіти методами мікробіологічного контролю сировини, готової продукції, стану об'єктів навколишнього середовища, обладнання, тари, пакувальних матеріалів тощо; Внаслідок вивчення курсу спеціалісти повинні набути знань з цілеспрямованого регулювання кількісного та якісного складу мікрофлори у процесі виробництва, зберігання та реалізації готової продукції.

Основи наукових досліджень (передумови відсутні)	Викладач – доц. Шидакова-Каменюка О.Г.
	Мета вивчення дисципліни та результати навчання: розуміння основних етапів проведення науково-дослідних робіт, здатність здійснювати пошук та аналіз інформаційних джерел за темою наукового дослідження, набуття навичок в аналізі та оформленні результатів досліджень, написанні наукових творів. Отримані компетентності стануть в нагоді при написанні рефератів, курсових робіт (проектів), при виконанні випускової кваліфікаційної роботи.
Мистецтво виготовлення та декорування кондитерських виробів і десертів	Викладач – доц. Касабова К.Р.
	Мета вивчення дисципліни та результати навчання: - ознайомлення з світовими трендами у виготовленні кондитерських виробів і десертів та з сучасними підходами до їх декорування; - опанування теоретичних основ та практичних навичок виробництва тортів, тістечок, цукерок ручної роботи та десертів, а також різних видів декору для їх оздоблення
Технологічне обладнання та автоматизація виробничих процесів хлібопекарської, кондитерської, макаронної і харчоконцентратної індустрії	Викладач – доц. Загорулько О.Є.
	Мета вивчення дисципліни та результати навчання: - 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