

Відкриття власної справи (передумова – засвоєння обов’язкових компонент першого і другого курсів)	Викладач – к.е.н., доцент, доцент кафедри менеджменту, бізнесу і адміністрування Катерина Сергіївна БОГОМОЛОВА
	Мета вивчення дисципліни та результати навчання: Мета: 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. 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.

БЕЗПЕКА В НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ	Викладач кафедри мехатроніки, безпеки життєдіяльності та управління якістю доцент Черепньов Ігор Аркадійович
	Мета курсу вивчення дисципліни «Безпека в надзвичайних ситуаціях» - всебічна підготовка спеціаліста, спроможного на основі отриманих знань та навичок розпізнавати та проводити заходи по забезпеченню безпеки життєдіяльності серед підлеглого персоналу в повсякденних умовах та умовах надзвичайних ситуацій. Наприклад такі, як визначення та усунення негативного впливу шкідливих та небезпечних факторів у повсякденному житті людини та на виробництві, за допомогою використання сучасних засобів та заходів, відповідно вимог нормативно-правової бази в Україні. Завдання курсу – навчити студентів дотримуватись нормативно-правових вимог з безпеки в надзвичайних ситуаціях та завчасно застосовувати інженерно-технічні заходи та засоби для зменшення ризику виникнення надзвичайних ситуацій (НС) і захисту підлеглих від впливу їх (НС) наслідків.

Хімія навколо нас (передумов не потребує)



Викладачі – доц. Гладка Н.І.,
доц. Приходченко В.О.

Мета вивчення дисципліни та результати навчання:

Розуміння важливості хімічних процесів у різних аспектах життя, таких як побут, промисловість, медицина, ветеринарія та ін;
Розвиток критичного мислення та аналітичних навичок у зв'язку з вивченням принципів хімії та їх застосуванням до різних ситуацій;
Підготовка до подальшого вивчення хімії та пов'язаних з нею наук у майбутньому.

Фальсифікація товарів



Викладач – канд. техн. наук, проф.
Летуа 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 відрізняти 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

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.

Ораторське мистецтво (передумова — засвоєння обов’язкових компонент другого курсу)	Викладач — проф. Руденко С.М.
	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.

Біологічно активні речовини харчових продуктів	Викладач — к.т.н., доц. Юр’єва О.О.
	Мета вивчення дисципліни та результати навчання: - формування системи знань з особливостей будови біологічно активних речовин харчових продуктів, їх впливу на підтримку імунітету людини, вмісту в харчових продуктах, прогресивних способах їх збереження при переробці; - здатність аналізувати будову біологічно активних речовин, корисні властивості для підвищення імунітету, механізм імуномодуючої, детоксикуючої та антиоксидантної дії; - здатність аналізувати вміст біологічно активних речовин у харчових продуктах та обирати прогресивні способи збереження біологічно активних речовин при переробці у харчові продукти; - здатність проводити дослідження вмісту біологічно активних речовин у харчових продуктах.

Технологія сиру: види, особливості виробництва, якість	Викладач — д.т.н., проф. Погарська В.В.
	Мета вивчення дисципліни та результати навчання: - формування системи знань щодо асортименту основних видів сиру, особливостей технології та технологічного процесу виробництва, оцінки якості готових продуктів; - здатність аналізувати сиропридатність молока, знати технологію виробництва основних видів сиру та особливості виробництва окремих видів, знати режими та умови дозрівання сирів, процеси, що впливають на формування смаку, аромату, консистенції, форми та наявності очок; - здатність проводити бальну оцінку якості готових сирів за органолептичними та фізико-хімічними показниками

Сучасні напої: види, користь та небезпека



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

Мета вивчення дисципліни та результати навчання:

- формування системи знань щодо основних видів сучасних напоїв, їх асортименту, характеристики, історії створення, особливостей хімічного складу, сировини для їх виготовлення та вимог до неї, особливостей технології виробництва, впливу на організм людини, існуючих міфів.
- знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій виробництва сучасних напоїв (безалкогольних, енергетичних, спортивних, молочних, ферментованих, тощо), історію їх створення, існуючі міфи;
- уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру під час розгляду асортименту, характеристики, особливостей хімічного складу сучасних видів напоїв;
- знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів сучасних видів напоїв і роль їх нутрієнтів у харчуванні людини

Мікробіологія продуктів з рослинної сировини та молока



Викладач – д.т.н., проф. ЄВЛАШ В.В.

Метою викладання навчальної дисципліни є формування у студентів знань з мікробіології виробництва продукції з рослинної сировини та молока, 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 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 виробів з рослинної сировини та молока.

Технологічне обладнання та автоматизація виробничих процесів переробки рослинної сировини і молока

Викладач – к.т.н., доц. Загорулько О.Є.

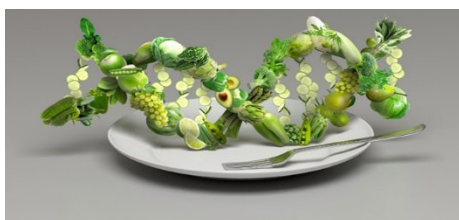
Мета вивчення дисципліни та результати навчання:

- 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.

Технологія веганських та вегетаріанських харчових продуктів



Викладач – доц. Радченко А.Е.

Мета вивчення дисципліни та результати навчання:

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

ОРГАНІЗАЦІЯ МАЛОГО БІЗНЕСУ (передумова – засвоєння обов'язкових компонент першого та другого курсів)



Викладач: к.е.н., доцент Хлопоніна-Гнатенко О.І.

Кафедра: торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

Факультет: управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю

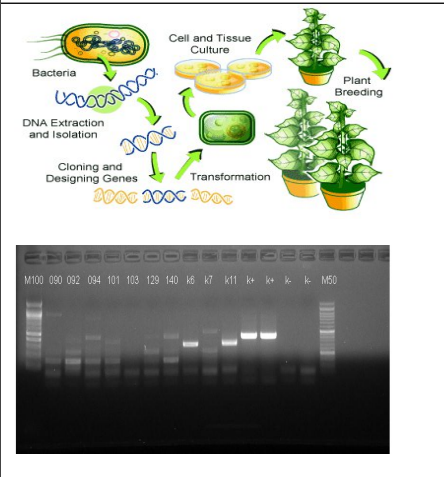
Мета вивчення дисципліни: формування компетентностей щодо створення та ефективного управління власним бізнесом

Результати навчання: вивчення дисципліни надає здобувачам вищої освіти можливість застосовувати набуті знання і розуміння з бізнесу у практичних ситуаціях; збирати та аналізувати інформацію для обґрунтування бізнес-ідей; застосовувати інструментарій прийняття ефективних господарських рішень з огляду на сучасні економічні реалії та українське законодавство; здатність демонструвати навички креативного та критичного мислення у дослідженнях та професійному спілкуванні.

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 крупи, снєків, пластівців, екструдованих круп'яних продуктів
---	--

Основи генетичної інженерії	Викладачі : доцент Бусигіна І.Е., доцент Юрко П.С.
	Мета вивчення дисципліни та результати навчання: Метою дисципліни є ознайомлення з основними молекулярно-генетичними методами, методами отримання генетичномодифікованих організмів. Студенти будуть знати: історію та сучасний стан розвитку генетичної інженерії; молекулярно-генетичні методи – полімеразну ланцюгову реакцію та секвенування; основні методи отримання ізольованих генів, методи їх клонування, основні етапи отримання генетичномодифікованих організмів. А також уміти клонувати окремі гени, характеризувати етапи проведення генетичної модифікації організмів, секвенування, проводити полімеразну ланцюгову реакцію.

ОСНОВИ БІЗНЕСУ І ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ	Викладач – проф. Зубков С.О.
	Мета вивчення дисципліни та результати навчання: <i>Мета:</i> формування компетентностей з організації та функціонування бізнесу, обґрунтування бізнес-ідей, складання бізнес-планів, державної реєстрації суб'єктів підприємницької діяльності та визначення можливостей для підприємницької діяльності. <i>Результати:</i> - розуміння історичних передумов виникнення та розвитку підприємництва; - усвідомлення психологічних особливостей діяльності підприємців; - знання правових основ регулювання підприємницької діяльності;

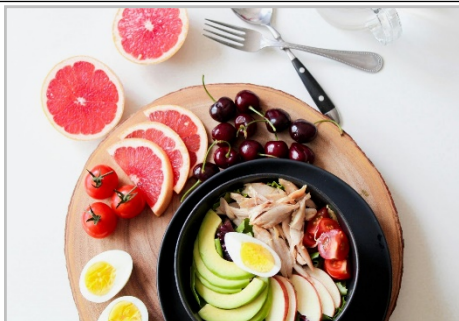


* Зображення створено за допомогою штучного інтелекту

здатність обирати форму оподаткування та механізми зниження основних економічних ризиків;
 навички обґрунтування бізнес-ідей та складання бізнес-планів;
 компетентність у державній реєстрації суб'єктів підприємницької діяльності;
 вміння визначати можливості для підприємницької діяльності;
 здатність аналізувати основні показники діяльності суб'єктів підприємницької діяльності.

Здорове харчування

(передумова – засвоєння обов'язкових компонент другого курсу)



Викладач – к.т.н., доц. Юр'єва О.О.

Мета вивчення дисципліни та результати навчання:

- формування системи знань з впливу макро, мікронутрієнтів (вітамінів, БАП) їжі та режиму харчування на формування імунітету, стан здоров'я, довголіття та працездатність людини;
- здатність аналізувати добову потребу людини у основних харчових та біологічно активних речовинах та шляхи її задоволення з метою дотримання принципів здорового харчування;
- здатність оволодівати сучасними знаннями щодо розробки ресурсощадних технологій продуктів для здорового харчування зі збереженням біологічного потенціалу сировини;
- здатність зберігати та приумножувати наукові досягнення і цінності суспільства щодо принципів здорового харчування та розробки прогресивних технологій виробництва продуктів для здорового харчування.

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
Небезпечні речовини у харчових продуктах (передумова – засвоєння обов’язкових компонент другого курсу)	Викладач – к.т.н., доц. Селютіна Г.А. Мета вивчення дисципліни та результати навчання: - формування системи знань з теорії та методології забезпечення якості харчових продуктів з точки зору гранично припустимого вмісту небезпечних речовин, освоєння нормативно-правових та організаційних питань щодо забезпечення безпечного споживання харчових продуктів; - здатність раціонально обирати критерії безпеки харчових продуктів згідно з сучасними вимогами законодавства та досягненнями технічного прогресу; - здатність проводити дослідження вмісту небезпечних речовин у рослинній сировині, сировині тваринного походження, а також продуктах їх переробки; - здатність аналізувати рівень вимог вітчизняної та закордонної нормативної документації щодо гарантій безпеки харчових продуктів.

Роль харчування в процесах життєдіяльності (інформація курсу необхідна не лише фахівцям харчової галузі, а й всім здобувачам, які зацікавлені в здоровому та правильному харчуванні)	Викладач – к.п.н., доцент НОВІКОВА В.Є. Мета вивчення дисципліни та результати навчання: Харчування є найважливішим чинником зовнішнього середовища, що визначає здоров’я, працездатність і активне довголіття людини. Речовини, що потрапляють з їжею, впливають на наш душевний стан, емоції, зовнішній вигляд і фізичне здоров’я. Харчові продукти як рослинного так і тваринного походження містять в собі всі необхідні компоненти для забезпечення потреб організму поживними речовинами. В той же час саме корисна їжа підтримує у тонусі наш організм і покращує фізичний стан. Харчуючись правильно, організм отримує більше енергії, менше хворіє, підвищується імунітет. Але,
--	---



наприклад, надмірне споживання солодоців та фастфуду викликає карієс, сприяє збільшенню ваги та проблемам зі шкірою.

Щоб уникнути таких проблем зі здоров'ям, здобувач повинен бути проінформований, які продукти потенційно можуть нести в собі небезпеку. Вивчення дисципліни дозволить запобігти вживанню здобувачами шкідливої їжі і, таким чином, зберегти своє здоров'я, а також використати отриману інформацію в процесі професійної діяльності і особливо це актуально в умовах військових подій.