

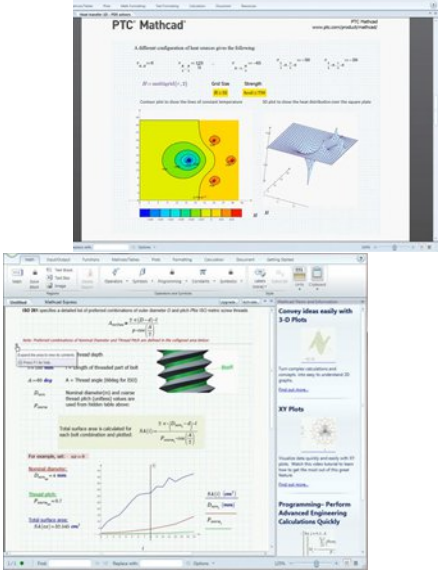
Фінансування Startup та інноваційної діяльності (без передумов вивчення)




Викладач – проф. Мандич О.В.

Мета вивчення дисципліни та результати навчання:


- розуміння сутності та особливостей фінансування стартапів, фундаментальних аспектів та ключових принципів, які визначають фінансові аспекти стартап-проектів, вивчення моделей фінансування, включаючи венчурний капітал, краудфандинг, банківські кредити та інші);
- оволодіння методами залучення капіталу для інноваційних проектів, практичні аспекти залучення інвестицій для підтримки інноваційних ідей та продуктів, аналіз переваг та недоліків кожного джерела фінансування та розробка стратегій їх оптимального використання;
- формування навичок оцінки фінансової стійкості стартапу, оцінка ключових фінансових показників та їх вплив на стійкість бізнесу, розробка методів виявлення та управління ризиками у початковому етапі розвитку;
- уміння ефективно управляти фінансами у стартап-середовищі, фінансове планування та контроль в умовах сталого розвитку та в умовах невизначеності;
- здатність аналізувати інвестиційні можливості та ризики, вивчення методів аналізу інвестиційних проектів та їх відповідності стратегіям розвитку стартапів, оцінка ризиків та вивчення інструментів їхньої мінімізації;
- розвиток навичок комунікації з інвесторами та партнерами, ефективних методів підготовки та представлення інноваційних проектів перед потенційними інвесторами;
- формування стратегічного підходу до фінансового управління в інноваційному бізнесі, розробка стратегії фінансового розвитку та зростання для стартапів.

<p align="center">Система автоматизованого проектування Mathcad (передумова – засвоєння обов’язкових компонент першого курсу)</p>	<p>Викладач проф. Потапов В.О.</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формування у студентів практичних навичок автоматизації дослідницьких задач та інженерних розрахунків; - здатність автоматизувати основні аналітичні етапи системної інженерії: статистична обробка експериментальних даних, візуалізація 2D та 3D поверхонь, символний та чисельний розв'язок алгебраїчних і диференціальних рівнянь та систем рівнянь, символні перетворення, цифровий аналіз зображень; - здатність створювати програми для автоматизації повторюваних операцій; - здатність використовувати аналітичні моделі Mathcad для управління геометрією САПР; здатність створювати інтерактивні документи з обчисленнями і візуальним супроводженням у галузях енергетики, машинобудування, харчових технологій, біотехнологій, економіки.


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

БЕЗПЕКА В НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ	Викладач кафедри мехатроніки, безпеки життєдіяльності та управління якістю доцент Черенцов Ігор Аркадійович
	<p>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.</p> <p>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.</p>

Технології крафтових виробництв	Викладач – к.т.н., доцент Діхтярь А.М.
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</p> <p>Ознайомлення з сучасними тенденціями виробництва крафтової продукції.</p> <p>Формування у здобувачів освіти комплексу необхідних знань та практичних навичок з крафтових технологій виробництва харчової продукції з сировини рослинного та тваринного походження. Навчає моделювати технологічний процес виробництва крафтової продукції в умовах закладів ресторанної індустрії та міні виробництв.</p> <p>Розглядаються: технології крафтових виробництв м'ясної продукції; рибної продукції та нерибних продуктів моря; хліба, хлібобулочних, макаронних та кулінарних виробів із борошна; молочних продуктів; харчової продукції на основі рослинної сировини; алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв і кондитерської продукції в умовах закладів ресторанної індустрії та міні підприємств.</p>

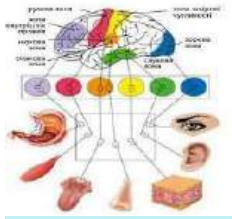
	
---	--

<p align="center">Фітнес та спортивне харчування</p>	<p>Викладач – д.т.н., професор Фошан А.Л.</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: Ознайомлення з правильною організацією харчування осіб, які займаються фітнесом. Формування у здобувачів освіти уміння 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.</p>

<p align="center">Особистий брендинг (без передумов)</p>	<p>Викладач – к.е.н., професор Заїка С.О. асист. Полевич К.В.</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формування у здобувачів освіти компетентностей щодо особистого брендингу з метою підвищення ефективності їх взаємодії з зовнішнім середовищем та досягнення фінансової свободи. - визначати зміст управління іміджем; - формування навичок аналітичної, креативної та інноваційної діяльності зі створення бренду та управління ним; - визначати проблеми в розвитку особистого брендингу та управління іміджем; - знати технологію формування та просування особистого бренду.

Сенсорна оцінка харчової продукції

Викладач – к.т.н., доцент доц. Черемська Т.В.



Суб'єктивний метод визначення показників якості харчових продуктів

Сенсорний аналіз

Сенсорика – (від лат. "sensus") сприйняття, почуття, відчуття.



ОРГАНИ ЧУТТЯ ТА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Орган слуху	Орган нюху	Орган смаку
<ul style="list-style-type: none"> *чутливість *чистота 	<ul style="list-style-type: none"> *запах *аромат *бухт *фактор 	<ul style="list-style-type: none"> *смак *фактор *консистенція *жорсткість *текстура

ОРГАНИ ЧУТТЯ ТА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Орган зору	Органи дотику
<ul style="list-style-type: none"> *колірний відтінок *форма *колір *блиск *прозорість 	<ul style="list-style-type: none"> *консистенція *цільність *еластичність *пружність *липкість *в'язкість *крихкість



Методи визначення показників якості харчових продуктів поділяються на:

Суб'єктивні	Об'єктивні
<ul style="list-style-type: none"> - дослідження властивостей продукту, засноване на реальному почутті, інтуїції, смаку, досвіду 	<ul style="list-style-type: none"> - дослідження властивостей продукту, засноване на кількісній оцінці за допомогою спеціальних методів

Сенсорний аналіз як один з основних методів визначення якості харчових продуктів.

Спеціально навчені та кваліфіковані на сенсорно-чутливість дегустатори.

З використанням спеціальних умов, які гарантують високу якість та точність результатів.




Мета вивчення дисципліни та результати навчання:

формування необхідних теоретичних знань з психофізіологічних основ сенсорного аналізу та практичних навичок з методології та основних прийомів науково обґрунтованого дегустаційного аналізу, враховуючи провідне місце органолептичних (сенсорних) показників в номенклатурі якісних ознак продовольчої сировини та готових продуктів харчування.


формування глибоких знань щодо: сутності та завдань органолептичного аналізу, його відмінних особливостей порівняно з органолептичною оцінкою; психофізіологічних основ сприйняття окремих видів відчуттів, їх класифікацій, характеристик основних типів смаків, запахів, зорових і тактильних відчуттів, порогових відтінків згідно із сучасними класифікаторами; класифікації органолептичних методів, які знижують суб'єктивність оцінки, характеристики методів визначення загальної і часткової якості; якісних відмінностей, споживчої оцінки, можливості їх використання; вимог до експертів-дегустаторів, приміщень та інших умов, що забезпечують належне відтворення дегустаційних результатів, дотримання основних принципів експертної методології і застосування кваліметрії для кількісного визначення органолептичних показників якості товарів; порядку й організації органолептичних досліджень, методики досліджень, проведення розрахунків, визначення споживчої оцінки якості, особливостей і методів органолептичної оцінки і сенсорного аналізу товарів, термінології, яка характеризує органолептичні властивості продовольчих та непродовольчих товарів.


<p align="center">Моделювання та візуалізація закладів ресторанної індустрії</p>	<p>Викладач – к.т.н., доцент Котляр О.В. к.т.н., доцент Чорна Н.В.</p>
 	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: є вивчення основ проектування об'єктів ресторанної індустрії та комп'ютерна візуалізація закладів методами автоматизованого проектування, результатом якого є комплект проектно-конструкторської документації, достатньої для виготовлення та подальшої експлуатації об'єкта проектування. Реалізується на базі спеціального програмного забезпечення, автоматизованих банків даних, широкого набору периферійних пристроїв. Основними завданнями вивчення дисципліни є засвоєння студентами знань, які будуть необхідні у подальшій професійній діяльності під час проектування закладів ресторанної індустрії та їх моделювання, а також створення віртуальних 3D турів, що допоможе побачити об'єкт ще до його реалізації.</p> <p>Розглядаються: методика розробки просторових моделей закладів ресторанної індустрії, фундаментальні основи і технології функціонування сучасних систем автоматизованого проектування; сучасний стан і напрямки розвитку прикладних програмних продуктів архітектурно-будівельного проектування закладів ресторанної індустрії, їх практичного застосування; організація та принципи, елементи сучасного технічного та інформаційного забезпечення САПР.</p>

<p align="center">БУХГАЛТЕРСЬКИЙ ОБЛІК</p>	<p>Викладач: к.е.н., професор Ковалевська Н.С. Кафедра: обліку, аудиту та оподаткування Факультет: економічних відносин та фінансів</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни: формування системи знань з теорії та практики ведення бухгалтерського обліку на підприємствах.</p> <p>Результати навчання: вивчення дисципліни надає здобувачам вищої освіти можливість визначати інформаційні потреби користувачів; визначати предмет та класифікувати об'єкти бухгалтерського обліку; застосовувати окремі елементи методу бухгалтерського обліку; складати бухгалтерський баланс і визначати типи балансових змін; відображати господарські операції на рахунках бухгалтерського обліку методом подвійного запису; здійснювати оцінку активів і зобов'язань та калькулювання витрат в бухгалтерському обліку; документувати господарські операції; оформляти проведення інвентаризації; узагальнювати дані поточного бухгалтерського обліку із використанням цифрових рішень.</p>


Технологічне обладнання та автоматизація виробничих процесів	Викладач – доц. Загорулько О.Є.
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.

Їжа майбутнього: програми здорового харчування	Викладач – к.т.н., доцент доц. Черемська Т.В.
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</p> <p>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).</p> <p>Формування уявлень про стале виробництво їжі, 3-D друк їжі, білкові альтернативи (їстівні комахи), заміники м'ясних і молочних продуктів рослинного походження та способи їх виробництва. Використання штучного інтелекту у виробництві та реалізації їжі майбутнього.</p> <p>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.)</p> <p>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>

Харчові продукти: від білку до вітамінів	Викладач: проф. Гринченко Н.Г.
	Мета вивчення дисципліни та результати навчання: <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

Маркування харчових продуктів – як читати етикетки	Викладач: проф. Гринченко Н.Г.
	Мета вивчення дисципліни та результати навчання: <ul style="list-style-type: none"> – 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.
	<p>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</p>

ЗАХИСТ ПРАВ СПОЖИВАЧІВ	<p>Викладач: к.т.н., доцент Сорокіна Світлана Вікторівна Кафедра: торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи Факультет: управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни: формування системи наукових знань щодо системи та змісту прав споживачів у сфері придбання і споживання товарів і послуг, гарантійного ремонту (обслуговування), щодо правових засад захисту порушених прав та інтересів споживачів і набуття навичок їх практичного застосування.</p> <p>Результати навчання: вивчення дисципліни надає здобувачам вищої освіти можливість розуміти функціонування сфери захисту прав споживачів, що регулює відносини між споживачами товарів, робіт і послуг та виробниками і продавцями товарів, виконавцями робіт і надавачами послуг різних форм власності, володіти здатністю забезпечувати організацію діяльності державних та громадських організацій та органів у справах захисту справ споживачів.</p>

<p>Основи організації бізнесу (передумови відсутні)</p>	<p>Викладач – доцент, к.е.н. Катерина Сергіївна БОГОМОЛОВА</p>
	<p>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 вміння 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>Сучасні тренди пакування харчових продуктів</p>	<p>Викладач: проф. Онищенко В.М.</p>
	<p>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</p>

<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>ОСНОВИ БІЗНЕСУ І ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ</p>	<p>Викладач – проф. Зубков С.О.</p>
 <p>* Зображення створено за допомогою штучного інтелекту</p>	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</p> <p><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.</p> <p><i>Результати:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> розуміння історичних передумов виникнення та розвитку підприємництва; усвідомлення психологічних особливостей діяльності підприємців; знання правових основ регулювання підприємницької діяльності; 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.