


<p><b>Мікробіологія м'яса та м'ясопродуктів</b></p>	<p><b>Викладач – д.т.н., проф Євлаш В.В.</b></p>
	<p><b>Метою викладання навчальної дисципліни</b> 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><b>Завданням вивчення дисципліни</b> 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><b>Технологічне обладнання та автоматизація виробничих процесів переробки м'яса</b></p>	<p><b>Викладачі – доц. Загорулько О.Є. доц. Загорулько А.М.</b></p>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- навички для рішення інженерних задач, пов'язаних з виробничим процесом і комплексною автоматизацією технологічних процесів;</li> <li>- складання технологічних, структурних та конструктивних схем машин, апаратів та поточкових ліній, визначення основних параметрів роботи технологічного обладнання.</li> </ul>

**Нетрадиційний ресурсний потенціал м'ясопереробної галузі**

**Викладач: доц. Желєва Т.С.**



**Мета вивчення дисципліни та результати навчання:** надання майбутнім фахівцям галузі теоретичних основ та практичних навичок організації раціонального забезпечення підприємств галузі альтернативними та додатковими джерелами сировинної бази, залучення до переробки нових види сировинних ресурсів, зокрема нетрадиційних видів м'ясної сировини, поглиблення рівня переробки м'ясних сировинних ресурсів у готову продукцію. Після вивчення дисципліни студент знатиме потенціальні можливості забезпечення сировиною підприємства за рахунок використання нетрадиційних видів м'ясної сировини, особливості технологій їх переробки та асортимент й технології виробництва м'ясопродуктів із різних видів нетрадиційної м'ясної сировини.

**Глобальні Food тренди в м'ясній промисловості**

**Викладач: к.т.н., доц. Бакіров Мюшфік Панах огли**



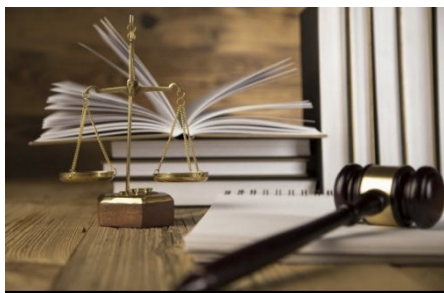
**Мета вивчення дисципліни та результати навчання.**

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.

**Нормативно-правова база харчової промисловості**

**д.т.н., проф. Онищенко В.М.**



**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.

**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

**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, екологічності тощо

**Особливості формування кольору, смаку та аромату харчових продуктів**

**Викладач: к.т.н., ст. викл. Жеребкін М.В.**



**Мета вивчення дисципліни та результати навчання:**

- 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 Фоцан А.Л.**



**Мета вивчення дисципліни та результати навчання:**

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.

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.



**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><b>Їжа майбутнього: програми здорового харчування</b></p>	<p>Викладач – к.т.н., доцент доц. Черемська Т.В.</p>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b>      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><b>Технологія веганських та вегетаріанських харчових продуктів</b></p>	<p>Викладач – доц. Радченко А.Е.</p>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b>      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>

<p align="center"><b>Особисті фінанси</b> (без передумов вивчення)</p>	<p>Викладачі – доц. Ставерська Т.О., доц. Жилиякова О.В.</p>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b></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><b>Захист прав споживачів</b></p> 	<p><b>Викладач: Доц. Микитюк В.О.</b></p> <p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b></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><b>Хмарні технології в навчальному процесі. Сервіси Google.</b> (передумова – засвоєння обов'язкових компонент першого курсу)</p>	<p>Викладач – проф. Семенюк Д.П.</p>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b> 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 знизивши 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><b>Відкриття власної справи</b> (передумова – засвоєння обов’язкових компонент першого і другого курсів)</p>	<p>Викладач – к.е.н., доцент, доцент кафедри менеджменту, бізнесу і адміністрування <b>Катерина Сергіївна БОГОМОЛОВА</b></p>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b> <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><b>Роль харчування в процесах життєдіяльності</b> (інформація курсу необхідна не лише фахівцям харчової галузі, а й всім здобувачам, які зацікавлені в здоровому та правильному харчуванні)</p>	<p>Викладач – к.п.н., доцент <b>НОВІКОВА В.Є.</b></p>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b> 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 солодощів 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.</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.