

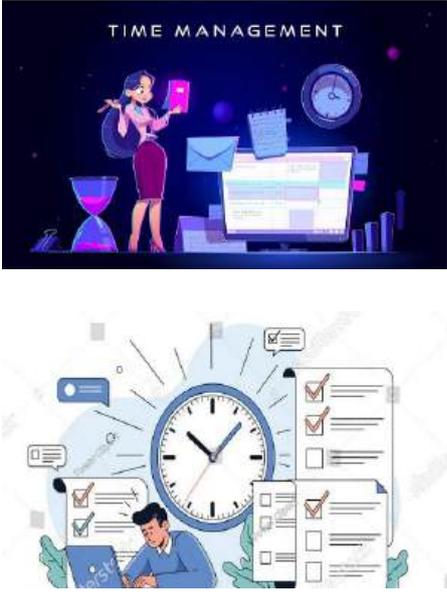
## Фінансування Startup та інноваційної діяльності (без передумов вивчення)



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><b>Тайм-менеджмент</b> (передумови відсутні)</p>	<p>Викладач – доцент <b>Бобловський О.Ю.</b></p>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b></p> <p><i>мета:</i> формування у здобувачів системи знань та навичок щодо використання часу та підвищення власної ефективності; вироблення навичок самоорганізації, мотивації, цілепокладання, розстановки пріоритетів, делегування повноважень, контролю і оцінки особистих показників діяльності.</p> <p><i>результати навчання:</i> вміти використовувати основні методи інвентаризації та аналізу власного та організаційного часу; здатність застосовувати принципи і правила планування часу, визначення власних цілей і розстановки пріоритетів при прийнятті якісних управлінських рішень; здатність розробляти організаційні принципи розпорядку дня з урахуванням темпераменту та біоритмів людини.</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>

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

<b>Технології виробництва крафтових</b>	Викладач – к.т.н., доцент Діхтярь А.М.
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b></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><b>Фітнес та спортивне харчування</b></p>	<p>Викладач – д.т.н., професор Фоцан А.Л.</p>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b>  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><b>Особистий брендинг</b> (без передумов)</p>	<p>Викладач проф. Савицька Н.Л./ асист. Полевич К.В.</p>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формування у здобувачів освіти компетентностей щодо особистого брендингу з метою підвищення ефективності їх взаємодії з зовнішнім середовищем та досягнення фінансової свободи.</li> <li>- визначати зміст управління іміджем;</li> <li>- формування навичок аналітичної, креативної та інноваційної діяльності зі створення бренду та управлінню ним;</li> <li>- визначати проблеми в розвитку особистого брендингу та управління іміджем;</li> <li>- знати технологію формування та просування особистого бренду.</li> </ul>

# Сенсорна оцінка харчової продукції

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

**Суб'єктивний метод визначення якості харчових продуктів**  
**Сенсорний аналіз**

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

**ОРГАНИ ЧУТТЯ ТА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ**

Очі	Ніс	Вуста	Слух	Скірка
Кольор, прозорість, мушкет	Запах	Смак, консистенція	Гучність, висота, тембр	Температура, вологість

**Суб'єктивний** – залежить від особливостей організму людини, стану здоров'я, настрою, часу доби, умов середовища.

**Об'єктивний** – залежить від властивостей продукту, методів вимірювання, обладнання, умов середовища.

## 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.



**Технологічне обладнання та автоматизація виробничих процесів**



Викладач – 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.

**Їжа майбутнього: програми здорового харчування**



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

Мета вивчення дисципліни та результати навчання:

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 (істівні 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.)

<b>Харчові продукти: від білку до вітамінів</b>	<b>Викладач: проф. Гринченко Н.Г.</b>
	<b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– розуміння складових частин харчових продуктів та їх функціоналу;</li> <li>– здатність аналізувати склад харчових продуктів та визначати особливості їх технологічної обробки,</li> <li>– здатність пояснювати причини змін сировини та продуктів під час механічної та термічної обробки;</li> <li>– здатність надати оцінку явищ, що тривають під впливом різних засобів обробки та здатність керувати ними;</li> <li>– здатність визначати харчову, біологічну та енергетичну цінність харчових продуктів</li> </ul>

<b>Маркування харчових продуктів – як читати етикетки</b>	<b>Викладач: проф. Гринченко Н.Г.</b>
	<b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– розуміння законодавчої бази щодо вимог до маркування харчових продуктів;</li> <li>– здатність аналізувати усі інформаційні складові, що наведено на етикетках харчових продуктів;</li> <li>– здатність аналізувати наявність та правильність надання обов'язкової та додаткової інформації про харчовий продукт;</li> <li>– здатність визначати особливості маркування певних категорій товарів;</li> <li>– здатність аналізувати склад продукту та його відповідність харчової цінності;</li> <li>– набуття навичок щодо штрихового кодування продукції;</li> <li>– спроможність зробити експертне заключення щодо відповідності маркування чинному законодавству.</li> </ul>

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

<b>ЗАХИСТ ПРАВ СПОЖИВАЧІВ</b>	<p><b>Викладач:</b> к.т.н., доцент Сорокіна Світлана Вікторівна  <b>Кафедра:</b> торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи  <b>Факультет:</b> управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю</p>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни:</b> 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><b>Результати навчання:</b> 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><b>Основи організації бізнесу</b> (передумови відсутні)</p>	<p>Викладач – доцент, к.е.н. <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 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. <i>Результати навчання:</i> • визначити 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; • визначити оптимальну систему оподаткування підприємницької діяльності; • формувати організаційну структуру підприємства та планувати бізнес процеси на підприємстві; • мати навички складання бізнес-плану.</p>

<p><b>Сучасні тренди пакування харчових продуктів</b></p>	<p><b>Викладач: проф. Онищенко В.М.</b></p>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b> – 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, екологічності тощо</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></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><b>ОСНОВИ БІЗНЕСУ І ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ</b></p>	<p>Викладач – проф. Зубков С.О.</p>
 <p>* Зображення створено за допомогою штучного інтелекту</p>	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b></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"> <li>– розуміння історичних передумов виникнення та розвитку підприємництва;</li> <li>– усвідомлення психологічних особливостей діяльності підприємців;</li> <li>– знання правових основ регулювання підприємницької діяльності;</li> <li>– здатність обирати форму оподаткування та механізми зниження основних економічних ризиків;</li> <li>– навички обґрунтування бізнес-ідей та складання бізнес-планів;</li> <li>– компетентність у державній реєстрації суб'єктів підприємницької діяльності;</li> <li>– вміння визначати можливості для підприємницької діяльності;</li> <li>– здатність аналізувати основні показники діяльності суб'єктів підприємницької діяльності.</li> </ul>