

Українська кухня: історія та сучасні тренди

Викладач – к.т.н., доцент Омельченко С.Б.



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.

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

Економічна демографія
(передумова – засвоєння обов'язкових компонент першого та другого курсів)


Викладач: к.е.н., доцент Шелудько Леся Володимирівна
Кафедра: глобальна економіка
Факультет: економічних відносин та фінансів



Економічна демографія – наука, яка вивчає механізми взаємозв'язку, взаємозалежності та взаємовпливу економічного розвитку території і відтворення населення.

Мета вивчення: формування знань і навичок аналізу взаємозв'язку економічних та демографічних процесів, статистичної оцінки та опису закономірностей економічного розвитку та відтворення населення певної території в конкретних умовах часу.


Результати навчання: вміння застосовувати методи статистичного спостереження для дослідження економічних та демографічних процесів; виконувати аналітичні розрахунки; здійснювати узагальнення показників, аналіз економічних і демографічних явищ і процесів на рівні регіону та країни, інтерпретацію одержаних результатів, робити обґрунтовані висновки та прогнозні розрахунки.

<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. Наукові основи технологічних процесів виробництва харчових продуктів для формування веганського та вегетаріанського раціону і способи їх практичної реалізації</p>

Крупи, снеки, пластівці	Викладач – ст.викл. Боровікова Н.О.
	Мета вивчення дисципліни та результати навчання: 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 круп, снеків, пластівців, екструдованих круп'яних продуктів

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.

Хмарні технології в навчальному процесі. Сервіси Google. (передумова – засвоєння обов'язкових компонент першого курсу)	Викладач – проф. Семенюк Д.П.
	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>Майстерність фінансової безпеки та розвідки (без передумов вивчення)</p>	<p>Викладач – доц. Євдокімова М.О., доц. Ставерська Т.О.</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</p> <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>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>ГЕОЕКОНОМІКА (передумова – засвоєння обов’язкових компонент першого та другого курсів)</p>	<p>Викладач: д.е.н., професор Ломовських Людмила Олександрівна Кафедра: глобальна економіка Факультет: економічних відносин та фінансів</p>
	<p>Геоekonomіка (англ. Geoeconomics) – це наука про часові, просторові та політичні аспекти економіки та ресурсів.</p> <p>Мета вивчення дисципліни: формування знань про умови економічного розвитку з урахуванням специфіки географічного розташування. Також розвиток здатності мислити глобально, діяти локально у професійній сфері та генерувати ідеї щодо включення національної економіки у світову систему розподілу доходу.</p> <p>Результати навчання: здобуття навичок фінансової грамотності, розуміння ролі геоekonomіки як фактору зміцнення суб’єктності держави та головної умови сталого просторового розвитку; формування аналітичних вмінь оцінки ефективності господарювання та сталого розвитку території.</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>

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 безпеки 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 безпеки 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

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
Біотехнологічні процеси у зернопереробній галузі	Викладач – доц. Гавриш Т.В.
	Мета вивчення дисципліни та результати навчання: надання студентам ґрунтовних знань про особливості біохімічних процесів під дією мікроорганізмів, що відбуваються під час зберігання зерна, а також під час виробництва зернопродуктів. Студенти отримають повний огляд важливих біохімічних аспектів, які визначають процеси виробництва зернопродуктів
Автоматизація виробничих процесів та мікропроцесорні системи управління в зернопереробній галузі (передумови відсутні)	Викладач – доц. Загорулько О.Є.
	Мета вивчення дисципліни та результати навчання: підготовка студентів до виробничо-технологічної діяльності, яка пов'язана з експлуатацією автоматизованого обладнання, автоматизованих технологічних комплексів харчових виробництв із застосуванням комп'ютерних технологій. Отримані компетентності стануть у нагоді здобувачам для вирішення інженерних завдань, які пов'язані з експлуатацією і створюванням автоматизованого технологічного обладнання, що оснащене мікропроцесорними системами управління, під час проведення технологічного процесу виготовлення продукції зернопереробної галузі.

Food Technologies (Харчові технології)	Викладач – проф. Шаніна О.М.
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: закріплення знань щодо теоретичних основ і основних закономірностей технологічних процесів харчових виробництв; формування навичок усного спілкування англійською мовою з фахівцями світової харчової індустрії;</p> <p>вміння проводити пошук фахової інформації із застосування англійських пошукових систем та фахових науково-практичних видань</p>

Зерно та хлібопродукти	Викладач – доц. Гавриш Т.В.
	<p>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 виробництвах та у технологіях кормів для домашніх улюбленців; розуміння технологій хлібопродуктів їх асортименту та якості</p>

Екотрофологія	Викладач – проф. Шаніна О.М.
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: 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>

Основи організації бізнесу
(передумови відсутні)

Викладач – доцент, к.е.н.

Катерина Сергіївна БОГОМОЛОВА



Мета вивчення дисципліни та результати навчання:

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.

Результати навчання:

- 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.