

<b>Нетрадиційний ресурсний потенціал м'ясопереробної галузі</b>	<b>Викладач: доц. Желева Т.С.</b>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b> набуття майбутніх фахівців галузі теоретичних основ та практичних навичок визначення рівня розвитку тваринництва в умовах прискореного науково-технічного прогресу галузі, організації раціонального забезпечення сировиною підприємств галузі, залучення до переробки нових види сировинних ресурсів, поглиблення рівня переробки м'ясних сировинних ресурсів у готову продукцію.</p> <p>Після вивчення дисципліни студент знатиме основні галузі тваринництва та птахівництва, які є сировиною для м'ясопереробної галузі; потенціальні можливості забезпечення сировиною підприємства за рахунок місцевих ресурсів; продуктивність різних видів худоби і птиці як сировинної бази для м'ясопереробної галузі.</p>

<b>Нормативно-правова база харчової промисловості</b>	<b>Викладач: проф. Онищенко В.М.</b>
	<p>Метою викладання навчальної дисципліни є формування у студентів системного розуміння законодавчої та нормативно-правової бази у сфері харчової промисловості, а також надання поглиблених теоретичних знань щодо порядку користування, розробки та впровадження нормативно-правових документів. Особлива увага приділяється вивченню сучасних вимог до стандартизації, технічного регулювання, безпеки та якості харчових продуктів відповідно до національного законодавства та міжнародних норм.</p> <p>Результатом оволодіння матеріалом курсу є засвоєння студентами законодавчих і нормативних актів, що регулюють діяльність підприємств харчової галузі, а також набуття практичних навичок з користування нормативною документацією. Студенти опановують принципи розроблення, структурування, побудови та викладання нормативно-правових документів, правила їх оформлення, погодження та прийняття. Крім того, вони набувають компетентностей щодо порядку позначення документів, їх перегляду, внесення змін, актуалізації та скасування відповідно до чинних вимог законодавства. Це забезпечує підготовку фахівців, здатних професійно працювати з нормативною базою та забезпечувати її ефективне застосування на практиці.</p>

<p><b>ТЕХНОЛОГІЯ СИРУ: ВИДИ, ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА, ЯКІСТЬ</b></p>	<p>Викладач – д.т.н., проф. Погарська В.В.</p>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формування системи знань щодо асортименту основних видів сиру, особливостей технології та технологічного процесу виробництва, оцінки якості готових продуктів;</li> <li>- здатність аналізувати сироватність 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;</li> <li>- здатність проводити бальну оцінку якості готових сирів за органолептичними та фізико-хімічними показниками</li> </ul>

<p><b>ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ</b></p>	<p>Викладач – к.т.н., доц. Юр'єва О.О.</p>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формування системи знань з впливу макро, мікронутрієнтів (вітамінів, БАП) їжі та режиму харчування на формування імунітету, стан здоров'я, довголіття та працездатність людини;</li> <li>- здатність аналізувати добову потребу людини у основних харчових та біологічно активних речовинах та шляхи її задоволення з метою дотримання принципів здорового харчування;</li> <li>- здатність оволодівати сучасними знаннями щодо розробки ресурсощадних технологій продуктів для здорового харчування зі збереженням біологічного потенціалу сировини;</li> <li>- здатність зберігати та приумножувати наукові досягнення і цінності суспільства щодо принципів здорового харчування та розробки прогресивних технологій виробництва продуктів для здорового харчування.</li> </ul>

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

<b>Визначення нешкідливості зернопродуктів</b>	Викладач – доц. Фоміна І.М.
	<p>Надає студентам комплексні теоретичні знання та практичні навички для забезпечення виробництва безпечної та якісної продукції із зерна. Курс охоплює вивчення основних небезпечних факторів (біологічних, хімічних, фізичних), законодавчої та нормативної бази, механізмів контамінації сировини та сучасних методів їх аналізу. Особлива увага приділяється освоєнню принципів системи управління безпекою НАССР. Студенти опанують методики відбору проб, проведення лабораторних досліджень, інтерпретації результатів та розробки заходів з управління ризиками на всіх етапах переробки зерна.</p>

<b>Сучасні технології національних хлібобулочних виробів</b>	Викладач – доц. Степанькова Г.В.
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b></p> <p>формування уявлення про сучасні технології виробництва національних хлібобулочних виробів різних країн, особливості їх рецептурного складу та технологічних процесів, набуття практичних навичок їх виготовлення</p>

<b>Альтернативні білки та рослинні аналоги м'ясних продуктів</b>	<b>Викладач: доц. Бакіров Мюшфік Панах огли</b>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b></p> <p>формування у здобувачів теоретичних знань і практичних навичок щодо використання альтернативних джерел білка та технологій виробництва рослинних аналогів м'ясних продуктів з урахуванням сучасних тенденцій розвитку харчової галузі та принципів сталого виробництва.</p> <p>Після вивчення дисципліни студент знатиме основні види альтернативних білків (рослинні, мікробні, клітинні тощо); технологічні властивості рослинної білкової сировини; принципи створення текстурованих білкових продуктів; особливості формування структури та сенсорних характеристик рослинних аналогів м'ясних виробів; сучасні тенденції розвитку ринку альтернативних білкових продуктів; вимоги до безпечності, маркування та нормативного регулювання таких продуктів.</p>

<b>Основи хлібопекарського мистецтва</b>	Викладач – доц. Степанькова Г.В.
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b></p> <p>формування уявлення про основні види та споживчі властивості хлібобулочних виробів, сучасні технології їх виготовлення, набуття практичних навичок виготовлення різних видів хліба та булочних виробів</p>

<b>Мистецтво виготовлення та декорування кондитерських виробів і десертів</b>	Викладач – доц. Касабова К.Р.
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ознайомлення з світовими трендами у виготовленні кондитерських виробів і десертів та з сучасними підходами до їх декорування;</li> <li>- опанування теоретичних основ та практичних навичок виробництва тортів, тістечок, цукерок ручної роботи та десертів, а також різних видів декору для їх оздоблення</li> </ul>

<b>Grain Processing Technologies</b>	Викладач –проф. Шаніна О.М., проф. Олійник С.Г.
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b> формування у здобувачів системних знань і практичних навичок щодо класифікації та характеристики зернових, зернобобових і олійних культур, а також технологій їх зберігання та промислової переробки. Метою курсу є оволодіння принципами оцінювання якості зернової сировини та технологічними схемами елеваторного, борошномельного, круп'яного та комбікормового виробництва. У результаті навчання здобувачі повинні вміти аналізувати властивості зерна, визначати його придатність до переробки та застосовувати отримані знання у професійній діяльності в галузі зернопереробних технологій.</p>

<b>Функціональні хлібопродукти і кондитерські вироби</b>	Викладач – к.т.н., проф. Олійник С.Г.
	<b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- опанування теоретичних основ та практичних навичок створення функціональних хлібопродуктів та кондитерських виробів;</li> <li>- розуміння підходів до використання різних джерел фізіологічно-функціональних інгредієнтів для надання продукту певних функціональних властивостей</li> </ul>

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

<b>Наукові основи зберігання харчових продуктів</b>	Викладач – доц. Степанькова Г.В.
	<b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b> <p>полягає у формуванні системного розуміння фізичних, фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних процесів, що відбуваються у харчових продуктах під час зберігання, а також у набутті знань щодо науково обґрунтованих методів забезпечення їх якості, безпечності та подовження термінів придатності.</p>

## Технологічний семінар



Викладач –доц. Касабова К.Р.

**Мета вивчення дисципліни та результати навчання:** формування у здобувачів цілісного уявлення про принципи академічної доброчесності, методологію наукових досліджень у харчових технологіях та особливості професійної наукової комунікації. У межах курсу розглядаються питання пошуку та аналізу наукової інформації, виконання індивідуального завдання, застосування методів дослідження, підготовки та структурування наукових доповідей і презентацій, а також ведення фахових дискусій. Особливу увагу приділено сучасним теоріям і концепціям харчування та проблематиці використання харчових добавок з позицій безпеки та регулювання. У результаті навчання здобувачі набувають умінь дотримуватися принципів академічної доброчесності, аргументовано презентувати результати досліджень, критично оцінювати наукові джерела та формувати обґрунтовану професійну позицію щодо актуальних питань харчових технологій.

## ВЕРШКОВЕ МАСЛО: ВИРОБНИЦТВО ТА ЯКІСТЬ



Викладач – к.т.н., доц. Юр'єва О.О.

**Мета вивчення дисципліни та результати навчання:**

ознайомлення з властивостями вершкового масла, формування системи знань щодо технологічного процесу виробництва вершкового масла, показників якості та безпеки, напрямів удосконалення технології;

розуміння особливостей технології вершкового масла підвищеної біологічної цінності, отриманого з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

Після вивчення дисципліни здобувач вищої освіти зможе приймати обґрунтовані рішення при виробництві вершкового масла з урахуванням вимог до якості та безпеки продукту і сучасних тенденцій розвитку галузі.

**ПРИПРАВИ, КЕТЧУПИ, СОУСИ:  
ВИРОБНИЦТВО ТА ЯКІСТЬ**

Викладач – к.т.н., доц. Селютіна Г.А.



**Мета вивчення дисципліни та результати навчання:**

ознайомлення з властивостями приправ, кетчупів і соусів, формування системи знань щодо асортименту приправ, кетчупів і соусів, особливостей їх застосування і поєднання з продуктами харчування, особливостей технології та технологічного процесу виробництва кетчупів і соусів, оцінки їх якості та умов зберігання;

розуміння особливостей поєднання приправ у сумішах, процеси, що впливають на формування смаку та аромату.

Після вивчення дисципліни здобувач вищої освіти зможе приймати рішення щодо підбору приправ та їх сумішей до продуктів харчування, а також удосконалення технології виробництва кетчупів і соусів та особливостей виробництва окремих їх видів

**Lean Production у м'ясній промисловості: ефективність і ресурсозбереження**

Викладач: проф. Онищенко В.М.



**Мета вивчення дисципліни та результати навчання:**

формування у здобувачів теоретичних знань і практичних навичок щодо впровадження концепції Lean Production (ощадливого виробництва) у м'ясній промисловості з метою підвищення ефективності виробничих процесів, зниження втрат ресурсів, покращення якості продукції та забезпечення конкурентоспроможності підприємств в умовах сучасного ринку.

Після вивчення дисципліни студент знатиме: основні принципи та інструменти Lean Production (5S, Kaizen, Just-in-Time, Value Stream Mapping, TPM тощо); види втрат у м'ясопереробному виробництві та способи їх мінімізації; методи оптимізації виробничих потоків і логістики сировини та готової продукції; підходи до раціонального використання енергетичних, водних і матеріальних ресурсів; інструменти підвищення продуктивності праці та якості продукції; принципи побудови системи безперервного вдосконалення на підприємствах м'ясної галузі

<p><b>СУЧАСНІ НАПОЇ: ВИДИ, КОРИСТЬ ТА НЕБЕЗПЕКА</b></p>	<p>Викладач – к.т.н., доц. Погарський О.С.</p>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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;</li> <li>- вміти 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</li> </ul>

<p><b>Харчові добавки та Clean Label інгредієнти у харчових технологіях</b></p>	<p><b>Викладач: проф. Головко Т.М.</b></p>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b> набуття майбутніх фахівців галузі теоретичних основ та практичних навичок визначення рівня розвитку тваринництва в умовах прискороного науково-технічного прогресу галузі, організації раціонального забезпечення сировиною підприємств галузі, залучення до переробки нових види сировинних ресурсів, поглиблення рівня переробки м'ясних сировинних ресурсів у готову продукцію.</p> <p>Після вивчення дисципліни студент знатиме основні галузі тваринництва та птахівництва, які є сировиною для м'ясопереробної галузі; потенціальні можливості забезпечення сировиною підприємства за рахунок місцевих ресурсів; продуктивність різних видів худоби і птиці як сировинної бази для м'ясопереробної галузі.</p>