


<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, фармацевті 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. Акмен В.О.</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 навичок 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 – канд. екон. наук, доц. Олініченко К.С.
асист. Макєєв О.С.

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
- уміти 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.

Іміджологія, риторика, ефективна комунікація (передумова – засвоєння обов'язкових компонент першого курсу)	Викладач – доц. Мазоренко М.О.
	Мета вивчення дисципліни та результати навчання: формування компетентностей щодо форм, методів і технологій іміджології, риторики та комунікацій для конструювання бажаного іміджу, ефективної комунікативної взаємодії у професійному середовищі. розуміння теоретико-методологічної бази іміджології, володіння навичками сучасного іміджмейкера та здатність створювати особистий імідж; знання законів риторики, вміння будувати публічні виступи різних видів відповідно до законів риторики; використовувати сучасні досягнення в комунікаційній сфері, застосовувати основні вербальні та невербальні методи спілкування для здійсненні ефективної професійної економічної та науково-освітньої діяльності.

<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; сформувані 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: <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. </p>
--	--


<p>Сировина для виробництва молочних продуктів</p>	<p>Викладач – к.т.н., доц. Погарський О.С.</p>
---	--



	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
--	---

<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>

<p>Дизайн та декорування страв</p>	<p>Викладач – к.т.н., доцент Юрченко С.Л.</p>
	<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>

<p>Основи хімічного аналізу харчової сировини і харчових продуктів</p>	<p>Викладач – к.т.н., доцент ПЛЮГІНА І.С.</p>
	<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>

Альтернативні види харчування	Викладач: асист. Янушкевич О.І
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання. Метою є ознайомити здобувачів із нетрадиційними видами харчування; альтернативними теоріями та концепціями харчування. Результати навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> – здатність аналізувати сучасні типи харчування та склад харчових раціонів поширених у світі – здатність визначати альтернативні типи харчування; – здатність з'ясувати актуальні проблеми науково обґрунтованих та альтернативних типів харчування, користуватися методикою оцінки харчового статусу людини; – здатність демонструвати знання про позитивні і негативні сторони альтернативних видів харчування.

Глобальні Food тренди	Викладач: доц. Желєва Т.С.
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання. Метою дисципліни є ознайомлення студентів з сучасними трендами та глобальними тенденціями в харчовій промисловості. 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>

Технології крафтових хлібопродуктів і кондитерських виробів	Викладачі – доц. Шидакова-Каменюка О.Г.; доц. Болховітіна О.І.
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: формування уявлення про сучасні тренди у крафтовому виробництві хлібобулочних, макаронних виробів та кондитерської продукції; набуття практичних навичок щодо їх виготовлення.</p>

Крупи, снеки, пластівці	Викладач – ст.викл. Боровікова Н.О.
	<p>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 крупи, снєків, пластівців, екструдованих круп'яних продуктів</p>

Сировина для виробництва плодоовочевої продукції



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

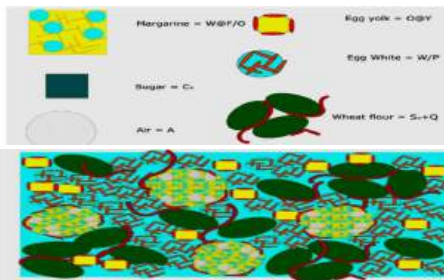
Мета вивчення дисципліни та результати навчання:

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

Молекулярна кухня



Эрве Тис



Позначення	Продукт
W/O	Емульсія вода в маслі
O/W+G ≡ (O+O)/W	Збитий крем
((S+O)/+G ≡ (S+O+G)/W	Введення газу в емульсію
(W/O)/S	Вершкове масло
(/) ≡ ((W/O)/S) ≡ (/) ²	Листкове тісто - (W/O)/S) вершкове масло, (/) - гранули крохмалю, (/) - стіка густота
(D ₁ B ₁ D ₂) (D ₂ B ₁ D ₂) (D ₂ B ₁ D ₂) ²	Листкове тісто - (B) вершкове масло, (D) - тісто

Викладач – к.т.н., доц. Мурликіна Н.В.

Мета вивчення дисципліни та результати навчання:

Метою викладання навчальної дисципліни є поглиблення теоретичних знань з молекулярного дизайну продуктів харчування, оволодіння методиками альтернативного підходу до технології приготування ресторанної та домашньої їжі без традиційного розгляду на основі фізичної та хімічної структури інгредієнтів, набуття навичок застосування підходу молекулярної кухні в практичній площині.

Основними завданнями вивчення дисципліни є:

- поглиблення знань студентів про харчові продукти як дисперсні харчові системи з використанням формалізму, введеному для хімії Антуаном Лораном де Лавуазьє;
 - забезпечення практичного застосування інноваційного підходу молекулярної гастрономії французького вченого-хіміка Ерве Тіс до харчових технологій.
- Вивчення дисципліни дозволить студентам набути теоретичних знань з наступних питань:
- альтернативний погляд на молекулярну трансформацію інгредієнтів в харчових технологіях;
 - молекулярний дизайн їжі на основі формалізму французького хіміка Лавуазьє;
 - модель молекулярної взаємодії інгредієнтів в технологічному процесі створення кінцевого харчового продукту;
 - хімії дисперсних харчових систем та нанотехнологій.

Студенти у подальшому зможуть проводити аналіз харчової сировини і харчових продуктів на молекулярному рівні; аналізувати отримані результати та впроваджувати їх в перспективні харчові технології.