

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій
імені С.З. Гжицького

КАТАЛОГ
вибіркових дисциплін підготовки здобувачів
ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
галузі знань 18 «Виробництво та технології» (Бакалавр)

ЛЬВІВ 2020

<i>Назва дисципліни</i>	Прикладна механіка
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Варивода Юрій Юрійович, кандидат технічних наук, доцент кафедри загальнотехнічних дисциплін
<i>Семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Диференційований залік, курсовий проект
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	96
- лекцій	48
- лабораторних занять	48
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою викладання навчальної дисципліни «Прикладна механіка» є надання студентам знань, необхідних для вивчення спеціальних інженерних дисциплін, вміння вирішувати технологічні задачі в умовах виробництва, а також здобуття навичок у питаннях конструювання типових елементів конструкцій.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен бути здатним продемонструвати такі результати навчання: знати: – основні положення опору матеріалів; – основи теорії механізмів і машин; – основні принципи конструювання деталей машин стосовно до профілю спеціальності; вміти: – складати розрахункові моделі механізмів і машин; – розв’язувати задачі логічного переходу від теорії до практики в прогнозуванні та проектуванні сучасних машин, механізмів та обладнання; – проводити розрахунки в процесі проектування деталей типових машин на прикладі курсового проекту.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Критерії працездатності деталей. 2. Механічні властивості матеріалів. 3. Розрахунок елементів за даними напруженнями. 4. Гіпотези граничних стнів. Втомне навантаження. 5. Структуризація механізмів. Види з’єднань і передач. 6. Зубчасті, черв’ячні і ланцюгові передачі. 7. Вали, опори, муфти. 8. Транспортувальні машини.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Матеріалознавство
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Ціж Богдан Романович, доктор технічних наук, професор кафедри загальнотехнічних дисциплін
<i>Семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Диференційований залік, курсовий проект
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	96
- лекцій	48
- лабораторних занять	48
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою є формування знань з матеріалознавства у студентів та забезпечення можливості застосування цих знань в розв'язанні інженерних задач, створення необхідної теоретичної бази і набуття практичних умінь для вивчення ряду наступних загальноінженерних та спеціальних дисциплін, а також оволодіння методами розв'язання технічних задач виробництва з використанням матеріалознавства, головним чином для забезпечення зростання продуктивності та якості праці. Вивчення матеріалознавства сприятиме розвитку у студентів технічного мислення, інженерного світогляду та стимулюватиме раціоналізаторську думку – все це забезпечить найефективніше використання людських, матеріальних та енергетичних ресурсів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Завданням вивчення матеріалознавства є засвоєння студентами: – будови і властивостей матеріалів з метою їх раціонального застосування; – залежності між складом, структурою і властивостями матеріалів і неметалів; – основних груп сучасних металічних і неметалічних матеріалів, їх властивостей і областей застосування в технологічному обладнанні харчової промисловості; – основ термічної, хімічної і хіміко-термічної обробки матеріалів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Будова і властивості матеріалів. 2. Формування структури матеріалів. 3. Механічні властивості матеріалів. 4. Сплави. Діаграми стану. 5. Залізо-вуглицеві сплави. 6. Класифікація сталей і чавунів. 7. Основи термічної обробки металів. 8. Кольорові метали та сплави. 9. Неметалеві матеріали.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Теоретична механіка
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Варивода Юрій Юрійович, кандидат технічних наук, доцент кафедри загальнотехнічних дисциплін
<i>Семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Диференційований залік, курсовий проект
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	96
- лекцій	48
- лабораторних занять	48
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою викладання теоретичної механіки є формування особистості студентів, розвитку їх інтелекту і здатності до логічного мислення, фізичного розуміння протікання різноманітних процесів у природі і техніці та прищеплювання набутих знань для розв'язування практичних задач, зокрема інженерно-технологічного профілю. Методи теоретичної механіки необхідні для аналізу реальних явищ і розв'язування прикладних задач. В інженерно-технологічних спеціальностях теоретична механіка є фундаментом для вивчення спецкурсів і наукових досліджень.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Завданням дисципліни є формування у студентів комплексу знань з теоретичної механіки, оволодіння основними методами розв'язування практичних задач, пов'язаних з майбутньою спеціальністю.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Кінематика точки і твердого тіла. 2. Поступальний рух. 3. Аксиоми механіки Ньютона. 4. Момент сили відносно точки і осі. 5. Диференційні рівняння руху. 6. Кількість руху точки і системи. Момент кількості руху.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	українська

<i>Назва дисципліни</i>	Товарознавство харчових продуктів
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Коваль Галина Михайлівна, кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- практичних занять	32
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Опанувати науково-теоретичні засади товарознавства, ознайомитися з споживчими властивостями товарів виробничо-технічного призначення, що зумовлюють їх споживчу цінність і задовольняти потреби споживачів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Знати загальні системи класифікації товарів, товарознавчі методи класифікації асортиментних груп товарів, основні вимоги до збереження, якості та кількості товарів на етапах їх просування, нормативні міжнародні та державні документи з контролю якості товарів, методи ідентифікації та засоби товарної інформації, основні права виробників та споживачів товарів. Вміти застосовувати методи пізнання товарів, їх загальних споживчих властивостей, визначити основні показники якості товарів, використовувати засоби та критерії ідентифікації товарів і розрізнити сфальсифіковані товари.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Споживчі властивості формування показників якості товарів. 2. Товарознавча оцінка м'яса і м'ясних товарів. 3. Товарознавча оцінка молока і молочних товарів. 4. Товарознавча оцінка риби і рибних товарів. 5. Товарознавча оцінка жирових продуктів. 6. Товарознавча оцінка смакових товарів. 7. Товарознавча оцінка фруктово-овочевих товарів. 8. Товарознавча оцінка крохмалю, цукру, меду і кондитерських товарів. 9. Товарознавча оцінка зерноборошняних товарів.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Пакування харчових продуктів
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Коваль Галина Михайлівна, кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- практичних занять	32
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Здобуття майбутніми фахівцями теоретичних та практичних знань і навичок пакування товарів народного споживання, вивчення студентами основних видів тари і пакування харчових продуктів, їх характеристики, вимоги до якості тари і пакувальних товарів згідно чинних нормативних документів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Знати основні класифікації стандартизації та уніфікації тари та харчових продуктів, характеристику основних видів тари та її значення для пакування продуктів, вимоги до пакування та маркування товарів, види транспортної тари її призначення та маркування, систему штрихового кодування тари та упаковки для продовольчих товарів, технічні вимоги до споживчої тари.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Стан і тенденції розвитку пакувальної індустрії в Україні і світі. 2. Якість і безпека пакувальних матеріалів і тари. 3. Психологія і упаковка. 4. Сучасні напрями застосування пакувальних матеріалів і тари для харчових продуктів. 5. Утилізація використаної тари і пакувальних матеріалів.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Експертиза харчових продуктів
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Коваль Галина Михайлівна, кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- практичних занять	32
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування професійних компетентностей щодо організації, проведення, документального супроводу експертизи товарів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Знати основні теоретико-практичні основи експертизи товарів, методи і засоби проведення експертизи продовольчих та непродовольчих товарів, перелік основних суб'єктів та об'єктів експертизи товарів. Вміти здійснювати та документально оформлювати результати фітосанітарної, екологічної і ветеринарно-санітарної експертиз.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Експертиза м'яса та консервованих м'ясних продуктів. 2. Експертиза молока і молочних продуктів. 3. Експертиза субпродуктів, харчового жиру, крові, кишкової, ендокринно-ферментної, шкіряно-хутрової і технічної сировини. 4. Експертиза яєць. 5. Експертиза риби та рибних продуктів. 6. Експертиза меду.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Основи правознавства
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Капітан Ольга Ігорівна, асистент кафедри права
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	36
- лекцій	18
- практичних занять	18
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Теоретична підготовка, яка передбачає формування знань і навичок щодо розуміння та тлумачення норм законодавства та вміння їх застосувати на практиці, створення умов гармонійного розвитку особистості і сталого розвитку суспільства.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Аналіз окремих правових норм конституційного, господарського, цивільного, адміністративного, кримінального, права, та висвітлення нових законів та інших нормативних актів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Основи теорії держави і права. 2. Конституційне право України. 3. Цивільне право України. 4. Кримінальне право України. 5. Трудове право України. 6. Господарське право України.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Законодавство в галузі
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Капітан Ольга Ігорівна, асистент кафедри права
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	36
- лекцій	18
- практичних занять	18
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування у студентів знань щодо правового регулювання харчової діяльності в Україні.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Аналіз основних положень законодавчих документів в галузі харчових технологій.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Законодавче регулювання харчової діяльності в Україні. 2. Державне регулювання у сфері виробництва та обігу харчових продуктів. 3. Державний контроль та нагляд у сфері виробництва та обігу харчових продуктів. 4. Спеціальна дозвільна документація у сфері виробництва та обігу харчових продуктів. 5. Стандартизація та сертифікація. 6. Правове регулювання безпечності та якості харчових продуктів. 7. Експорт та імпорт харчових продуктів. 8. Обіг харчових продуктів на території України.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Митна справа
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Капітан Ольга Ігорівна, асистент кафедри права
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	36
- лекцій	18
- практичних занять	18
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Засвоєння суті та завдань митної справи в Україні, її організацію на сучасному етапі, на сучасному етапі, засвоєння правових та фінансових основ управління митною справою, правове регулювання митного контролю і здійснення митного оформлення, що сприятиме усвідомленню необхідності й правомірності сплати мита та інших обов'язкових платежів, специфіки їх дії та використанню набутих знань у майбутній практичній діяльності.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Набуття студентами знань щодо теоретичних засад зовнішньоекономічних відносин, законодавства, яке його регулює та умінні застосовувати набуті знання з метою вирішення практичних задач, критично осмислювати та подавати обґрунтовані пропозиції щодо удосконалення.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Теорія митного регулювання та основи митної справи в Україні. 2. Порядок переміщення та пропуск через митний кордон України осіб, товарів та інших предметів. 3. Організація митного контролю. 4. Незаконне переміщення предметів через митний кордон. 5. Характеристика системи митних режимів. 6. Товарна номенклатура і митній справі. 7. Зовнішньоекономічні контракти, порядок їх укладання. 8. Специфіка здійснення митного оформлення ЗЕД.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Хімія та фізика молока і молочних продуктів
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Цісарик Орися Йосипівна, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Диференційований залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	90
- лекцій	36
- лабораторних занять	54
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування знань, щодо складу та властивостей молока; хімічної структури, властивостей головних і мінерних компонентів молока; їх взаємозв'язку; факторів впливу на компоненти молока; молока як полідисперсної системи, фізико-хімічних та біохімічних процесів, що протікають під час обробки і переробки молока у молочні продукти (механізми цих процесів, сполуки, які утворюються під час їх перебігу, формування властивостей молочних продуктів), механізмів утворення і нагромадження смакових і ароматичних сполук, що зумовлюють смак і запах молочних продуктів, а також хімічних і біохімічних процесів, що мають місце під час зберігання молока і молочних продуктів і можуть викликати вади продуктів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Освоєння основних методів хімічного, фізичного та біохімічного дослідження молока та молочних продуктів, в тому числі, із використанням сучасних інструментальних методів. Вибір та обґрунтування технологічних операцій та їх режимів; удосконалення технології виробництва молочних продуктів з метою підвищення їх якості та біологічної цінності.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Біологічна та харчова цінність молока. 2. Білки молока. 3. Ліпіди молока. 4. Вуглеводи молока. 5. Мінеральні речовини молока. 6. Ферменти молока. 7. Полідисперсна система молока. 8. Фізико-хімічні і біохімічні зміни молока при механічних навантаженнях, температурних і світлових впливах. 9. Біохімічні зміни компонентів молока в процесі його переробки, біохімічні і фізико-хімічні процеси при виробництві молочних продуктів: <ul style="list-style-type: none"> – бродіння; – біохімічні процеси при виробництві кисломолочних продуктів;

	<p>– фізико-хімічні і біохімічні процеси при виробництві сирів; – фізико-хімічні процеси при виробництві масла. 10. Смакові та ароматичні сполуки молока та молочних продуктів.</p>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Фізико-хімічні та біохімічні основи обробки сировини у м'ясній промисловості
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Сімонова Ірина Іллівна, кандидат технічних наук, асистент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Диференційований залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	90
- лекцій	36
- лабораторних занять	54
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування у студентів системи знань щодо морфологічного і хімічного складу м'яса і продуктів забою, їх функціональних властивостей, біохімічних змін у сировині під час зберігання і технологічного оброблення, порівняння ефективностей різних способів здійснення технологічних процесів для досягнення високої якості продукції, скорочення витрат сировини, енергії і трудових ресурсів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчення будови, хімічного складу, фізичних характеристик м'яса та продуктів забою. 2. Ознайомлення з функціональними властивостями м'ясопродуктів та їх змінами під впливом ферментних і мікробних процесів. 3. Вивчення фізико-хімічних і біохімічних процесів під час технологічного оброблення сировини і виробництва продуктів. 4. Формування у студентів наукового підходу до удосконалення технологічних процесів у м'ясній промисловості.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика м'яса та м'ясних продуктів. 2. Біохімія м'язової тканини. 3. Біохімія сполучної тканини. 4. Кров. Функції, особливості будови, хімічний склад і фізико-хімічні властивості. 5. Особливості біохімії та хімічного складу м'яса птиці. 6. Будова, хімічний склад внутрішніх органів сільськогосподарських тварин та птиці. 7. Зміни в тканинах м'яса після забою. 8. Зміни м'яса під час холодильного оброблення. 9. Зміни у м'ясі у процесі соління. 10. Зміни м'яса в процесі копчення. 11. Зміни м'яса під час теплової обробки. 12. Зміни м'яса і м'ясопродуктів під час сушіння.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Хімія жирів
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Ромашко Ірина Сергіївна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Диференційований залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	90
- лекцій	36
- лабораторних занять	54
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Розкрити суть хімічних перетворень жирів під час їх добування, переробки, зберігання і використання.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Вивчення основ хімічних перетворень жирів при отриманні та переробці продукції рослинного і тваринного походження, що є сировиною для м'ясо-молочних, олійно-жирових та інших виробництв.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Жирова сировина, її отримання і властивості. 2. Жирні кислоти, загальна характеристика, структура та реакційна здатність. 3. Ліпіди, їх властивості і промислове значення.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	10
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Основи сенсорного аналізу харчових продуктів
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Чохань Марія Іванівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри загальнотехнічних дисциплін
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	12
- лабораторних занять	36
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою викладання початкової дисципліни «Основи сенсорного аналізу» є навчання студентів методології та основним прийомам науково обґрунтованого визначення основних параметрів якості продукції та моніторингу стану навколишнього середовища в харчовій промисловості, враховуючи органолептичні (сенсорні) показники та інструментальні методи дослідження на основі інтегральної електроніки та оптики, формування особистості студентів, розвитку їх інтелекту і здатності до логічного мислення, оволодіння знаннями та навичками, прищеплювання набутих знань для розв'язування практичних задач, зокрема інженерно-технологічного профілю.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Вивчивши дисципліну студент повинен знати: <ul style="list-style-type: none"> – наукові основи сенсорного аналізу; – організацію на сучасному рівні експертизи якості продуктів з гарантією надійності результатів; – інструментальні методи дослідження якості та загальні характеристики сенсорних пристроїв; – теоретичні та практичні засади органолептики; – науково обґрунтовані методи сенсорного аналізу; – вимоги до експертів-дегустаторів; – вимоги до приміщення та інші умови, що забезпечують хорошу відтворюваність дегустаційних оцінок; – можливі джерела помилок при проведенні органолептичної оцінки продуктів; – принцип дії напівпровідникових сенсорів. Студент повинен вміти: <ul style="list-style-type: none"> – обґрунтовано застосовувати сенсорні методи для вирішення поставлених завдань; – проводити на сучасному рівні дегустаційну експертизу; – дати характеристику і описати функції мікроелектронних сенсорів фізичних величин; – застосувати сенсорні пристрої в технологічному процесі.

<p><i>Короткий зміст дисципліни</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Загальні відомості про науку органолептику, її роль в експертизі харчової продукції. 2. Методи оцінки якості продукції та їх сенсорна характеристика. 3. Теоретичні основи сприйняття сенсорних ознак товарів. 4. Система організації і проведення сенсорного аналізу. 5. Експертні методи в розробці бальних шкал і профільному аналізі. 6. Огляд сенсорних пристроїв та їх загальна характеристика. 7. Типи харчових продуктів та їх хімічний склад. 8. Сенсорний аналіз продукції харчових виробництв. 9. Контроль газових середовищ в харчових виробництвах.
<p><i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i></p>	<p>100</p>
<p><i>Мова викладання</i></p>	<p>Українська</p>

<i>Назва дисципліни</i>	Кваліметрія
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Варивода Юрій Юрійович, кандидат технічних наук, доцент кафедри загальнотехнічних дисциплін
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	12
- лабораторних занять	36
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою є формування знань в майбутніх інженерів-технологів харчових виробництв для оволодіння принципами та методами оцінки якості продукції, способами визначення якості за математичними, експертними та евристичними показниками. Вивчення кваліметрії сприятиме розвитку їх логічного і технічного мислення, інженерного світогляду та стимулюватиме раціоналізаторську думку – все це забезпечить найефективніше використання людських, матеріальних та енергетичних ресурсів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Завданням дисципліни є формування у студентів комплексу знань з кваліметрії. Вивчивши навчальну дисципліну студент повинен знати: – принципи та методи оцінки якості продукції; – методологію визначення показників продукції; – механізми розрахунку якості продукції за різними показниками її властивостей; вміти: – визначати показники якості продукції та розраховувати інтегральні показники якості; – аналізувати і оцінювати якість продукції за математичними моделями і комплексними взаємозв'язками; – визначати якість продукції за математичними, експериментальними та евристичними показниками.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Предмет, задачі і принципів засади кваліметрії. 2. Властивості продукції. 3. Методи кваліметрії. 4. Комплексна оцінка та інтегральні показники якості продукції. 5. Актуальні проблеми кваліметрії. 6. Особливості оцінювання якості послуг. 7. Деякі галузі застосування кваліметрії.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Психологія інженерної діяльності
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Ціж Богдан Романович, доктор технічних наук, професор кафедри загальнотехнічних дисциплін
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	12
- практичних занять	36
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	<p>Метою викладання є формування особистості студентів, розвитку їх інтелекту і здатності до логічного мислення, ознайомлення студентів з методологічними основами психології інженерної діяльності, процесами інформаційної взаємодії людини і техніки, особливостями проектування і експлуатації систем „людина – машина”, загальною характеристикою діяльності оператора сучасних технологічних процесів, його підготовки, контролю і оцінки. В освоєнні інженерно-технологічних спеціальностей психологія інженерної діяльності є важливою для вивчення спецкурсів і наукових досліджень.</p> <p>Навчальна дисципліна „Психологія інженерної діяльності” відіграє важливу роль в підготовці сучасних спеціалістів харчової інженерії, особливо інженерно-технологічного профілю. Методи інженерної психології можна з успіхом застосувати в наукових дослідженнях і на виробництві.</p>
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	<p>Завданням дисципліни є формування у студентів комплексу знань з психології інженерної діяльності.</p> <p>Вивчивши дисципліну студент повинен знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> – предмет, задачі і методи психології інженерної діяльності; – психофізіологічні основи діяльності оператора; – інженерно-психологічні основи проектування та експлуатації систем „людина – машина”. <p>Студент повинен вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> – користуватись основними методами психології інженерної діяльності; – вірно організувати приймання, збереження і переробку інформації оператором, його керуючі дії та діяльність в цілому; – оптимально організувати робоче місце оператора, – проводити оцінку роботи і надійності системи „людина – машина”; – організувати відбір і навчання операторів, їх групову діяльність.

<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Методологічні основи психології інженерної діяльності. 2. Психофізіологічні основи діяльності оператора. 3. Інженерно-психологічні основи проектування систем „людина – машина”. 4. Інженерно-психологічні особливості експлуатації систем „людина – машина”.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Теоретичні основи харчових технологій
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Наговська Володимира Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів, Деркач Ірина Миронівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	Диференційований залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	64
- лекцій	28
- практичних занять	36
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою вивчення дисципліни є формування у студентів наукового системного підходу до уявлення спільності загальних закономірностей фундаментальних та прикладних наук, однією з яких є технологія харчових виробництв; вивчення особливостей дії законів фундаментальних наук в технології харчових виробництв; засвоєння основних методів та процесів технологічної обробки сировини; вивчення технологічних чинників, що впливають на склад, властивості, якість та конкурентоспроможність готового продукту.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Вивчення загальної характеристики харчової промисловості, класифікація, особливостей та закономірностей харчових виробництв; аналіз закономірностей основних процесів, що мають місце у харчовій промисловості, а саме теплових, масообмінних, гідромеханічних, хімічних, біохімічних та мікробіологічних, вивчення можливостей їх застосування у харчовій промисловості; вивчення теоретичних основ формування властивостей харчових продуктів (біохімічні, фізико-хімічні і структурно-механічні), оптимізації технологічних процесів; формування у студентів навичок сучасного фахівця з харчових виробництв; розв'язання проблемних питань технологічного характеру; засвоєння вимог діючих нормативних документів щодо якості харчових продуктів та дотримання основних технологічних параметрів їх виробництва.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Предмет і завдання дисципліни. 2. Загальна характеристика харчової промисловості. 3. Характеристика харчових виробництв та шляхи розширення сировинної бази. 4. Основні хімічні перетворення в процесі технологічної обробки. 5. Дисперсні системи. 6. Біохімічні основи харчових виробництв.

	<p>7. Роль мікроорганізмів в технології харчових продуктів.</p> <p>8. Два види перенесення. Рушійна сила процесу.</p> <p>9. Закони перенесення маси та енергії. Класифікація основних процесів.</p> <p>10. Принципи оптимізації технологічних процесів.</p> <p>11. Залежність теплофізичних характеристик від параметрів стану матеріалу.</p> <p>12. Основні поняття реології. Реологічні властивості харчових матеріалів.</p> <p>13. Реологічні моделі та рівняння.</p> <p>14. Теплодинамічні і масообмінні характеристики харчових продуктів.</p> <p>15. Теплорадіаційні і діелектричні характеристики харчових продуктів.</p> <p>16. Принципи обґрунтування оптимального режиму термічної обробки.</p>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Біотехнологічні та фізико-хімічні основи харчових технологій
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Наговська Володимира Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів, Деркач Ірина МIRONІВНА, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	Диференційований залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	64
- лекцій	28
- практичних занять	36
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою вивчення дисципліни є формування у студентів наукового системного підходу до уявлення спільності загальних закономірностей фундаментальних та прикладних наук, однією з яких є технологія харчових виробництв; вивчення особливостей дії законів фундаментальних наук в технології харчових виробництв; засвоєння основних методів та процесів технологічної обробки сировини; вивчення технологічних чинників, що впливають на склад, властивості, якість та конкурентоспроможність готового продукту.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Аналіз закономірностей основних процесів, що мають місце у харчовій промисловості, а саме теплових, масообмінних, гідромеханічних, хімічних, біохімічних та мікробіологічних, вивчення можливостей їх застосування у харчовій промисловості; вивчення теоретичних основ формування властивостей харчових продуктів (біохімічні, фізико-хімічні і структурно-механічні), формування у студентів навичок сучасного фахівця з харчових виробництв; розв'язання проблемних питань технологічного характеру; засвоєння вимог діючих нормативних документів щодо якості харчових продуктів та дотримання основних технологічних параметрів їх виробництва.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Основні хімічні перетворення в сировині, готових продуктах в процесі технологічної обробки. 2. Дисперсні системи. 3. Біохімічні та мікробіологічні основи харчових виробництв. 4. Основні реологічні властивості харчових матеріалів. 5. Теплодинамічні і масообмінні характеристики харчових продуктів. 6. Принципи вибору оптимальних режимів термічної обробки.
<i>Максимальна кількість</i>	40

<i>студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Основи наукових досліджень
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Наговська Володимира Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів, Деркач Ірина Миронівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	Диференційований залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	64
- лекцій	28
- практичних занять	36
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування знань, вмінь і навичок для проведення наукових досліджень та озброєння студентів елементами методики наукових досліджень, що сприятиме розвитку їхнього творчого мислення, оптимальній організації розумової діяльності. Дисципліна спрямована на оволодіння студентами спеціальними знаннями та методичними навичками самостійної, творчої роботи з організації і проведення науково-дослідницької роботи та оформлення отриманих результатів у вигляді наукової праці.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Одержання загальних знань про науку як суспільну форму уявлень й наукове дослідження як складову частину сучасної діяльності; оформлення отриманих результатів у вигляді наукової праці; навчання учнів з питань побудови доповіді за одержаними результатами та захисту сформульованих положень; сприяти розвитку здібностей і творчої активності студентів; сприяти самостійності та критичності їх мислення; навчити усвідомлювати практичне застосування отриманих знань, умінь; розвивати здатність генерувати нові ідеї; формувати у них грамотність роботи з інформацією; навчити учнів комунікабельності, контактності у будь-яких ситуаціях, соціальних групах; навчити працювати як індивідуально, так і в колективі; поєднати навчання з творчим пошуком.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Вибір напрямку наукового дослідження. 2. Збір та аналіз наукової інформації. 3. Проведення експериментальних досліджень. 4. Оброблення результатів та оформлення отриманих результатів у вигляді наукової праці. 5. Впровадження та ефективність наукових досліджень.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Теоретичні основи харчових виробництв
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Драчук Уляна Романівна кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	Диференційований залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	64
- лекцій	28
- практичних занять	36
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Ознайомити студентів з основними складовими харчових продуктів, їх будовою і змінами під час технологічної обробки; дати основні поняття закономірностей і процесів спільних для різних харчових виробництв; підкреслити цілісне уявлення про сукупність процесів, які забезпечують задані властивості різних харчових продуктів, та необхідність використання комплексного підходу у вивченні, виборі й удосконаленні технологічних процесів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Формування у студентів наукового підходу до питань взаємозв'язку між спеціальними та прикладними дисциплінами; ознайомити студентів з основними показниками якості харчових продуктів, фізико-хімічними умовами їх формування та основними методами визначення; сформулювати уявлення спільності закономірностей однотипних процесів у різних технологіях харчової промисловості; поглиблення знань та практичних умінь в узагальненні конкретних технологічних процесів на основі фундаментальних досліджень та закономірностей, що допоможе майбутньому спеціалісту у вирішенні питань оптимізації виробництва.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основні закономірності харчових технологій. 2. Неоднорідні системи та структурно-механічні властивості харчових продуктів та сировини. 3. Теоретичні основи теплової обробки харчових продуктів. 4. Масообмінні процеси. 5. Зміна властивостей основних складових частин сировини в процесі технологічної обробки. 6. Колоїдний стан та утворення дисперсних систем харчових продуктів. 7. Фізико-хімічні, біохімічні та мікробіологічні основи харчових технологій.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	60
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Зберігання сировини та готової продукції
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Драчук Уляна Романівна кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	Диференційований залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	64
- лекцій	28
- практичних занять	36
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування у студентів професійних знань щодо зберігання сировини та готової продукції м'ясних та олійно-жирових виробництв за мінімальних втрат і збереження її поживної та біологічної цінності.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Навчити організовувати технологічні процеси, обирати оптимальні умови здійснення цих процесів та керувати ними згідно з технологічними вимогами; використовувати галузеві технології та апаратурно-технологічні схеми для одержання якісних і безпечних продуктів; проводити вибір технологічного обладнання з урахуванням економічної ефективності та безпечності вибраних технічних та технологічних рішень; використовувати галузеві методи технохімічного контролю жирової сировини та готової продукції; здійснювати наукове, теоретичне та експериментальне дослідження, базуючись на фундаментальних законах, положеннях і прикладних розробках; використовувати методологію системного підходу до хіміко-технологічних процесів галузі для виробництва якісних продуктів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Вступ. Основні види псування харчових продуктів. 2. Регулювання вмісту вологи харчових продуктів. 3. Температурна стабільність харчового продукту. 4. Окиснення ліпідів. 5. Порядок і умови поставки, закладення, зберігання і відпуску олії соняшникової.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	60
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Основи фізіології та гігієни харчування
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Цісарик Оріся Йосипівна, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	30
- практичних занять	18
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування знань щодо розкриття фізіолого-гігієнічного впливу харчових продуктів і нутрієнтів на стан здоров'я та функції організму, основ фізіології харчотравного тракту людини та запобігання харчових отруєнь.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Вивчення дисципліни дозволить організувати виробництво харчової, зокрема молочної, продукції на основі сучасних наукових досягнень, забезпечить безпеку продукції, дозволить виробляти продукти високої поживної та біологічної цінності, зберігати цінні властивості продуктів, попереджувати харчові отруєння, а також створювати нові види продукції, враховуючи сучасні вимоги до аліментарних факторів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Валеологічні основи харчування. Поняття про обмін речовин. Класифікація харчових сполук. 2. Значення різних компонентів їжі для харчування людини. Теоретичні основи харчування. 3. Стислі відомості про анатомію і фізіологію харчотравної системи людини. 4. Доброякісність їжі. 5. Харчові отруєння, кишкові інфекції, їх попередження. 6. Гігієнічна характеристика продуктів тваринництва. 7. Гігієнічна характеристика продуктів рослинної сировини та основних продуктів її переробки.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Токсикологія харчових продуктів
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Цісарик Орися Йосипівна, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	30
- практичних занять	18
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування знань про основні токсичні речовини, що містяться в харчових продуктах, джерела та шляхи їх надходження в сировину і харчові продукти, метаболізм токсичних речовин та його наслідки для організму людини, чинники, що впливають на вміст токсичних речовин.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Оволодіння знаннями про методи виділення, виявлення та визначення токсичних речовин, систему сучасного контролю якості виробництва та готової продукції за токсикологічними показниками. Надання студентам такого рівня знань, який забезпечував би майбутньому фахівцеві харчової промисловості можливість кваліфікованого вирішення питань, пов'язаних з гігієнічними принципами використання харчових добавок, потребами новітніх виробництв тощо.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Загальна характеристика небезпечних речовин у харчових продуктах. 2. Механізм взаємодії організму та ксенобіотиків. 3. Шляхи проникнення та напрями поширення токсикантів у організмі. Метаболізм ксенобіотиків. 4. Токсикологія нітрогеновмісних шкідливих речовин. Джерела їх надходження та заходи щодо зменшення. 5. Токсикологія пестицидів та шляхи їх потрапляння у харчові продукти. 6. Токсикологія важких металів, шляхи їх потрапляння у харчові продукти та заходи щодо зменшення їх вмісту. 7. Токсикологія харчових добавок та рекомендації щодо їх застосування. 8. Забруднення харчових продуктів природними токсикантами.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Основи фізіології та гігієни харчування
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Сімонова Ірина Іллівна, кандидат технічних наук, асистент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	30
- практичних занять	18
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування знань щодо розкриття фізіолого-гігієнічного впливу харчових продуктів і нутрієнтів на стан здоров'я та функції організму, основ фізіології харчотравного тракту людини, запобігання харчових отруєнь.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	1.Знати роль харчування для життєдіяльності людини. 2. Розраховувати потребу у основних поживних та біологічно активних речовинах. 3. Знати будову та структуру травної системи. 4. Знати будову і розташування органів травлення. 5. Знати причини виникнення і способи запобігання харчовим отруєнням. 6. Знати санітарні правила на підприємствах харчової промисловості.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Валеологічні основи харчування. Поняття про обмін речовин. Класифікація харчових сполук. 2. Значення різних компонентів їжі для харчування людини. Теоретичні основи харчування. 3.Відомості про анатомію і фізіологію харчотравної системи людини. 4. Харчові отруєння, кишкові інфекції. Гігієнічна характеристика продуктів тваринництва.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	60
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Гігієна харчування з основами нутриціології
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Цісарик Орися Йосипівна, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	30
- практичних занять	18
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування знань щодо нутриціологічних основ раціонального харчування, гігієнічних принципів харчування окремих груп населення, основ профілактики аліментарних та аліментарно зумовлених захворювань, гігієнічної характеристики харчових продуктів, харчових отруєнь, кишкових інфекцій та їх профілактики.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Вивчення дисципліни дозволить знати науково-обґрунтовані потреби людини у харчових продуктах і компонентах їжі; значення макро- і мікронутрієнтів у харчуванні людини; норми харчування населення окремих груп; причини виникнення і способи запобігання харчовим отруєнням бактеріального і немікробного походження; розраховувати потребу в основних поживних та біологічно активних речовинах; розробляти заходи щодо запобігання розповсюдженню харчових захворювань; аналізувати стан виконання санітарних правил на підприємствах харчової промисловості.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Харчування і здоров'я людини. 2. Нутриціологічні основи раціонального харчування. 3. Харчування дітей різних вікових груп. Харчування осіб розумової і фізичної праці. Харчування людей літнього віку. 4. Основи профілактики аліментарних та аліментарно зумовлених захворювань. 5. Гігієнічні вимоги до технологічних процесів виробництва харчових продуктів. 6. Класичні інфекційні і паразитарні хвороби з харчових шляхом передавання. 7. Харчові отруєння.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Харчові добавки
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Мусій Любов Ярославівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	5
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- лабораторних занять	32
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою вивчення дисципліни «Харчові добавки» є набуття студентами необхідних знань щодо класифікації харчових добавок згідно кодексу міжнародних організацій ФАО-ВООЗ, створення технологічних схем виробництва харчових продуктів за рахунок внесення харчових добавок.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Оволодіння знаннями цієї дисципліни дозволить вивчити технології підготовки, переробки харчової сировини, приготування, зберігання продуктів харчування; збільшити стійкість продуктів до різних видів псування; створити і зберегти структуру харчових продуктів; зберегти та змінити органолептичні властивості та зовнішній вигляд продуктів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Загальні відомості про харчові добавки. 2. Класифікація та напрями використання харчових добавок. 3. Харчові добавки, що поліпшують зовнішній вигляд харчових продуктів. 4. Харчові добавки, які змінюють структуру і текстуру харчових продуктів. 5. Харчові добавки, що впливають на смак і аромат харчових продуктів. 6. Харчові добавки, що прискорюють технологічний процес. Ферментні препарати.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Хімія смаку, запаху та кольору
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Мусій Любов Ярославівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	5
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- лабораторних занять	32
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою викладання навчальної дисципліни «Хімія смаку, запаху та кольору» є вивчення хімізму й умов утворення основних сполук, які обумовлюють формування смаку, кольору і аромату при виробництві продуктів харчування; впливу речовин смаку, аромату, кольору на органолептичні та фізико-хімічні показники якості готової продукції; зміну смакових, запашних і барвних сполук в процесі зберігання харчових систем, опанування сучасних методів дослідження смакових, запахових і барвних речовин.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Основними завданнями вивчення дисципліни «Хімія смаку, запаху та кольору» є озброєння майбутнього експерта теоретичними знаннями з хімії смаку, запаху, кольору сировини і продуктів харчування, а також практичними навичками дослідження смакових, запашних і барвних речовин, якості харчових систем за допомогою сучасних органолептичних і фізико-хімічних методів дослідження, вміння аналізувати причини зміни смаку, кольору і аромату при виробництві харчових продуктів та у процесі їхнього зберігання.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Смак, запах і колір харчових продуктів як важливі складові поняття харчової цінності продуктів харчування. 2. Хімія смакових сполук. 3. Хімія сполук запаху. 4. Хімія барвних сполук. 5. Методи інструментального аналізу смаку, запаху і кольору харчових продуктів.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Харчові та біологічно активні добавки
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Мусій Любов Ярославівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	5
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- лабораторних занять	32
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою вивчення дисципліни «Харчові та біологічно активні добавки» є формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок із загальних підходів та принципів створення й використання харчових добавок, і в тому числі харчових добавок з біологічно активною дією, з напрямів використання харчових добавок в різних галузях господарства, принципів використання харчових добавок, оцінки їх безпеки й якості в Україні й міжнародному рівні, оцінки якості харчових добавок й продуктів функціонального харчування, що їх містять, лабораторних методів оцінки якості харчових та біологічно активних харчових добавок, а також продуктів функціонального харчування.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Основними завданнями вивчення дисципліни «Харчові та біологічно активні добавки» є: надання студентам відповідної наукової інформації щодо існуючих класифікацій харчових добавок й продуктів функціонального харчування, напрямів використання харчових добавок, щодо особливостей основних функціональних класів харчових технологічних й дієтичних харчових добавок, принципів їх розробки, використання в інноваційних технологіях, розробки та виготовлення харчових продуктів, продуктів функціонального харчування, а також щодо методів, у тому числі інструментальних, оцінки якості харчових добавок, та продуктів, що їх містять, щодо принципів формування якості харчових добавок та функціональних продуктів в Україні та на міжнародному рівні.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сучасні класифікації та напрями використання харчових добавок в галузях народного господарства. 2. Поняття про технологічні харчові добавки. Харчові добавки – регулятори та поліпшувачі аромату, смаку. 3. Харчові добавки, що змінюють структуру та фізико-хімічні властивості харчових продуктів. 4. Поняття про дієтичні харчові добавки, їх класифікації й напрями використання. 5. Використання біологічно активних харчових добавок в

	<p>оздоровленні, харчових продуктах та функціональному харчуванні.</p> <p>6. Екогігієнічні принципи використання та управління якістю харчових добавок.</p> <p>7. Безпека харчових добавок. Нормативні документи, що регламентують використання харчових добавок.</p>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Харчові добавки
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Драчук Уляна Романівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	5
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- лабораторних занять	32
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення фізико-хімічних властивостей, джерел, методів одержання та токсикологічних властивостей усіх існуючих харчових добавок, що використовуються в харчовій промисловості, зокрема в Україні. Основою принципово сучасних технологій є цілеспрямоване використання підприємствами харчової промисловості різних харчових добавок з метою одержання продуктів із покращеними органолептичними та фізико-хімічними показниками.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Вивчити класифікацію харчових добавок згідно їх технологічних властивостей. Особливу увагу приділити фізико-хімічним властивостям добавок, метаболізму і токсичності їх, та межах застосування.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Речовини, що покращують органолептичні показники харчових продуктів, регулятори консистенції. 2. Класифікація харчових добавок. Речовини що покращують смак, аромат та забарвлення харчових добавок. 3. Речовини, регулятори консистенції харчових продуктів. 4. Консерванти, покращувачі перебігу технологічних процесі. 5. Допоміжних матеріали. Висушувачі. Екстрагенти. Охолоджувальні та заморожувальні агенти.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	60
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Актуальні проблеми м'ясної галузі
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Драчук Уляна Романівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	5
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- лабораторних занять	32
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення сучасного стану і перспективи розвитку, а також основних проблем, які існують у м'ясопереробній галузі.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	На основі знань технології м'яса і м'ясних виробів вміти аналізувати проблемні ланки технологічного процесу, знати, як на науковій основі вдосконалити існуючу систему виробництва м'ясопродуктів. Вміти налагодити виробництво високоякісних традиційних і нових харчових продуктів, а також шляхи втілення і розвитку принципово нових інтенсивних технологій.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Аналіз стану та перспективи розвитку м'ясної галузі. Сучасні вимоги до якості і безпечності м'яса і м'ясних виробів. 2. Застосування харчових добавок. 3. Харчові добавки, які використовуються при виробництві м'ясних продуктів. 4. Рослинні білки. Тваринні білки. 5. Харчові волокна, гідроколоїди, камеді, карагінан, крохмаль. 6. Добавки, які надають та стабілізують забарвлення продукту. 7. Використання ферментів у м'ясній промисловості. 8. Концепції створення м'ясних продуктів із заданими властивостями. 9. Якість і безпечність м'яса і м'ясних продуктів.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	60
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Харчові та біологічно активні добавки
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Басараб Ірина Михайлівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	5
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- лабораторних занять	32
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування у студентів необхідних теоретичних знань та практичних навичок щодо основних інгредієнтів природної сировини, їх хімічного та біохімічного складу; впливу на живий організм есенціальних біокомпонентів; ролі різних біологічно активних речовин у функціонуванні організму людини і шляхи збагачення ними харчових продуктів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Ознайомити студентів із сучасними уявленнями щодо ролі біологічно активних речовин (БАР) рослинного і тваринного походження як у складі природної сировини, так і у життєдіяльності організму людини; з'ясувати фізіологічні функції та механізми дії БАР на організм людини з позицій сучасних знань щодо їхньої будови та взаємодії з іншими харчовими компонентами; дати необхідні теоретичні та практичні знання з технологій збагачення традиційних харчових продуктів біологічно активними речовинами.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Класифікація, біохімічний склад та фізіологічні функції біологічно активних речовин сільськогосподарської сировини та лікарських трав. 2. Теоретичні та практичні аспекти збагачення традиційних харчових середовищ природними біологічно активними речовинами та їх аналогами.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	60
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Хімія сировини
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Ромашко Ірина Сергіївна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	5
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
• лекцій	16
• лабораторних занять	32
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Розкрити суть хімічних перетворень харчової сировини під час її отримання, переробки, зберігання і використання.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Вивчення основ хімічних перетворень харчової сировини при виробництві та переробці продукції рослинного і тваринного походження, що є сировиною для м'ясо-молочних та олійно-жирових підприємств.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Білкові компоненти харчової сировини, їх характеристики та основні перетворення. 2. Жирова сировина. Склад, структура і властивості. 3. Вуглеводи та їх вплив на фізико-хімічні зміни харчової сировини.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	60
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Основи кріогенних і сушильних технологій
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Мусій Любов Ярославівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	5
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	32
- лекцій	16
- лабораторних занять	16
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою навчальної дисципліни «Основи кріогенних і сушильних технологій» є формування у студентів цілісного сприйняття основ кріогенних та сушильних технологій, що використовуються в харчовій промисловості, зокрема молочній галузі; оволодіння технологічними поняттями та визначеннями; ознайомлення з принципом роботи основного технологічного устаткування для охолодження, заморожування, холодильного зберігання та сушіння харчових продуктів; вивчення характеру зміни складових частин сировини та готових продуктів під час охолодження, заморожування та сушіння; набуття студентами практичних навичок, необхідних для майбутньої ефективної інженерно-технологічної та науково-дослідної роботи.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Основними завданнями вивчення дисципліни «Основи кріогенних та сушильних технологій» є отримання знань, що надають уявлення про теоретичні основи та принципи застосування холодильних та сушильних технологій; характер перетворення складових частин сировини, напівфабрикатів та готових продуктів під час охолодження, заморожування та сушіння; отримання умінь та практичних навичок, що дозволять обґрунтувати вибір устаткування та технологічні параметри виробництва.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Історія розвитку кріогеніки. 2. Теоретичні засади кріогенної техніки. 3. Кріогенні технології у харчовій і фармацевтичній промисловості. 4. Фізична суть і способи охолодження. 5. Характеристика основних елементів холодильної машини. 6. Способи інтенсифікації процесу сушіння. 7. Промислове використання технологій сушіння.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Вступ до аюрведи
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Мусій Любов Ярославівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	5
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	32
- лекцій	16
- лабораторних занять	16
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою навчальної дисципліни є формування у студентів цілісного сприйняття про механізми регуляції функцій організму людини засобами раціональної індивідуальної дієти і траволікування, використання йоги, масажів і неодмінної присутності в нашому житті високого духовного змісту, розроблення нових технологій та продуктів для здорового харчування для профілактики різних захворювань і поліпшення стану здоров'я людей.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Основними завданнями вивчення дисципліни «Вступ до аюрведи» є отримання знань, що надають уявлення про використання принципів медицини Давньої Індії Аюрведи, її адаптацію до наших умов життя, клімату, систем харчування; теоретичні основи та принципи застосування біологічно активних інгредієнтів; розроблення і впровадження технологій аюрведичних харчових продуктів на основі традиційних харчових середовищ – зернових, молочних, олієжирових, безалкогольних напоїв тощо; отримання умінь та практичних навичок, що дозволять обґрунтувати технологічні параметри виробництва.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Теоретичні принципи аюрведи. 2. Типи конституції людини за аюрведою. 3. Формування здорового способу життя на основі аюрведи. 4. Технології аюрведичних харчових продуктів. 5. Біологічно активні речовини у технологіях аюрведичних харчових продуктах. 6. Безпека і якість аюрведичних харчових продуктів.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Холодильна техніка та обладнання
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Мусій Любов Ярославівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	5
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	32
- лекцій	16
- лабораторних занять	16
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Мета вивчення дисципліни «Холодильна техніка та обладнання» полягає у підготовці фахівців, здатних глибоко розуміти питання, пов'язані з холодильною технікою та обладнанням для харчових виробництв; знання основних напрямків розвитку технічного прогресу в області розробки холодильних машин та обладнання для переробки продукції, конструкцію і правила експлуатації, регулювання й використання холодильних машин та обладнання харчових виробництв.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Засвоївши дисципліну «Холодильна техніка та обладнання» майбутні бакалаври повинні: – ознайомитись з основними напрямками вдосконалення холодильних машин та обладнання для харчових виробництв; – вивчити конструкції холодильних машин та обладнання для харчових виробництв; – вивчити правила експлуатації, регулювання й використання холодильних машин та обладнання для харчових виробництв.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Фізичні основи отримання холоду. Розвиток холодильної промисловості. 2. Класифікація холодильних машин. 3. Теплообмінні апарати холодильних машин. 4. Холодильні агрегати та холодильні машини підприємств харчової промисловості. 5. Холодильні камери. 6. Технічна експлуатація холодильного устаткування.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Основи кріогенних і сушильних технологій
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Галух Богдан Іванович, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	5
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	32
- лекцій	16
- лабораторних занять	16
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Мета вивчення дисципліни полягає в тому, щоб узагальнити основні напрямки кріогенних технологій для студентів, що спеціалізуються в галузі помірного холоду, але бажаючих отримати уявлення про цю область низькотемпературних технологій. Одержані студентами знання будуть використовуватись при вирішенні інженерних та будівельних питань на виробництві, сприятимуть розвитку ініціативи і творчих здібностей студентів на шляху формування їх як майбутніх фахівців.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Завданням дисципліни є: <ul style="list-style-type: none"> - вивчення теоретичних основ кріогенної техніки; - вивчення кріогенних рідин, способів їх отримання та властивостей; - вивчення компонентів систем зрідження; - вивчення кріогенних технологій у харчовій та інших галузях промисловості.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1.Речовини, що покращують органолептичні показники харчових продуктів, регулятори консистенції. 2.Класифікація харчових добавок. Речовини що покращують смак, аромат та забарвлення харчових добавок. 3. Речовини, регулятори консистенції харчових продуктів. 4.Консерванти. Покращувачі перебігу технологічних процесі. 5. Допоміжних матеріали. Висушувачі. Екстрагенти. Охолоджувальні та заморожувальні агенти.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	60
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Загальні методи інтенсифікації галузі
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Галух Богдан Іванович, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	5
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	32
- лекцій	16
- лабораторних занять	16
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Підготувати студентів до експериментально – виробничої діяльності, пов'язаної з побудовою із застосуванням найсучасніших методів інтенсифікації виробництва харчових продуктів з метою економії часу та енергоресурсів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Розглянути як загальні методи інтенсифікації у харчовій промисловості, так і конкретні для м'ясопереробних та виробництв. Вивчити основні принципи інтенсифікації, та методи застосування позитивних сторонніх впливів на сировину. З'ясувати вплив існуючих методів інтенсифікації на сировину, і як наслідок готовий продукт, а також енергоефективність таких процесів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Основні питання енергозбереження в харчових технологіях та інтенсифікації процесів в цілому. 2. Ієрархія технологічного проектування цибулева діаграма. 3. Побудова основних кривих енергетичних потоків. Визначення основних цільових об'єктів проектування. 4. Оцінка впливу конструктивних і технологічних параметрів. Ефективність проекту технологічної системи. 5. Перспективність розвитку мікрохвильових технологій. Проблеми впровадження, переваги і недоліки мікрохвильових технологій 6. Тепло-масообмінні процеси галузі. Енерговитрати на тепло-масообмінні процеси галузі, методи їх інтенсифікації.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	60
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Основи біотехнології
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Шемедюк Наталія Петрівна, кандидат біологічних наук, доцент кафедри біотехнології та радіології
<i>Семестр</i>	5
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	32
- лекцій	16
- лабораторних занять	16
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування наукового світогляду щодо біотехнологічного процесу, методів створення та одержання біотехнологічної продукції, розуміння її безпечності і використання у харчовій промисловості.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Викласти теоретичні основи та методологічні особливості застосування сучасних методів клітинної, генної інженерії з метою підвищення продуктивності рослин, мікроорганізмів; застосування біотехнологій, пов'язаних з мікробним синтезом, для отримання цінних для харчової промисловості речовин.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Біотехнологія як наука. 2. Клітинна інженерія. Культура тваринних клітин як тест-система оцінки безпечності біологічно активних, новосинтезованих речовин у харчовій промисловості. 3. Системи промислового культивування рослинних клітин – джерела БАР. 4. Клітинна інженерія, генетична інженерія в галузі харчового виробництва. Безпека біотехнологічної продукції. 5. Біотехнологія одержання БАР. 6. Біотехнології утилізації, переробки відходів харчової промисловості.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Промислова біотехнологія
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Шемедюк Наталія Петрівна, кандидат біологічних наук, доцент кафедри біотехнології та радіології
<i>Семестр</i>	5
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	32
<i>- лекцій</i>	16
<i>- лабораторних занять</i>	16
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Ознайомити студентів із закономірностями створення біотехнологічних виробництв та виробництв з біотехнологічними процесами з метою отримання біопродукції та біопрепаратів для задоволення побутових, промислових, харчових потреб людини, захисту здоров'я.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Формувати у студентів знання про методи культивування технологічних продуцентів та ферментації продуктів метаболізму; загальні закономірності в різних технологічних процесах; технологічні параметри культивування продуцентів біопродукції та біопрепаратів; якісні та кількісні показники технологічного процесу; сучасні біотехнології харчових продуктів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Предмет і методи промислової біотехнології. 2. Типи біотехнологічних виробництв. 3. Продукти біотехнології. Сировина, субстрати та живильні середовища. 4. Біооб'єкти та біоагенти. Застосування дріжджів у бродильних ферментаціях. 5. Характеристика біотехнологічних процесів. 6. Біотехнології метаболітів – БАР. 7. Біотехнології виробництв харчової промисловості.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Біотехнологія у харчовій промисловості
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Шемедюк Наталія Петрівна, кандидат біологічних наук, доцент кафедри біотехнології та радіології
<i>Семестр</i>	5
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	32
- лекцій	16
- лабораторних занять	16
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Ознайомити студентів із закономірностями біотехнологічних процесів на виробництвах харчової промисловості.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Вивчення біотехнологічних процесів, що використовуються у різних напрямках харчової промисловості з метою отримання біопродукції та біопрепаратів для задоволення харчових потреб людини, захисту її здоров'я.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Предмет і методи біотехнології. 2. Використання дріжджів, пліснявих грибів, мікроорганізмів у харчових виробництвах. 3. Методи одержання промислових штамів мікроорганізмів. 4. Біотехнології бродіння. Характеристика біотехнологічних процесів. 5. Технологія ферментних препаратів і їх використання у харчовій промисловості. 6. Біотехнологія одержання харчових кислот. 7. Біотехнологія одержання харчового мікробного протеїну.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Менеджмент підприємств молочної промисловості
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Смолинець Ігор Богданович, кандидат економічних наук, доцент кафедри менеджменту
<i>Семестр</i>	5
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	32
- лекцій	16
- практичних занять	16
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Підготовка майбутніх фахівців, здатних сформувати і упорядкувати систему менеджменту на підприємстві (в організації), зокрема організаційну, підтримувати їх стійкість і дієздатність, забезпечувати динамічний розвиток та конкурентоспроможність підприємства, володіти методами сучасного менеджменту.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Застосовувати базові знання фундаментальних наук до розуміння по суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів. 2. Здатність оцінювати чинники впливу та перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне та програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем. 3. Вміти застосовувати здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику та навички роботи в команді. 4. Здатність підвищувати ефективність виробництва та ресурсозбереження, розроблювати та впроваджувати сучасні методи менеджменту. 5. Демонструвати уміння виконувати професійну орієнтаційну роботу як самостійно так і в групі, уміння отримати результат в рамках обмеженого часу. 6. Формувати професійні групи, визначати їх кількісний склад, кваліфікаційний рівень, координувати їхню діяльність. 7. Організувати роботу з підвищенням кваліфікації і професійної майстерності працівників підприємств та брати участь в їх атестації. 8. Організувати роботу виробничих підрозділів підприємства та вивчати завантаженість працівників підприємства впродовж зміни.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність менеджменту, його роль та методологія. 2. Закони, закономірності та принципи менеджменту на підприємстві. 3. Функції та методи здійснення менеджменту на

	підприємстві. 4. Інформація і комунікації в менеджменті, управління групами, керівництво та лідерство в підприємствах. 5. Управлінські рішення. 6. Менеджмент трудових ресурсів підприємства. 7. Концепції управління підприємством в умовах ринку. 8. Міжнародний менеджмент.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Менеджмент підприємств м'ясної промисловості
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Смолинець Ігор Богданович, кандидат економічних наук, доцент кафедри менеджменту
<i>Семестр</i>	5
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	32
- лекцій	16
- практичних занять	16
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Підготовка майбутніх фахівців, здатних сформувати і упорядкувати систему менеджменту на підприємстві (в організації), зокрема організаційну, підтримувати їх стійкість і дієздатність, забезпечувати динамічний розвиток та конкурентоспроможність підприємства, володіти методами сучасного менеджменту.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Застосовувати базові знання фундаментальних наук до розуміння по суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів. 2. Здатність оцінювати чинники впливу та перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне та програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем. 3. Вміти застосовувати здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику та навички роботи в команді. 4. Здатність підвищувати ефективність виробництва та ресурсозбереження, розроблювати та впроваджувати сучасні методи менеджменту. 5. Демонструвати уміння виконувати професійну орієнтаційну роботу як самостійно так і в групі, уміння отримати результат в рамках обмеженого часу. 6. Формувати професійні групи, визначати їх кількісний склад, кваліфікаційний рівень, координувати їхню діяльність. 7. Організовувати роботу з підвищенням кваліфікації і професійної майстерності працівників підприємств та брати участь в їх атестації. 8. Організовувати роботу виробничих підрозділів підприємства та вивчати завантаженість працівників підприємства впродовж зміни.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність менеджменту, його роль та методологія. 2. Закони, закономірності та принципи менеджменту на підприємстві. 3. Функції та методи здійснення менеджменту на

	підприємстві. 4. Інформація і комунікації в менеджменті, управління групами, керівництво та лідерство в підприємствах. 5. Управлінські рішення. 6. Менеджмент трудових ресурсів підприємства. 7. Концепції управління підприємством в умовах ринку. 8. Міжнародний менеджмент.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Менеджмент підприємств олійно-жирової промисловості
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Смолинець Ігор Богданович, кандидат економічних наук, доцент кафедри менеджменту
<i>Семестр</i>	5
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	32
- лекцій	16
- практичних занять	16
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Підготовка майбутніх фахівців, здатних сформувати і упорядкувати систему менеджменту на підприємстві (в організації), зокрема організаційну, підтримувати їх стійкість і дієздатність, забезпечувати динамічний розвиток та конкурентоспроможність підприємства, володіти методами сучасного менеджменту.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Застосовувати базові знання фундаментальних наук до розуміння по суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів. 2. Здатність оцінювати чинники впливу та перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне та програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем. 3. Вміти застосовувати здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику та навички роботи в команді. 4. Здатність підвищувати ефективність виробництва та ресурсозбереження, розроблювати та впроваджувати сучасні методи менеджменту. 5. Демонструвати уміння виконувати професійну орієнтаційну роботу як самостійно так і в групі, уміння отримати результат в рамках обмеженого часу. 6. Формувати професійні групи, визначати їх кількісний склад, кваліфікаційний рівень, координувати їхню діяльність. 7. Організовувати роботу з підвищенням кваліфікації і професійної майстерності працівників підприємств та брати участь в їх атестації. 8. Організовувати роботу виробничих підрозділів підприємства та вивчати завантаженість працівників підприємства впродовж зміни.

<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність менеджменту, його роль та методологія. 2. Закони, закономірності та принципи менеджменту на підприємстві. 3. Функції та методи здійснення менеджменту на підприємстві. 4. Інформація і комунікації в менеджменті, управління групами, керівництво та лідерство в підприємствах. 5. Управлінські рішення. 6. Менеджмент трудових ресурсів підприємства. 7. Концепції управління підприємством в умовах ринку. 8. Міжнародний менеджмент.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Основи промислового будівництва і санітарної техніки
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Наговська Володимира Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	18
- практичних занять	30
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення основ загальнобудівельного проектування підприємств харчової промисловості, вона дає загальні відомості про будівлі і споруди, про будівельні матеріали, а також про технічне забезпечення будівель і споруд.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Основне завдання дисципліни є те, що даний предмет дозволяє скласти і викреслити план будівлі чи цеху за січеними площинами, вибрати конструкцію будівлі та її огорожуючих конструкцій, вибрати і запроектувати фундаменти.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Загальні відомості про будівлі і споруди. 2. Будівельні матеріали. 3. Будівельне проектування. 4. Санітарна техніка.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Санітарія і гігієна на підприємствах молочної промисловості
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Наговська Володимира Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	18
- практичних занять	30
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Надання студентам знань щодо санітарно-гігієнічних вимог до виробництва молочних продуктів із врахуванням сучасних тенденцій розвитку санітарії і забезпечення безпеки продуктів харчування.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Основне завдання дисципліни полягає в оволодінні знаннями санітарно-гігієнічних нормативів та вимог до молокопереробних підприємств, до технологічних процесів виробництва і до експлуатації обладнання і приміщень, а також до тари і упакування та дотримання персоналом правил і норм поведінки.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимоги до територій підприємств молочної промисловості. 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень підприємств молочної промисловості. 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання та технологічних процесів молочної промисловості. 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до пакування і систем фасування молочних продуктів. 5. Санітарна обробка на підприємствах молочної промисловості. 6. Умови праці. Санітарно-гігієнічні вимоги до персоналу.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Організація пусконаладжувальних робіт
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Наговська Володимира Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	18
- практичних занять	30
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Надання студентам знань з проведення пускових і налагоджувальних робіт для освоєння проектної потужності об'єктів в нормативні терміни.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Основне завдання дисципліни полягає в оволодінні знаннями щодо пускових і налагоджувальних робіт, освоєнні проектної потужності об'єктів заданого асортименту при запланованих техніко-економічних показниках поведінки.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Випробування стандартного обладнання. 2. Інженерно-економічна підготовка пусконаладжувальних робіт. 3. Організація служби підготовки виконання робіт з технічної документації. 4. Ревізія технологічного обладнання і запірнорегулюючої арматури. 5. Випробування обладнання на холостому ходу. 6. Запуск, випробування і налагоджування обладнання під навантаженням.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Основи промислового будівництва і санітарної техніки
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Галух Богдан Іванович, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	18
- практичних занять	30
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Забезпечення інженерної підготовки студентів, освоєння студентами теоретичного та практичного матеріалу з розробки технічної документації для будівництва (реконструкції) будівель і споруд відповідно до вимог і умов їх роботи, закріплення цих знань при виконанні графічної роботи та застосування їх при вирішенні конкретних технічних питань у виробничих умовах.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	<p>Вивчити основи промислового будівництва з метою розробки проектів з раціональним блокуванням будівель, покращеними об'ємно-планувальними рішеннями, полегшеними будівельними конструкціями підвищеної заводської готовності, синтетичними матеріалами для стін, підлог, обладнання і трубопроводів;</p> <p>Вивчити основні дані про класифікацію будівель, норм і правил з охорони праці, санітарних і загальнозаводських правил і норм будівельного проектування промислових будівель;</p> <p>Вивчити перспективне та оперативне планування заходів з охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії та технічної естетики, покращених санітарно-гігієнічних умов праці, що сприятимуть підвищенню продуктивності праці;</p> <p>Навчити студентів використовувати одержані знання при обґрунтуванні будівельних і технічних рішень.</p>

<p><i>Короткий зміст дисципліни</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Промислові будівлі та споруди. Будівлі та їх елементи, основні поняття та визначення. Основні вимоги до промислових будівель і основи їх проектування. 2. Класифікація промислових будівель і споруд. Конструктивні схеми промислових будівель. 3. Уніфікація, стандартизація. Типізація та модульна координація розмірів промислових будівель та їх елементів. 4. Основи та фундаменти. Каркаси промислових будівель. Стіни та перегородки. 5. Тема: Будівельні конструкції одно- та багатоповерхових будівель. Покриття та крівлі. Міжповерхові перекриття. Підлоги. 6. Віконні прорізи. Ворота і двері. Сходи.
<p><i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i></p>	<p>60</p>
<p><i>Мова викладання</i></p>	<p>Українська</p>

<i>Назва дисципліни</i>	Технічна експлуатація і реконструкція будівель та споруд
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Галух Богдан Іванович, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	18
- практичних занять	60
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою поточних ремонтів є запобігання передчасному зношенню елементів будівель і споруд, їх інженерного устаткування та усунення дрібних дефектів і пошкоджень. Велике зношення та руйнування окремих конструкцій і обладнання викликає потребу в капітальному ремонті, за якого можна покращити або змінити функціональні процеси в будівлях і спорудах. Вагомим фактором розвитку населених пунктів є реконструкція і покращання зовнішнього благоустрою.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Завдання реконструкції – відтворення початкового вигляду будівлі та покращання її функціонування. Забудова населених пунктів різних періодів зведення часто характеризується великою різноманітністю стилів. Зберегти їх та забезпечити довготривалу експлуатаційну придатність, створити безпечні умови праці та відпочинку громадян. Правильна технічна експлуатація, яка передбачає систему планово-запобіжних ремонтів, застосування сучасних форм і методів технічного обслуговування із використанням досягнень вітчизняної і зарубіжної науки, техніки та технології в цій галузі.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	Технічна експлуатація будівель, їх характеристика та експлуатаційні вимоги. 1. Зміст завдання технічної експлуатації будівель, їх надійність та організація технічної експлуатації будівель. 2. Технічна експлуатація конструкцій будівель. 3. Технічна експлуатація приміщень та утримання прибудинкової території будівель. 4. Експлуатація інженерно-технічного устаткування. Ремонт будівель і споруд міського господарств. 5. Планування та організація ремонтів будівель. 6. Оцінка технічного стану будівель. 7. Демонтаж та розбирання конструкцій будівель. 8. Ремонт і підсилення фундаментів. 9. Гідроізоляція та її ремонт в існуючих будівлях. 10. Ремонт і підсилення кам'яних стін будівель. Ремонт

	<p>бетонних поверхонь. 11.Ремонт перекриттів. Ремонт і улаштування перегородок. 12.Ремонт та відновлення фасадів будівель. Реконструкція і модернізація будівель. 13.Реконструкція цивільних будівель, промислових будівель та інженерних споруд. 14.Зміцнення конструктивних елементів цивільних будівель та споруд. 15.Реконструкція.</p>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	60
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Будівельне матеріалознавство
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Галух Богдан Іванович, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	18
- практичних занять	30
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування знань про види будівельних матеріалів, сфери економічно доцільного їх використання у сучасному будівництві залежно від їх структури і властивостей.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Отримання поглиблених вмінь і навичок щодо обґрунтованого вибору видів матеріалів за призначенням, ефективністю, екологічністю, економічною доцільністю та набуття практичних і теоретичних знань за відповідною спеціальністю.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	Властивості будівельних матеріалів. Природні будівельні матеріали. 1. Класифікація і стандартизація будівельних матеріалів та виробів. 2. Основні властивості будівельних матеріалів. Класифікація властивостей. 3. Будівельні матеріали природного походження. Неорганічні будівельні матеріали та вироби на їх основі. 4. Випалювальні будівельні матеріали та вироби на їх основі. 5. Неорганічні будівельні матеріали та вироби на їх основі. 6. Штучні кам'яні матеріали. Будівельні матеріали органічного походження. 7. Органічні в'язучі будівельні матеріали. 8. Лакофарбові будівельні матеріали. 9. Полімерні матеріали та вироби на їх основі.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	70
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологія молока і молоковісних продуктів
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Гачак Юрій Романович, кандидат біологічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	5
<i>Форма контролю</i>	Диференційований залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	80
- лекцій	32
- лабораторних занять	48
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення студентами особливостей отримання та первинної обробки молочної сировини в умовах молочно-товарних господарств різних форм власності, особливостей якісного транспортування молока та вивчення технології питного молока, вершків та морозива.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Ознайомлення студентів із технологічними особливостями отримання та первинної обробки молочної сировини вивчення технології питного молока, вершків та морозива.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Хімічний склад і властивості молока різних видів лактуючих тварин. 2. Вплив різних факторів на якісний та кількісний склад молока. 3. Санітарно-гігієнічні умови отримання якісної молочної сировини та їх доставка на молоко переробні підприємства. 4. Технологія питного молока та вершків. 5. Технологія стерилізованого молока і вершків. 6. Технологія морозива.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологія м'яса
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Драчук Уляна Романівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	5
<i>Форма контролю</i>	Диференційований залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	80
- лекцій	32
- лабораторних занять	48
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення технологічних процесів виробництва м'яса і м'ясних виробів, ознайомлення студентів з новими методами обробки м'ясної сировини, формування теоретичних і практичних знань студентів як майбутніх фахівців м'ясної промисловості, а також навчити студентів з науково-обґрунтованих позицій аналізувати і вдосконалювати технологію виробництва м'ясопродуктів у конкретних виробничих умовах.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Полягає у вивченні технології переробки забійних тварин і всіх продуктів забою та технології виготовлення тваринних жирів, напівфабрикатів, ковбасних та консервних виробів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Первинна переробка ВРХ, ДРХ, свиней. 2. Технологія обробки харчових субпродуктів. 3. Технологія переробки крові. 4. Збирання і консервування ендокринно-ферментної і спеціальної сировини. 5. Технологія обробки кишкової сировини.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологія жирів і жирозамінників
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Драчук Уляна Романівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	5
<i>Форма контролю</i>	Диференційований залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	80
- лекцій	32
- лабораторних занять	48
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Підготовка спеціалістів здатних виготовляти високоякісну продукцію згідно з сучасними технологіями, аналізувати виробничі ситуації, приймати оптимальні рішення щодо виконання технологічних процесів і розроблення складу і технологій виготовлення конкурентоспроможних олійно-жирових продуктів. Сприяти отриманню та поглибленню знань і вмінь студентів щодо впливу хімічного складу і структури вихідної сировини, окремих технологічних процесів видобування й первинного очищення рослинних олій на показники їхнього складу, якості й безпеки та створення аплікаційних технологій олій, білково-ліпідних та оліє-жирових продуктів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Навчити організовувати технологічні процеси, обирати оптимальні умови здійснення цих процесів та керувати ними згідно з технологічними вимогами; використовувати галузеві технології та апаратурно-технологічні схеми для одержання якісних і безпечних рослинних олій, модифікованих олій та олієвмісної продукції; проводити вибір технологічного обладнання з урахуванням економічної ефективності та безпечності вибраних технічних та технологічних рішень; використовувати галузеві методи технохімічного контролю оліє-жирової сировини та готової продукції; здійснювати наукове, теоретичне та експериментальне дослідження, базуючись на фундаментальних законах, положеннях і прикладних розробках; використовувати методологію системного підходу до хіміко-технологічних процесів галузі для виробництва якісних рослинних і купажованих олій заданого жирнокислотного складу, ліпідно-білкової, білково-ліпідної та олієвмісної продукції функціонального й оздоровчого призначення.

<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<p>1. Вступ. Історія розвитку галузі. Поняття технології.</p> <p>2. Олійна сировина. характеристика олійної сировини. фізико-хімічні, мікробіологічні, біохімічні процеси перетворення в олійному насінні.</p> <p>3. Первинна обробка олійної сировини. дифузійно-теплові процеси при первинній обробці олійної сировини.</p>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	10
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологічне обладнання молочної промисловості
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Наговська Володимира Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	18
- лабораторних занять	30
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Надання студентам знань для успішної інженерної діяльності під час експлуатації, обслуговування і конструювання технологічного обладнання молочної галузі.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Основне завдання дисципліни полягає у оволодінні знаннями будови та принципів роботи обладнання молочної промисловості, розрахунку його основних параметрів та використання у поточно-технологічних лініях переробки молока, закономірностей зміни функціонально-технологічних властивостей сировини на всіх етапах переробки залежно від режиму роботи машин та агрегатів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вступ. Транспортні цистерни і резервуари для зберігання молока. 2. Обладнання кількісного обліку сировини і готової продукції. 3. Ємнісні апарати технологічного і міжопераційного призначення. 4. Трубопроводи, насоси і пневматичні транспортні системи. 5. Гомогенізатори і гомогенізатори-пластифікатори. 6. Сепаратори і центрифуги.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологічне обладнання м'ясної промисловості
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Басараб Ірина Михайлівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	18
- лабораторних занять	30
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Навчити студентів розуміти принципи будови сучасного технологічного обладнання, дати поняття про машини та апарати, їх структуру, передаточні механізми, первинні двигуни, виконавчі механізми (робочі органи) та їх розрахунок, а також шляхи удосконалення існуючого обладнання, можливість механізації та автоматизації технологічних процесів і управління ними.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Полягає у вивчення фізичної суті та механізму явищ, які супроводжують процеси переробки забійних тварин, птиці та продуктів забою, з метою встановлення робочих характеристик обладнання і залежностей, що визначають закони зміни робочих параметрів процесів; вивчення конструктивних форм робочих органів машин і основ побудови, типів і конструкцій сучасного технологічного обладнання, яке застосовується і може знайти застосування на підприємствах м'ясної промисловості; розгляд питань економічної, раціональної та безпечної експлуатації технологічного обладнання; вивчення існуючих і можливих шляхів інтенсифікації, механізації та автоматизації виробничих процесів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	Основні види та основи розрахунків технологічного обладнання м'ясної промисловості. Підіймально-транспортне обладнання. Обладнання для забою та розробки худоби та птиці. Обладнання для переробки крові, жиру- і кератиновмісної сировини.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологічне обладнання олійно-жирової галузі
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Драчук Уляна Романівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	18
- лабораторних занять	30
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення будови та принципу роботи технологічного обладнання яке використовується на підприємствах по виробництву жирів, парфюмерно-косметичних продуктів, а також продуктів харчування із рослинних жирів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Вивчити характеристики технологічного обладнання розташованого за технологічними ознаками у відповідності із загальноприйнятою класифікацією обладнання галузі, яке експлуатується для виконання технологічних операцій обробки олійної сировини. Вивчити технічні характеристики, принцип роботи та визначальні параметри обладнання для сушки насіння, очистки, обрушування, розділення рушанки, подрібнення, тепловологообробки м'ятки, пресування мезги, первинної очистки пресової олії, кондиціонування і формування жмиху перед екстракцією, екстракції, дистиляції міцели, теплової обробки шроту, рафінації олії, маргаринових та майонезних підприємств.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Сировинне відділення та внутрішній транспорт. 2. Властивості олійного насіння як об'єкта сушки. 3. Конструкція сушарок, методи їх розрахунку. 4. Машини для очистки олійного насіння. 5. Машини для обрушування олійного насіння. 6. Машини для подрібнення насіння і ядра. 7. Апарати для вологотеплової обробки м'ятки. 8. Машини для вилучення олії шляхом пресування. 9. Обладнання для очистки пресової олії. 10. Обладнання для підготовки жмиху до екстракції.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	10
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Контроль якості та безпека продукції галузі
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Гачак Юрій Романович, кандидат біологічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	18
- лабораторних занять	30
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Надання обсягу теоретичних та практичних знань, необхідних для контролю якості харчових продуктів, технологічних процесів їх виробництва.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Ознайомлення студентів із нормативними, загальними та спеціальними методами досліджень харчових продуктів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основні тенденції та напрями покращення якості контролю харчових продуктів. 2. Відділ виробничого контролю, як основна ланка оцінки якості харчових продуктів. 3. Органолептичні методи дослідження харчових продуктів. 4. Фізико-хімічні методи дослідження харчових продуктів. 5. Біохімічні методи дослідження харчових продуктів. 6. Порядок проведення технологічної оцінки харчових продуктів. Утилізація вибракованої продукції.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технохімічний контроль молочного виробництва
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Гачак Юрій Романович, кандидат біологічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	18
- лабораторних занять	30
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Надання обсягу теоретичних і практичних знань, необхідних для дослідницької та виробничої діяльності в галузі технології молока, технологічного та мікробіологічного контролю сировини та готової продукції на підприємствах молочної промисловості.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Ознайомлення студентів з методами та схемами контролю якості молочної сировини та готової продукції.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технохімічний контроль, як важлива ланка виготовлення якісних та безпечних молочних продуктів. 2. Технохімконтроль виробництва питного молока і вершків. 3. Технохімконтроль виробництва кисломолочних продуктів. 4. Технохімконтроль виробництва молочного сиру і сиркових виробів. 5. Технохімконтроль виробництва морозива. 6. Технохімконтроль виробництва масла, спредів. 7. Технохімконтроль виробництва сирів. 8. Технохімконтроль виробництва молочних консервів. 9. Технохімконтроль виробництва дитячих молочних продуктів 10. Технохімконтроль виробництва казеїну та лактози.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологія молочних продуктів функціонального призначення
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Гачак Юрій Романович, кандидат біологічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	18
- лабораторних занять	30
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення технологій молочних продуктів функціонального призначення, оволодіння методами розробки нових та вдосконалення існуючих технологічних процесів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Ознайомлення студентів з проблемами екології та технологіями молочних продуктів, функціональними інгредієнтами, принципами та методами застосування нових біодобавок.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Теоретичні основи створення функціональних молочних продуктів. 2. Наукові та правові підходи створення функціональних молочних продуктів. 3. Молочні продукти функціонального призначення. Класифікація. 4. Функціональні молочні продукти із симбіотичними властивостями. 5. Функціональні молочні продукти із пре- та пробіотиками. 6. Функціональні молочні продукти із використанням зернобобових, продуктів бджільництва. 7. Функціональні молочні продукти для дитячого харчування.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Контроль якості та безпека продукції галузі
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Галух Богдан Іванович, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	18
- лабораторних занять	30
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Ознайомлення студентів з усім комплексом методів контролю якості тваринницької продукції: м'яса, субпродуктів, технічної сировини забою тварин, ковбасних виробів, та м'ясних копченостей, м'ясних консервів, кормового борошна, молока і молочних продуктів, риби і рибних продуктів, яєць і яйцепродуктів, меду.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	<ul style="list-style-type: none"> – використовувати методологію системного підходу до хіміко-технологічних процесів галузі для виробництва якісних продуктів; – використовувати галузеві методи технохімічного контролю сировини та готової продукції; – здійснювати наукове, теоретичне та експериментальне дослідження, базуючись на фундаментальних законах, положеннях і прикладних розробках; – розуміти економічні, техніко-технологічні, екологічні аспекти якості сільськогосподарської продукції; – набуття відповідних знань щодо принципів побудови та основних положень вітчизняної системи у сфері управління якістю.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Державна система регулювання контролю якості харчової продукції та продовольчої сировини. 2. Фактори, що впливають на якість та екологічну безпеку тваринницької сировини та готових продуктів її переробки. 3. Оцінка якості м'яса за його споживчими та товарознавчими показниками. 4. Оцінка якості субпродуктів, крові, кишкової, ендокринно-ферментної сировини, шкур, іншої технічної сировини та кормового борошна. 5. Оцінка якості м'ясних напівфабрикатів, харчових тваринних жирів, ковбас, м'ясних копченостей і м'ясних консервів. 6. Оцінка якості молока і молочних продуктів. 7. Оцінка якості яєць, риби меду та продуктів їх переробки. 8. Основи екологічної безпеки тваринницької продукції

	і сировини. 9. Контроль якості та екологічної безпеки тваринної продукції і сировини при здійсненні експортно-імпортних операцій.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	60
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технохімічний контроль м'ясного виробництва	
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»	
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр	
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології	
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Галух Богдан Іванович, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів	
<i>Семестр</i>	6	
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3	
<i>Форма контролю</i>	Залік	
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48	
	лекцій	18
	лабораторних занять	30
Загальний опис дисципліни		
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Забезпечити формування у студентів теоретичних та практичних навичок проведення технохімічного контролю виробництв галузі, навчити застосовувати отримані знання при визначенні якісних і кількісних показників сировини, матеріалів, напівфабрикатів та готової продукції, передбачених стандартами і технічними умовами, для забезпечення правильного проведення технологічного процесу.	
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Практично використовувати знання фізичних і хімічних основ забезпечення грамотного проведення технологічних процесів м'ясної та олійно-жирової промисловості; розкрити суть та зміст технохімічного контролю на прикладі конкретних виробництв; вивчити основні методи та методики досліджень і контролю якості сировини, матеріалів, продукції та процесів загалом.	
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технохімічний контроль первинної переробки забійних тварин. 2. Контроль передзабійного утримання та первинної переробки забійних тварин та птиці. 3. Консервування і зберігання ендокринно-ферментної сировини. 4. Контроль обробки і якості консервованих шкур. 5. Технохімічний контроль процесу холодильної обробки та зберігання м'яса. 6. Контроль процесу холодильної обробки та зберігання м'яса птиці. 7. Технохімічний контроль процесу виробництва та якості копченостей. 8. Контроль процесу виробництва та якості ковбасних виробів. 9. Контроль якості та процесу виробництва м'ясних консервів. 	
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть</i>	60	

<i>одночасно навчатися</i>	
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Матоди контролю харчових виробництв	
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»	
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр	
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології	
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Галух Богдан Іванович, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів	
<i>Семестр</i>	6	
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3	
<i>Форма контролю</i>	Залік	
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48	
	лекцій	18
	лабораторних занять	30
Загальний опис дисципліни		
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Навчити майбутніх фахівців науково обґрунтовувати та оптимально реалізовувати вибір і впровадження загальних сучасних методів хіміко-технологічного контролю складу, властивостей і якості продовольчої сировини, напівфабрикатів, допоміжних матеріалів та готової продукції харчових виробництв.	
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Забезпечити практичне втілення знань хімічних, біохімічних та фізичних дисциплін, загальної технології харчових виробництв, інших дисциплін при оволодінні студентом загальних методів оцінки складу та якості сировини і цільової продукції; науково обґрунтувати загальні методи контролю та методіку їх виконання в різних галузях харчової промисловості; допомогти студентам у набутті практичних навичок і вмій для їх подальшого використання у лабораторних практикумах зі спеціальних технологічних дисциплін та у підготовці до більш поглибленого їх вивчення; розкрити роль, місце, систему організації, забезпечення приладами, реактивами, посудом та основні функції заводської лабораторії. її окремих підрозділів, зв'язок лабораторії з метрологічними та санітарно-гігієнічними службами даного району, міста; підготувати студентів до науково-дослідної роботи, виконання курсових і дипломних робіт, проектів.	
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	Предмет, ціль і завдання курсу. Взаємозв'язок з іншими дисциплінами. Порядок відбору середніх проб різних харчових продуктів. Середня проба та її підготовка до аналізу. Види контролю. Методи визначення вологи та сухих речовин. Методи визначення вуглеводів. Методи визначення білків і жирів. Методи визначення кислотності та біологічно активних речовин. Методи визначення масової частки жирів.	

	Органолептична оцінка харчових продуктів та напоїв як комплексний показник їх якості. Загальні прийоми проведення сенсорного аналізу.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	60
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологія молочних і молоковмісних продуктів
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Цісарик Оріся Йосипівна, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	7
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Іспит
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	84
<i>- лекцій</i>	36
<i>- лабораторних занять</i>	48
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою є вивчення технологій молочних продуктів, способів переробки молочної сировини, обґрунтування технологічних параметрів та режимів з урахуванням вітчизняного та світового досвіду, а також нових підходів щодо удосконалення технології молочних продуктів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Завдання: <ul style="list-style-type: none"> – вивчення традиційних і сучасних технологій виробництва молочних продуктів; – розв'язання проблемних технологічних питань; – вивчення нормативних документів у молочній галузі; – формування у студентів фахових компетенцій у технології галузі.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Теоретичні і мікробіологічні основи сквашування молока. Класифікація кисломолочних продуктів. 2. Бактеріальні препарати. Підбір бактеріальних препаратів і komponування мікробіальних композицій. 3. Технологія кисломолочних напоїв. 4. Технологія сметани. 5. Технологія кисломолочного сиру, харчова та біологічна цінність. 6. Основні способи виробництва кисломолочного сиру, їх порівняльний аналіз. 7. Технологія сиркових виробів. Особливості технології окремих сиркових виробів. 8. Загальна технологічна схема виробництва сиру. 9. Технологія сирів з високою температурою другого нагрівання. 10. Технологія сирів з низькою температурою другого нагрівання. 11. Технологія сирів з чеддеризацією сирної маси. 12. Технологія розсольних сирів. 13. Загальна технологія плавлених сирів.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологія м'яса
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Драчук Уляна Романівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	7
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Іспит
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	84
- лекцій	36
- лабораторних занять	48
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення технологічних процесів виробництва м'яса і м'ясних виробів, ознайомлення студентів з новими методами обробки м'ясної сировини, формування теоретичних і практичних знань студентів як майбутніх фахівців м'ясної промисловості, а також навчити студентів з науково-обґрунтованих позицій аналізувати і вдосконалювати технологію виробництва м'ясопродуктів у конкретних виробничих умовах.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Полягає у вивченні технології переробки забійних тварин і всіх продуктів забою та технології виготовлення тваринних жирів, напівфабрикатів, ковбасних та консервних виробів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Виробництво харчових тваринних жирів. 2. Технологія обробки шкур. 3. Холодильна обробка м'яса і м'ясопродуктів. 4. Технологія ковбасних виробів.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологія жирів і жирозамінників
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Драчук Уляна Романівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	7
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Іспит
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	84
- лекцій	36
- лабораторних занять	48
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Підготовка спеціалістів здатних виготовляти високоякісну продукцію згідно з опанованими сучасними технологіями, аналізувати виробничі ситуації, приймати оптимальні рішення щодо виконання технологічних процесів і розроблення складу і технологій виготовлення конкурентоспроможних олійно-жирових продуктів. Сприяти отриманню та поглибленню знань і вмінь студентів щодо впливу хімічного складу і структури вихідної сировини, окремих технологічних процесів видобування й первинного очищення рослинних олій на показники їхнього складу, якості й безпеки та створення аплікаційних технологій олій, білково-ліпідних та оліє-жирових продуктів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Навчити організовувати технологічні процеси, обирати оптимальні умови здійснення цих процесів та керувати ними згідно з технологічними вимогами; використовувати галузеві технології та апаратурно-технологічні схеми для одержання якісних і безпечних рослинних олій, модифікованих олій та олієвмісної продукції; проводити вибір технологічного обладнання з урахуванням економічної ефективності та безпечності вибраних технічних та технологічних рішень; використовувати галузеві методи технохімічного контролю оліє-жирової сировини та готової продукції; здійснювати наукове, теоретичне та експериментальне дослідження, базуючись на фундаментальних законах, положеннях і прикладних розробках; використовувати методологію системного підходу до хіміко-технологічних процесів галузі для виробництва якісних рослинних і купажованих олій заданого жирнокислотного складу, ліпідно-білкової, білково-ліпідної та олієвмісної продукції функціонального й оздоровчого призначення.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Технологія рафінації олії. Технологія маргарину.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть</i>	10

<i>одночасно навчатися</i>	
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Мікробіологія молока і молочних продуктів
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Михайлицька Ольга Романівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	7
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	24
- лабораторних занять	24
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування в майбутнього фахівця наукового світогляду про роль мікроорганізмів у різноманітних процесах переробки та зберігання молочної сировини; вивчення основних принципів та методів мікробіологічного контролю технологічного процесу виробництва різних груп молочних продуктів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Підготовка майбутніх спеціалістів, що чітко розуміють роль мікроорганізмів у формуванні властивостей сировини та готових молочних продуктів, закономірності й особливості перебігу мікробіологічних процесів при виробництві молочних продуктів, значення мікроорганізмів для формування показників якості готової молочної продукції. Оволодіння знаннями даної дисципліни дозволить майбутнім спеціалістам організувати виробництво високоякісних та біологічно цінних молочних продуктів на основі сучасних наукових досягнень.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вступ до дисципліни. Класифікація мікроорганізмів молока залежно від їх ролі у формуванні якості молочної продукції. 2. Класифікація і властивості технічно важливої мікрофлори молока. 3. Класифікація та властивості представників санітарно-показових мікроорганізмів. 4. Мікробіологія сирого молока. 5. Мікробіологія питного молока. 6. Мікробіологія кисломолочних напоїв. 7. Мікробіологія кисломолочного сиру. 8. Мікробіологія сметани. 9. Мікробіологія сирів. 10. Мікробіологія масла. 11. Мікробіологія морозива та молочних консервів.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Драчук Уляна Романівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	7
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	24
- лабораторних занять	24
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення напрямку реалізації біотехнічних методів у м'ясній промисловості та впровадження найсучасніших технологій. Основою принципово нових технологій є цілеспрямоване використання мясопереробними підприємствами мікроорганізмів, тобто бактеріальних заквасочних культур – продуцентів ферментів, білків, амінокислот та вітамінів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Вивчити активність мікроорганізмів які використовуються в м'ясопереробній галузі для прискорення багатьох технологічних процесів. Особливу увагу приділити технології сиров'ялених ковбас із застосуванням бактеріальних препаратів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів. 2. Мікробіологія ковбасних виробів. 3. Мікрофлора сиров'ялених ковбас. 4. Застосування ферментних препаратів у м'ясній промисловості. 5. Мікрофлора консервних виробів.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Основи компонування нутрієнтів харчових продуктів
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Галух Богдан Іванович, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	7
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	24
- лабораторних занять	24
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Навчити майбутніх фахівців основам виробництва натуральної екологічно чистої продукції з скороченням енерговитрат; збереження в готовій продукції максимально повного набору компонентів вихідної сировини; складати рецептури харчових продуктів з використанням консервантів, заміників основної сировини і штучних добавок; принципам зміни смаку готової продукції за рахунок плодово-ягідних, смакових і ароматичних добавок; поліпшенню технологічних властивостей сировини шляхом внесення добавок; розробці продукції з нетрадиційними смаковими і ароматичними властивостями; розробці продукції, збалансованої за складом та змістом окремих компонентів, моделюванню складу продукту, виходячи з фізіологічних особливостей організму.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Створювати продукти – пробіотиків, пребіотиків, еубіотиків і симбіотиків, що володіють комплексом функціональних властивостей; використовувати хімічну енергію ферментів (біокаталізаторів) в якості активних факторів управління технологічними процесами; змінювати калорійності готової продукції за рахунок принципів заміни тваринної сировини рослинними компонентами, розширити асортимент продукції на базі традиційних найменувань; максимально використовувати вторинну сировину; випускати комбіновані і модифіковані продукти, що включають складові нетрадиційні компоненти, створювати аналоги різних видів їжі, покращувати естетичні властивості товару; широко застосовувати новітні розробки в галузі фасування та пакування продукції; збільшувати тривалості зберігання нових і традиційних видів продукції.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Системний підхід до створення продуктів харчування. 2. Формування органолептичних показників якості харчових продуктів з рослинної і тваринної сировини. 3. Організаційно-технологічні принципи збагачення

	<p>м'яених та олійно-жирових продуктів.</p> <p>4. Продукти рослинного походження.</p> <p>5. Продукти тваринного походження.</p> <p>6. Використання нутрієнтів у виробництві харчових продуктів.</p> <p>7. Створення харчових продуктів із заданими властивостями.</p> <p>8. Характеристика і склад нутрієнтів при компонуванні харчових продуктів.</p> <p>9. Характеристика і класифікація біологічно активних добавок.</p> <p>10. Принципи складання рецептур харчових продуктів.</p> <p>11. Принципи складання рецептур олійно-жирових продуктів.</p> <p>12. Принципи розрахунку харчової цінності продуктів харчування.</p>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	10
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Проектування підприємств молочної промисловості з основами САПР
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Наговська Володимира Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	7
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	60
- лекцій	24
- лабораторних занять	36
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Технічна дисципліна, яка вивчає структуру молочної промисловості, принципи проектування технологічного процесу і системи машин як єдиного цілого.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Даний предмет дозволяє не тільки отримати загальні поняття про структуру молочної промисловості, але й вміти розробляти проектну документацію підприємств і проектувати нові технологічні процеси.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття про проектування. Мета і завдання про проектування. 2. Основні типи підприємств молочної галузі та їх характеристика. 3. Розташування підприємств молочної галузі. 4. Стадії та етапи проектування. 5. Передпроектні роботи. 6. Проектні роботи. 7. Обґрунтування вибору асортименту продукції і схеми технологічного напрямку переробки сировини. 8. Продуктовий розрахунок. 9. Вибір і обґрунтування технології молочних продуктів. 10. Розрахунок і вибір технологічного обладнання. 11. Графік роботи технологічного обладнання. 12. Розрахунок площ та компонування приміщень основного виробництва. 13. Компонування приміщень основного виробництва. 14. Інженерне забезпечення підприємства.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Проектування підприємств м'ясної промисловості з основами САПР
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Басараб Ірина Михайлівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	7
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	60
- лекцій	24
- лабораторних занять	36
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Освоєння студентами теоретичного матеріалу по розробці технічної документації для будівництва (реконструкції) будівель і споруд відповідно до вимог та умов їх роботи, вміння графічного оформлення проектних робіт, застосування цих знань при вирішенні конкретних технічних питань у виробничих умовах.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	<ul style="list-style-type: none"> – вивчення теоретичного матеріалу про етапи проектування промислових будівель і споруд та про об'єм проектних матеріалів по кожній фазі проектування підприємств м'ясної промисловості; – освоєння технологічних та техніко-економічних розрахунків різних виробництв м'ясної галузі; – застосування розрахункових даних при компонуванні та прийнятті об'ємно-планувальних рішень окремих приміщень, цехів, будівель, об'єднання будівель і генплану м'ясокомбінатів; – вивчення норм і правил технічної документації та санітарних вимог і їх дотримання при проектуванні з метою забезпечення покращення умов праці, техніки безпеки, санітарно - гігієнічного рівня підприємства та високої якості продукції при низькій собівартості її виробництва.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Промислове проектування підприємств м'ясної промисловості: техніко-економічне обґрунтування проекту та генеральний план. 2. Матеріальний розрахунок виробництва. 3. Принципи вибору та методи розрахунків технологічного обладнання, робочої сили, площ та теплоенерговитрат різних виробництв м'ясної промисловості. 4. Автоматизоване проектування підприємств м'ясної промисловості.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Проектування підприємств олійно-жирової галузі з основами САПР
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Драчук Уляна Романівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	7
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	60
- лекцій	24
- лабораторних занять	36
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Навчити студентів проектувати підприємства з видобування олії та олійно-екстракційні заводи згідно з завданнями, в яких вказуються вихідні дані для проектування. Навчити аналізу та уточнення: вихідних даних і місця будівництва (реконструкції) підприємства, заданої потужності цеху (заводу) з переробки сировини або вироблення готової продукції, асортименту готової продукції.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Знати технологічні процеси добування олії, які проектуються згідно з технологічними регламентами та картами для добування олії, або відповідно до рекомендованих для впровадження нових способів, обладнання та процесу видобутку олії. Вміти після уточнення та узгодження вихідних даних студенти економічно обґрунтовують будівництво або реконструкцію та роблять технологічні розрахунки.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Загальні принципи проектування олійно-жирових підприємств. Типи підприємств олійно-жирової промисловості. Структура підприємств олійно-жирової промисловості. 2. Техніко-економічні показники для проектування підприємств. Системи проектних організацій. Обґрунтування проектної потужності підприємства. 3. Особливості проектування цехів (заводів) олійно-жирової галузі. Елементи будівельного проектування. Генплани. Обґрунтування та вибір технологічних схем. 4. Технологічні розрахунки. Розрахунок робочої сили. 5. Побудова планів окремих виробництв та основні принципи компонування об'єктів і споруд підприємств олійно-жирової галузі.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	10
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологічне обладнання молочної промисловості
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Наговська Володимира Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	7
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Іспит, курсовий проект
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	60
- лекцій	24
- лабораторних занять	36
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Надання студентам знань для успішної інженерної діяльності під час експлуатації, обслуговування і конструювання технологічного обладнання молочної галузі.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Основне завдання дисципліни полягає у оволодінні знаннями будови та принципів роботи обладнання молочної промисловості, розрахунку його основних параметрів та використання у поточно-технологічних лініях переробки молока, закономірностей зміни функціонально-технологічних властивостей сировини на всіх етапах переробки залежно від режиму роботи машин та агрегатів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обладнання для пастеризації молочних продуктів. 2. Обладнання для стерилізації молочних продуктів. 3. Фризери і морозильні апарати. 4. Маслоготовувачі і масло утворювачі. 5. Обладнання для виробництва кисломолочного сиру, сирних виробів та казеїну. 6. Апарати і установки для виробництва натуральних і плавлених сирів. 7. Установки і апарати для виробництва згущених молочних продуктів. 8. Установки для висушування молока і молочних продуктів. 9. Обладнання для фасування і упаковування молочних продуктів. 10. Машини для миття машин і апаратів.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологічне обладнання м'ясної промисловості
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Басараб Ірина Михайлівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	7
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Іспит, курсовий проект
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	60
- лекцій	24
- лабораторних занять	36
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Навчити студентів розуміти принципи будови сучасного технологічного обладнання, дати поняття про машини та апарати, їх структуру, передаточні механізми, первинні двигуни, виконавчі механізми (робочі органи) та їх розрахунок, а також шляхи удосконалення існуючого обладнання, можливість механізації та автоматизації технологічних процесів і управління ними.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Полягає у вивчення фізичної суті та механізму явищ, які супроводжують процеси переробки забійних тварин, птиці та продуктів забою, з метою встановлення робочих характеристик обладнання і залежностей, що визначають закони зміни робочих параметрів процесів; вивчення конструктивних форм робочих органів машин і основ побудови, типів і конструкцій сучасного технологічного обладнання, яке застосовується і може знайти застосування на підприємствах м'ясної промисловості; розгляд питань економічної, раціональної та безпечної експлуатації технологічного обладнання; вивчення існуючих і можливих шляхів інтенсифікації, механізації та автоматизації виробничих процесів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Обладнання для холодильної обробки м'яса і м'ясопродуктів. 2. Обладнання для виробництва ковбасних виробів і продуктів із яловичини та свинини. 3. Обладнання для виробництва напівфабрикатів. 4. Обладнання для виробництва м'ясних консервів.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологічне обладнання олійно-жирової галузі
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Драчук Уляна Романівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	7
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Іспит, курсовий проект
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	60
- лекцій	24
- лабораторних занять	36
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення будови та принципу роботи технологічного обладнання яке використовується на підприємствах по виробництву жирів, парфюмерно-косметичних продуктів, а також продуктів харчування із рослинних жирів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Вивчити характеристики технологічного обладнання розташованого за технологічними ознаками у відповідності із загальноприйнятою класифікацією обладнання галузі, яке експлуатується для виконання технологічних операцій обробки олійної сировини. Вивчити технічні характеристики, принцип роботи та визначальні параметри обладнання для сушки насіння, очистки, обрушування, розділення рушанки, подрібнення, тепловологообробки м'ятки, пресування мезги, первинної очистки пресової олії, кондиціонування і формування жмиху перед екстракцією, екстракції, дистиляції міцели, теплової обробки шроту, рафінації олії, маргаринових та майонезних підприємств.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Апарати для екстракції олії. 2. Дистиляційні апарати екстракційної лінії. 3. Апарати для очистки шроту та очистки міцели. 4. Обладнання для рафінації олії. 5. Обладнання для підготовки сировини та виробництва маргарину. 6. Установки безперервної дії для витопки жирів сухим та мокрим способом.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	10
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Правознавство
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Капітан Ольга Ігорівна, асистент кафедри права
<i>Семестр</i>	7
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	36
- лекцій	12
- практичних занять	24
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Теоретична підготовка, яка передбачає формування знань і навичок щодо розуміння та тлумачення норм законодавства та вміння їх застосувати на практиці, створення умов гармонійного розвитку особистості і сталого розвитку суспільства.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Аналіз окремих правових норм конституційного, господарського, цивільного, адміністративного, кримінального, права, та висвітлення нових законів та інших нормативних актів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Основи теорії держави і права. 2. Конституційне право України. 3. Цивільне право України. 4. Кримінальне право України. 5. Трудове право України. 6. Господарське право України.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Законодавство в галузі
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Капітан Ольга Ігорівна, асистент кафедри права
<i>Семестр</i>	7
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	36
- лекцій	12
- практичних занять	24
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування у студентів знань щодо правового регулювання харчової діяльності в Україні.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Аналіз основних положень законодавчих документів в галузі харчових технологій.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Законодавче регулювання харчової діяльності в Україні. 2. Державне регулювання у сфері виробництва та обігу харчових продуктів. 3. Державний контроль та нагляд у сфері виробництва та обігу харчових продуктів. 4. Спеціальна дозвільна документація у сфері виробництва та обігу харчових продуктів. 5. Стандартизація та сертифікація. 6. Правове регулювання безпечності та якості харчових продуктів. 7. Експорт та імпорт харчових продуктів. 8. Обіг харчових продуктів на території України.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Митна справа
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Капітан Ольга Ігорівна, асистент кафедри права
<i>Семестр</i>	7
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	36
- лекцій	312
- практичних занять	24
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Засвоєння суті та завдань митної справи в Україні, її організацію на сучасному етапі, на сучасному етапі, засвоєння правових та фінансових основ управління митною справою, правове регулювання митного контролю і здійснення митного оформлення, що сприятиме усвідомленню необхідності й правомірності сплати мита та інших обов'язкових платежів, специфіки їх дії та використанню набутих знань у майбутній практичній діяльності.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Набуття студентами знань щодо теоретичних засад зовнішньоекономічних відносин, законодавства, яке його регулює та умінні застосовувати набуті знання з метою вирішення практичних задач, критично осмислювати та подавати обґрунтовані пропозиції щодо удосконалення.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Теорія митного регулювання та основи митної справи в Україні. 2. Порядок переміщення та пропуск через митний кордон України осіб, товарів та інших предметів. 3. Організація митного контролю. 4. Незаконне переміщення предметів через митний кордон. 5. Характеристика системи митних режимів. 6. Товарна номенклатура і митній справі. 7. Зовнішньоекономічні контракти, порядок їх укладання. 8. Специфіка здійснення митного оформлення ЗЕД.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	10
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Основи охорони праці
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Ярошович Іван Григорович, старший викладач кафедри безпеки виробництва та механізації технологічних процесів у тваринництві
<i>Семестр</i>	8
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	40
- лекцій	20
- практичних занять	20
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Дати достатні знання для формування майбутнього інженера-технолога професійних знань, та здатностей для здійснення ефективної професійної діяльності шляхом забезпечення оптимального управління охороною праці на підприємстві для збереження здоров'я і життя працівників.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Навчитися правильно оформлення документації та аналізувати сучасні методи розслідування нещасних випадків і шляхи їх зменшення.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Основні праце охоронні поняття. 2. Порядок розслідування нещасних випадків, професійних захворювань та аварій на виробництві згідно НПАОП. 3. Основи фізіології і психології праці та виробнича безпека.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Гігієна праці та виробнича санітарія на підприємстві
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Ярошович Іван Григорович старший викладач кафедри безпеки виробництва та механізації технологічних процесів у тваринництві
<i>Семестр</i>	8
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	40
- лекцій	20
- практичних занять	20
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Дати достатні знання для формування майбутнього інженера-технолога про вплив виробничого процесу та навколишнього середовища на організм працюючих з метою розробки санітарно-гігієнічних та лікувально-профілактичних заходів, які спрямовані на створення найбільш сприятливих умов праці, забезпечення здоров'я та високого рівня працездатності людини.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Своєчасно здійснювати організаційні та технічні заходи на підприємстві, які спрямовані на усунення потенційно небезпечних факторів і запобігання професійних захворювань та отруєнь.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Законодавство у галузі гігієни праці. 2. Гігієнічна класифікація праці. 3. Шкідливі виробничі фактори та засоби захисту від них.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Безпека праці на підприємстві
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Ярошович Іван Григорович старший викладач кафедри безпеки виробництва та механізації технологічних процесів у тваринництві
<i>Семестр</i>	8
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	40
- лекцій	20
- практичних занять	20
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Добре засвоювати правила і вимоги заходів безпеки до технологічного обладнання та процесів при механізованому виробництві на підприємстві.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Одним з найважливіших завдань майбутніх фахівців є забезпечення таких умов праці, які б виключали можливість дії на працюючих небезпечних і шкідливих виробничих факторів, згідно із статтею 153 Кодексу законів про працю.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Основні положення нормативно-правових документів у безпеці праці. 2. Загальні вимоги безпеки технологічного обладнання та процесів. 3. Основні технічні засоби безпеки для запобігання виробничого травматизму на підприємстві.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологія молочних і молоковмісних продуктів
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Цісарик Орися Йосипівна, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	8
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	7
<i>Форма контролю</i>	Іспит, курсова робота
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	90
- лекцій	40
- лабораторних занять	50
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою вивчення дисципліни «Технологія молочних і молоковмісних продуктів» є вивчення технологій молочних продуктів, способів переробки молочної сировини, обґрунтування технологічних параметрів та режимів з урахуванням вітчизняного та світового досвіду, а також нових підходів щодо удосконалення технології молочних продуктів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Завдання: <ul style="list-style-type: none"> – вивчення традиційних і сучасних технологій виробництва молочних продуктів; – розв'язання проблемних технологічних питань; – вивчення нормативних документів у молочній галузі; – формування у студентів фахових компетенцій у технології галузі.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація масла. Харчова та біологічна цінність. 2. Характеристика сировини для виробництва масла. 3. Виробництво масла способом збиття. 4. Виробництво масла способом перетворення високожирних вершків. 5. Вологодське масло. Масло селянське і бутербродне. Технологічна характеристика. 6. Масло, піддане термічній обробці. Масло з вторинної сировини. 7. Масло з наповнювачами. Масло з підвищеним вмістом СЗМЗ. 8. Спреди, особливості технології. 9. Оцінка якості і вади масла та спредів. 10. Технологія згущених молочних консервів. 11. Технологія згущених молочних консервів з наповнювачами. 12. Технологія сухих молочних консервів. 13. Основні тенденції та напрямки розвитку в молококонсервній галузі. 14. Технологія рідких дитячих молочних продуктів. 15. Технологія кисломолочних дитячих молочних продуктів. 16. Технологія сухих дитячих молочних продуктів.

<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологія м'яса
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Драчук Уляна Романівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	8
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	7
<i>Форма контролю</i>	Іспит, курсова робота
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	90
- лекцій	40
- лабораторних занять	50
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення технологічних процесів виробництва м'яса і м'ясних виробів, ознайомлення студентів з новими методами обробки м'ясної сировини, формування теоретичних і практичних знань студентів як майбутніх фахівців м'ясної промисловості, а також навчити студентів з науково-обґрунтованих позицій аналізувати і вдосконалювати технологію виробництва м'ясопродуктів у конкретних виробничих умовах.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Полягає у вивченні технології переробки забійних тварин і всіх продуктів забою та технології виготовлення тваринних жирів, напівфабрикатів, ковбасних та консервних виробів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Технологія виробництва виробів із свинини, яловичини, баранини і інших видів м'яса. 2. Технологія м'ясних напівфабрикатів. 3. Технологія виробництва м'ясних консервів. 4. Виробництво кормової і технічної продукції.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологія жирів і жирозамінників
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Драчук Уляна Романівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	8
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	7
<i>Форма контролю</i>	Іспит, курсова робота
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	90
- лекцій	40
- лабораторних занять	50
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Підготовка спеціалістів здатних виготовляти високоякісну продукцію згідно з опанованими сучасними технологіями, аналізувати виробничі ситуації, приймати оптимальні рішення щодо виконання технологічних процесів і розроблення складу і технологій виготовлення конкурентоспроможних олійно-жирових продуктів. Сприяти отриманню та поглибленню знань і вмінь студентів щодо впливу хімічного складу і структури вихідної сировини, окремих технологічних процесів видобування й первинного очищення рослинних олій на показники їхнього складу, якості й безпеки та створення аплікаційних технологій олій, білково-ліпідних та олієжирових продуктів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Навчити організовувати технологічні процеси, обирати оптимальні умови здійснення цих процесів та керувати ними згідно з технологічними вимогами; використовувати галузеві технології та апаратурно-технологічні схеми для одержання якісних і безпечних рослинних олій, модифікованих олій та олієвмісної продукції; проводити вибір технологічного обладнання з урахуванням економічної ефективності та безпечності вибраних технічних та технологічних рішень; використовувати галузеві методи технохімічного контролю оліє-жирової сировини та готової продукції; здійснювати наукове, теоретичне та експериментальне дослідження, базуючись на фундаментальних законах, положеннях і прикладних розробках; використовувати методологію системного підходу до хіміко-технологічних процесів галузі для виробництва якісних рослинних і купажованих олій заданого жирнокислотного складу, ліпідно-білкової, білково-ліпідної та олієвмісної продукції функціонального й оздоровчого призначення.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Технологія майонезів. Технологія мила та миючих засобів.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть</i>	10

<i>одночасно навчатися</i>	
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологічні розрахунки, облік і звітність у молочній промисловості
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Білик Оксана Ярославівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	8
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	30
- лекцій	–
- практичних занять	30
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення видів виробничого обліку, методик їх проведення, діючу нормативну документацію.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Навчити студентів проводити розрахунки при виробництві молочних продуктів, скласти документацію по первинному обліку і звітності, прийманню сировини, виробництву і реалізації молочних продуктів, форми журналів, звітів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Загальна характеристика господарського обліку. 2. Матеріальний баланс у молочній промисловості. 3. Облік праці і заробітної плати. 4. Облік заготівлі сировини на підприємствах молочної промисловості. 5. Норми витрат сировини на одиницю готової продукції. 6. Облік і звітність при прийманні-здачі молочної сировини. 7. Облік і звітність при виробництві незбираної молочної продукції. 8. Облік і звітність при виробництві масла і сиру. 9. Облік і звітність при виробництві молочних консервів і морозива. 10. Облік і звітність при виробництві вторинних молочних продуктів.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологічні розрахунки, облік і звітність у м'ясній промисловості
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Сімонова Ірина Іллівна, кандидат технічних наук, асистент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	8
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	30
- лекцій	–
- практичних занять	30
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення м'ясної технологічної документації підприємств м'ясної галузі, правил її ведення та обліку сировини і готової продукції.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	– здійснювати облік основної та допоміжної сировини, напівфабрикатів, готової продукції різних виробництв; – оформляти звітну технологічну документацію.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Розрахунок сировини та готової продукції цеху забою тварин і розробки туш, субпродуктового, кишкового, шкуроконсервувального, жирового цеху. 2. Розрахунок сировини для ковбасних виробів, напівфабрикатів, консервів. 3. Облік худоби та птиці на базах перед забійного утримування. Порядок списання браку та дефектів виробів. 4. Особливості обліку матеріальних витрат та виробничих втрат при виробництві ковбас. Документообіг ковбасного виробництва. 5. Облік сировини та матеріалів при виробництві консервів. 6. Особливості обліку м'ясних напівфабрикатів. Особливості обліку сировини та готових виробів на птахопереробному підприємстві. 7. Особливості обліку і звітності на складах готової продукції.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологічні розрахунки, облік і звітність у жировій промисловості
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Ромашко Ірина Сергіївна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	8
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	30
- лекцій	–
- практичних занять	30
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування системи знань з теорії та практики розрахунків, обліку і звітності на олійно-жирових підприємствах, а також підготовка та прийняття технологічних рішень для забезпечення ефективної роботи підприємств галузі, підвищення рівня їхньої конкурентоспроможності на вітчизняному та закордонному рівні і вирішенні питань раціонального використання матеріальних і енергетичних та трудових ресурсів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Одержання кількісної та якісної характеристики процесів переробки, зберігання і використання сировини, готової продукції та промислових відходів олійно-жирової промисловості, а також вивчення структури виробничих затрат, визначення ділянок, що характеризуються підвищеним рівнем втрат, знаходження причин перевитрат сировини та розроблення заходів щодо їх усунення; обґрунтування раціональних норм витрат сировини і допоміжних матеріалів на виробництві продукції.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Технологічний облік і звітність при виробництві рослинних і тваринних жирів. 2. Технологічний облік і звітність при виробництві маргаринової і майонезної продукції. 3. Технологічний облік і звітність мила.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	10
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологія перероблення вторинних молочних ресурсів
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Михайлицька Ольга Романівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	8
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	40
- лекцій	20
- лабораторних занять	20
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Набуття майбутніми фахівцями глибоких теоретичних та практичних знань, необхідних для виробничо-технологічної, проектної та дослідницької діяльності в галузі технології перероблення вторинних молочних ресурсів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Вивчення сутності та обґрунтування технологічних процесів виробництва продуктів на основі вторинної молочної сировини; вивчення принципів побудови технологічних схем їх виробництва; вивчення вимог, що висуваються до якості сировини і продукції.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Перспективні напрямки переробки вторинних молочних ресурсів. 2. Характеристика вторинних молочних ресурсів. 3. Технологія продуктів із знежиреного молока. 4. Технологія продуктів з маслянки. 5. Технологія продуктів із молочної сироватки.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологія переробки птиці
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Галух Богдан Іванович, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	8
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	40
- лекцій	20
- лабораторних занять	20
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Закріплення та поглиблення знань, які студенти одержали в процесі навчання, розвиток організаторських здібностей і практичне їх застосування. Основні завдання навчальної дисципліни: навчити студентів організовувати і виконувати технологічний процес виробництва та переробки м'яса і м'ясопродуктів в нових умовах господарювання, забезпечити випуск високоякісної продукції, контролювати режими зберігання і якості сировини, виконувати розрахунки і облік витрат сировини, напівфабрикатів і готової продукції.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Навчити студентів правильно організовувати технологічні процеси, обирати оптимальні умови здійснення цих процесів та керувати ними згідно з технологічними вимогами; використовувати галузеві технології та апаратурно-технологічні схеми для одержання якісних і безпечних продуктів з м'яса птиці; проводити вибір технологічного обладнання з урахуванням економічної ефективності та безпечності вибраних технічних та технологічних рішень; використовувати галузеві методи технохімічного контролю сировини та готової продукції; здійснювати наукове, теоретичне та експериментальне дослідження, базуючись на фундаментальних законах, положеннях і прикладних розробках; використовувати методологію системного підходу до хіміко-технологічних процесів галузі для виробництва якісних продуктів з м'яса птиці.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Харчова цінність, морфологічний та хімічний склад м'яса птиці. 2. Технологія забою та первинної переробки птиці. 3. Технологія виробництва ковбасних виробів із м'яса птиці. 4. Технологія м'ясних напівфабрикатів з м'яса птиці. 5. Технологія консервів з м'яса птиці. 6. Технологія вторинних продуктів і їх раціональне використання.
<i>Максимальна кількість</i>	50

<i>студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Раціональне використання відходів олійно-жирової галузі
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Галух Богдан Іванович, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	8
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	40
- лекцій	20
- лабораторних занять	20
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Навчити майбутніх фахівців науково обґрунтовувати та оптимально реалізовувати вибір і впровадження загальних сучасних технологій переробки і раціонального використання відходів олійно-жирової галузі, а також методів хіміко-технологічного контролю складу, властивостей і якості відходів харчових виробництв. Сприяти отриманню та поглибленню знань і вмінь студентів щодо впливу хімічного складу і структури вихідної сировини, окремих технологічних процесів видобування й первинного очищення рослинних олій на показники їхнього складу, якості й безпеки та створення аплікаційних технологій олій, білково-ліпідних та олійно-жирових продуктів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	На основі знань технології жирів уміти аналізувати проблемні ланки технологічного процесу, знати, як на науковій основі вдосконалити існуючу систему виробництва жирових продуктів. Вміти налагодити виробництво високоякісних традиційних і нових харчових продуктів, а також шляхи втілення і розвитку принципово нових технологій.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соняшникова лузга. Характеристика і склад. Використання та комплексна переробка лузги. 2. Бавовняна лузга. Одержання, характеристика, використання та промислова переробка. 3. Використання оболонки різних видів олійних культур. Оболонка соєвого насіння, насіння гірчиці, гарбуза, томатів, горіхів на інших олійних культур. 4. Одержання фосфоліпідних концентратів. Загальні положення. Способи одержання і комплексна переробка. 5. Використання жиру при відновленні фільтрувальної тканини. Використання жиру з відпрацьованих відбілювальних глин. 6. Соапсток. Одержання і обробка соапстока. Одержання і обробка соапстоків. Видалення гліцерину з соапстоків. Виробництво оліф.

	7. Використання відходів виробництва гліцерину і жирних кислот.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	10
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Економіка підприємства
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Дадак Оксана Орестівна, кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки підприємства, інновацій та дорадництва в АПК імені І.В.Поповича
<i>Семестр</i>	8
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	30
- лекцій	10
- практичних занять	20
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Оптимізація використання всіх елементів виробництва з метою досягнення максимального ефекту при мінімальних витратах ресурсів. навчальної дисципліни є допомога студентам в отриманні ґрунтовних знань з економіки підприємств та практичних навичок у прийнятті економічно обґрунтованих рішень щодо підвищення ефективності господарювання на різних підприємствах.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Вивчення теоретичних і практичних засад з питань: <ul style="list-style-type: none"> – формування раціональної виробничої структури; – створення гнучких технологічних систем, здатних до швидкої переорієнтації виробництва відповідно до потреб ринку; – формування виробничої потужності підприємства, її оптимізація з урахуванням спеціалізації підприємства та ринкової кон'юнктури; – обґрунтування шляхів, засобів і методів досягнення безперервності і ритмічності виробничого процесу; – оптимізація виробництва та праці в часі і просторі, скорочення тривалості виробничого циклу; – створення системи логістичних зв'язків; – розробка оперативних планів виробництва; – підвищення обґрунтованості та дієвості оперативного планування та регулювання виробництва; – формування механізму управління якістю продукції.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Загальна характеристика підприємств м'ясо-молочної промисловості: виробничий процес і основи його раціональної організації. 2. Матеріально-технічне забезпечення виробництва. 3. Якість продукції і система її показників: система управління якістю продукції. 4. Організація оплати праці на підприємствах м'ясо-молочної промисловості. 5. Завдання і зміст наукової, конструкторської та технологічної підготовки виробництва.

	<p>6. Зміст і завдання оперативного управління виробництвом.</p> <p>7. Організація та планування збуту продукції: маркетингові дослідження.</p> <p>8. Планування потужностей підприємства.</p> <p>9. Планування фінансової діяльності та витрат підприємства.</p>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Основи підприємництва
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Максим Володимир Любомирович, кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки підприємства, інновацій та дорадництва в АПК імені І.В.Поповича
<i>Семестр</i>	8
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	30
- лекцій	10
- практичних занять	20
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування у студентів теоретичних та прикладних знань щодо заснування та економічно-ефективної організації підприємницької діяльності в Україні.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Підприємництво у ринковій системі господарювання. 2. Організація заснування, функціонування і регулювання підприємницької діяльності в Україні. 3. Бізнес-планування у підприємницькій діяльності. 4. Система оподаткування підприємницької діяльності. 5. Фінансової діяльності підприємства. 6. Управління ризиками у підприємницькій діяльності. 7. Державна підтримка та сприяння розвитку підприємництва. 8. Коопераційні зв'язки суб'єктів підприємництва.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Бухгалтерський облік
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Франчук Ірина Богданівна кандидат економічних наук, доцент кафедри менеджменту
<i>Семестр</i>	8
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	30
- лекцій	10
- практичних занять	20
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Основною метою викладання дисципліни «Бухгалтерський облік» є засвоєння основ бухгалтерського обліку діяльності підприємств різних форм власності та видів діяльності; набуття практичних навичок документального оформлення господарських операцій, ведення облікових реєстрів, складання фінансової звітності. Мета курсу полягає у вивченні студентами основ бухгалтерського обліку, які базуються на вимогах Закону України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні» та національних Положень (стандартів) бухгалтерського обліку.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Основним завданням курсу є оволодіння студентами організаційними і методичними прийомами бухгалтерського обліку господарської та фінансової діяльності підприємств.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Сутність бухгалтерського обліку, його принципи та «об'єкти». 2. Метод бухгалтерського обліку. 3. Система бухгалтерського обліку.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологія молока і молоковмісних продуктів
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Гачак Юрій Романович, кандидат біологічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	2
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Диференційований залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	96
- лекцій	42
- лабораторних занять	54
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення студентами особливостей отримання та первинної обробки молочної сировини в умовах молокотоварних господарств різних форм власності, особливостей якісного транспортування молока та вивчення технології питного молока, вершків та морозива.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Ознайомлення студентів із технологічними особливостями отримання та первинної обробки молочної сировини вивчення технології питного молока, вершків та морозива.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Хімічний склад і властивості молока різних видів лактуючих тварин. 2. Вплив різних факторів на якісний та кількісний склад молока. 3. Санітарно-гігієнічні умови отримання якісної молочної сировини та їх доставка на молоко переробні підприємства. 4. Технологія питного молока та вершків. 5. Технологія стерилізованого молока і вершків. 6. Технологія морозива.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологія м'яса
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Драчук Уляна Романівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	2
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Диференційований залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	96
- лекцій	42
- лабораторних занять	54
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення технологічних процесів виробництва м'яса і м'ясних виробів, ознайомлення студентів з новими методами обробки м'ясної сировини, формування теоретичних і практичних знань студентів як майбутніх фахівців м'ясної промисловості, а також навчити студентів з науково-обґрунтованих позицій аналізувати і вдосконалювати технологію виробництва м'ясопродуктів у конкретних виробничих умовах.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Полягає у вивченні технології переробки забійних тварин і всіх продуктів забою та технології виготовлення тваринних жирів, напівфабрикатів, ковбасних та консервних виробів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Первинна переробка ВРХ, ДРХ, свиней. 2. Технологія обробки харчових субпродуктів. 3. Технологія переробки крові. 4. Збирання і консервування ендокринно-ферментної і спеціальної сировини. 5. Технологія обробки кишкової сировини.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологія жирів і жирозамінників
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Драчук Уляна Романівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	2
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Диференційований залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	96
- лекцій	42
- лабораторних занять	54
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Підготовка спеціалістів здатних виготовляти високоякісну продукцію згідно з сучасними технологіями, аналізувати виробничі ситуації, приймати оптимальні рішення щодо виконання технологічних процесів і розроблення складу і технологій виготовлення конкурентоспроможних олійно-жирових продуктів. Сприяти отриманню та поглибленню знань і вмінь студентів щодо впливу хімічного складу і структури вихідної сировини, окремих технологічних процесів видобування й первинного очищення рослинних олій на показники їхнього складу, якості й безпеки та створення аплікаційних технологій олій, білково-ліпідних та оліе-жирових продуктів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Навчити організовувати технологічні процеси, обирати оптимальні умови здійснення цих процесів та керувати ними згідно з технологічними вимогами; використовувати галузеві технології та апаратурно-технологічні схеми для одержання якісних і безпечних рослинних олій, модифікованих олій та олієвмісної продукції; проводити вибір технологічного обладнання з урахуванням економічної ефективності та безпечності вибраних технічних та технологічних рішень; використовувати галузеві методи технохімічного контролю оліе-жирової сировини та готової продукції; здійснювати наукове, теоретичне та експериментальне дослідження, базуючись на фундаментальних законах, положеннях і прикладних розробках; використовувати методологію системного підходу до хіміко-технологічних процесів галузі для виробництва якісних рослинних і купажованих олій заданого жирнокислотного складу, ліпідно-білкової, білково-ліпідної та олієвмісної продукції функціонального й оздоровчого призначення.

<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<p>1. Вступ. Історія розвитку галузі. Поняття технології.</p> <p>2. Олійна сировина. характеристика олійної сировини. фізико-хімічні, мікробіологічні, біохімічні процеси перетворення в олійному насінні.</p> <p>3. Первинна обробка олійної сировини. дифузійно-теплові процеси при первинній обробці олійної сировини.</p>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	10
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Хімія та фізика молока і молочних продуктів
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Цісарик Орися Йосипівна, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	2
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Диференційований залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	12
- лабораторних занять	36
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування знань, щодо складу та властивостей молока; хімічної структури, властивостей головних і міnorних компонентів молока; їх взаємозв'язку; факторів впливу на компоненти молока; молока як полідисперсної системи, фізико-хімічних та біохімічних процесів, що протікають під час обробки і переробки молока у молочні продукти (механізми цих процесів, сполуки, які утворюються під час їх перебігу, формування властивостей молочних продуктів), механізмів утворення і нагромадження смакових і ароматичних сполук, що зумовлюють смак і запах молочних продуктів, а також хімічних і біохімічних процесів, що мають місце під час зберігання молока і молочних продуктів і можуть викликати вади продуктів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Освоєння основних методів хімічного, фізичного та біохімічного дослідження молока та молочних продуктів, в тому числі, із використанням сучасних інструментальних методів. Вибір та обґрунтування технологічних операцій та їх режимів; удосконалення технології виробництва молочних продуктів з метою підвищення їх якості та біологічної цінності.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Біологічна та харчова цінність молока. 2. Білки молока. 3. Ліпіди молока. 4. Вуглеводи молока. 5. Мінеральні речовини молока. 6. Ферменти молока. 7. Полідисперсна система молока. 8. Фізико-хімічні і біохімічні зміни молока при механічних навантаженнях, температурних і світлових впливах. 9. Біохімічні зміни компонентів молока в процесі його переробки, біохімічні і фізико-хімічні процеси при виробництві молочних продуктів: <ul style="list-style-type: none"> – бродіння; – біохімічні процеси при виробництві кисломолочних продуктів;

	<p>– фізико-хімічні і біохімічні процеси при виробництві сирів; – фізико-хімічні процеси при виробництві масла. 10. Смакові та ароматичні сполуки молока та молочних продуктів.</p>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Фізико-хімічні та біохімічні основи обробки сировини у м'ясній промисловості
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Сімонова Ірина Іллівна, кандидат технічних наук, асистент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	2
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Диференційований залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	12
- лабораторних занять	36
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування у студентів системи знань щодо морфологічного і хімічного складу м'яса і продуктів забою, їх функціональних властивостей, біохімічних змін у сировині під час зберігання і технологічного оброблення, порівняння ефективностей різних способів здійснення технологічних процесів для досягнення високої якості продукції, скорочення витрат сировини, енергії і трудових ресурсів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчення будови, хімічного складу, фізичних характеристик м'яса та продуктів забою. 2. Ознайомлення з функціональними властивостями м'ясопродуктів та їх змінами під впливом ферментних і мікробних процесів. 3. Вивчення фізико-хімічних і біохімічних процесів під час технологічного оброблення сировини і виробництва продуктів. 4. Формування у студентів наукового підходу до удосконалення технологічних процесів у м'ясній промисловості.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика м'яса та м'ясних продуктів. 2. Біохімія м'язової тканини. 3. Біохімія сполучної тканини. 4. Кров. Функції, особливості будови, хімічний склад і фізико-хімічні властивості. 5. Особливості біохімії та хімічного складу м'яса птиці. 6. Будова, хімічний склад внутрішніх органів сільськогосподарських тварин та птиці. 7. Зміни в тканинах м'яса після забою. 8. Зміни м'яса під час холодильного оброблення. 9. Зміни у м'ясі у процесі соління. 10. Зміни м'яса в процесі копчення. 11. Зміни м'яса під час теплової обробки. 12. Зміни м'яса і м'ясопродуктів під час сушіння.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Хімія жирів
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Ромашко Ірина Сергіївна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	2
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Диференційований залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	12
- лабораторних занять	36
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Розкрити суть хімічних перетворень жирів під час їх добування, переробки, зберігання і використання.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Вивчення основ хімічних перетворень жирів при отриманні та переробці продукції рослинного і тваринного походження, що є сировиною для м'ясо-молочних, олійно-жирових та інших виробництв.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Жирова сировина, її отримання і властивості. 2. Жирні кислоти, загальна характеристика, структура та реакційна здатність. 3. Ліпіди, їх властивості і промислове значення.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	10
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологія молока і молоковісних продуктів
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Гачак Юрій Романович, кандидат біологічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	64
- лекцій	32
- лабораторних занять	32
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення технологічних особливостей молочних продуктів, технологічних параметрів їх виробництва, спеціальної технології окремих груп молочних продуктів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Ознайомлення студентів із технологічними особливостями виготовлення молочних продуктів, технологічними параметрами їх виробництва, спеціальною технологією окремих груп молочних продуктів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Сучасний стан та основні тенденції розвитку молочної галузі в Україні та за рубежом. 2. Технологія питного молока та вершків. 3. Особливості технології стерилізованого молока та вершків. 4. Технологія кисломолочних напоїв та сметани. 5. Технологія кисломолочного сиру та сметани. 6. Технологія морозива.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологія м'яса
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Драчук Уляна Романівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	64
- лекцій	32
- лабораторних занять	32
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення технологічних процесів виробництва м'яса і м'ясних виробів, ознайомлення студентів з новими методами обробки м'ясної сировини, формування теоретичних і практичних знань студентів як майбутніх фахівців м'ясної промисловості, а також навчити студентів з науково-обґрунтованих позицій аналізувати і вдосконалювати технологію виробництва м'ясопродуктів у конкретних виробничих умовах.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Полягає у вивченні технології переробки забійних тварин і всіх продуктів забою та технології виготовлення тваринних жирів, напівфабрикатів, ковбасних та консервних виробів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Виробництво харчових тваринних жирів. 2. Технологія обробки шкур. 3. Холодильна обробка м'яса і м'ясопродуктів. 4. Технологія ковбасних виробів.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологія жирів і жирозамінників
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Драчук Уляна Романівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	64
- лекцій	32
- лабораторних занять	32
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Підготовка спеціалістів здатних виготовляти високоякісну продукцію згідно з опанованими сучасними технологіями, аналізувати виробничі ситуації, приймати оптимальні рішення щодо виконання технологічних процесів і розроблення складу і технологій виготовлення конкурентоспроможних олійно-жирових продуктів. Сприяти отриманню та поглибленню знань і вмінь студентів щодо впливу хімічного складу і структури вихідної сировини, окремих технологічних процесів видобування й первинного очищення рослинних олій на показники їхнього складу, якості й безпеки та створення аплікаційних технологій олій, білково-ліпідних та оліє-жирових продуктів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Навчити організовувати технологічні процеси, обирати оптимальні умови здійснення цих процесів та керувати ними згідно з технологічними вимогами; використовувати галузеві технології та апаратурно-технологічні схеми для одержання якісних і безпечних рослинних олій, модифікованих олій та олієвмісної продукції; проводити вибір технологічного обладнання з урахуванням економічної ефективності та безпечності вибраних технічних та технологічних рішень; використовувати галузеві методи технохімічного контролю оліє-жирової сировини та готової продукції; здійснювати наукове, теоретичне та експериментальне дослідження, базуючись на фундаментальних законах, положеннях і прикладних розробках; використовувати методологію системного підходу до хіміко-технологічних процесів галузі для виробництва якісних рослинних і купажованих олій заданого жирнокислотного складу, ліпідно-білкової, білково-ліпідної та олієвмісної продукції функціонального й оздоровчого призначення.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Технологія рафінації олії. Технологія маргарину.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть</i>	10

<i>одночасно навчатися</i>	
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологічне обладнання молочної промисловості
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Сливка Наталія Богданівна, доцент, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Диференційований залік, курсовий проект
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	80
- лекцій	32
- лабораторних занять	48
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Ознайомлення з основними теоретичними положеннями, принципами побудови і елементами раціональної експлуатації сучасного обладнання підприємств молочної промисловості. Цей предмет розкриває фізичну суть та механізм явищ, що відбуваються в машинах та апаратах для переробки молока, вивчає основи побудови типових конструкцій технологічного обладнання та основні положення його промислової експлуатації.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Основне завдання дисципліни полягає у оволодінні знаннями будови та принципів роботи обладнання молочної промисловості, розрахунку його основних параметрів та використання у поточно-технологічних лініях переробки молока, закономірностей зміни функціонально-технологічних властивостей сировини на всіх етапах переробки залежно від режиму роботи машин та агрегатів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вступ. Транспортні цистерни і резервуари для зберігання молока. Ємнісні апарати технологічного і між операційного призначення. 2. Обладнання кількісного обліку сировини і готової продукції. 3. Обладнання для механічної обробки молока і молочних продуктів. Гомогенізатори і гомогенізатори-пластифікатори. Сепаратори і центрифуги. 4. Обладнання для теплової обробки молока і молочних продуктів. Обладнання для охолодження, пастеризації і стерилізації молока і молочних продуктів. 5. Обладнання для виробництва морозива. Фризери і морозильні апарати. 6. Обладнання для виробництва масла. Маслоготовлювачі і маслоутворювачі. 7. Обладнання для виробництва кисломолочного сиру, сирних виробів та казеїну. 8. Апарати установки для виробництва натуральних і плавлених сирів. 9. Установки і апарати для виробництва згущених молочних продуктів.

	10. Установки і апарати для виробництва сухих молочних продуктів. 11. Обладнання для фасування і пакування молочних продуктів.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологічне обладнання м'ясної промисловості
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Басараб Ірина Михайлівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Диференційований залік, курсовий проект
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	80
- лекцій	32
- лабораторних занять	48
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Навчити студентів розуміти принципи будови сучасного технологічного обладнання, дати поняття про машини та апарати, їх структуру, передаточні механізми, первинні двигуни, виконавчі механізми (робочі органи) та їх розрахунок, а також шляхи удосконалення існуючого обладнання, можливість механізації та автоматизації технологічних процесів і управління ними.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Полягає у вивчення фізичної суті та механізму явищ, які супроводжують процеси переробки забійних тварин, птиці та продуктів забою, з метою встановлення робочих характеристик обладнання і залежностей, що визначають закони зміни робочих параметрів процесів; вивчення конструктивних форм робочих органів машин і основ побудови, типів і конструкцій сучасного технологічного обладнання, яке застосовується і може знайти застосування на підприємствах м'ясної промисловості; розгляд питань економічної, раціональної та безпечної експлуатації технологічного обладнання; вивчення існуючих і можливих шляхів інтенсифікації, механізації та автоматизації виробничих процесів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Основні види та основи розрахунків технологічного обладнання м'ясної промисловості. 2. Обладнання для забою та розробки худоби та птиці. 3. Обладнання для виробництва ковбасних виробів і продуктів із яловичини і свинини. 4. Обладнання для виробництва напівфабрикатів і м'ясних консервів.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологічне обладнання олійно-жирової промисловості
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Драчук Уляна Романівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Диференційований залік, курсовий проект
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	80
- лекцій	32
- лабораторних занять	48
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення будови та принципу роботи технологічного обладнання яке використовується на підприємствах по виробництву жирів, парфюмерно-косметичних продуктів, а також продуктів харчування із рослинних жирів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Вивчити характеристики технологічного обладнання розташованого за технологічними ознаками у відповідності із загальноприйнятою класифікацією обладнання галузі, яке експлуатується для виконання технологічних операції обробки олійної сировини. Вивчити технічні характеристики, принцип роботи та визначальні параметри обладнання для сушки насіння, очистки, обрушування, розділення рушанки, подрібнення, тепловологообробки м'ятки, пресування мезги, первинної очистки пресової олії, кондиціонування і формування жмиху перед екстракцією, екстракції, дистиляції міцели, теплової обробки шроту, рафінації олії, маргаринових та майонезних підприємств.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сировинне відділення та внутрішній транспорт. 2. Властивості олійного насіння як об'єкта сушки. 3. Конструкція сушарок, методи їх розрахунку. 4. Машини для очистки олійного насіння. 5. Машини для обрушування олійного насіння. 6. Машини для подрібнення насіння і ядра. 7. Апарати для вологотеплової обробки мятки. 8. Машини для вилучення олії шляхом пресування. 9. Обладнання для очистки пресової олії. 10. Обладнання для підготовки жмиху до екстракції. 11. Апарати для екстракції олії. 12. Дистиляційні апарати екстракційної лінії. 13. Апарати для очистки шроту та очистки міцели. 14. Обладнання для рафінації олії. 15. Обладнання для підготовки сировини та виробництва маргарину. 16. Установки безперервної дії для витопки жирів сухим та мокрим способом.

<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	10
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Основи промислового будівництва і санітарної техніки
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Наговська Володимира Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- практичних занять	32
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення основ загальнобудівельного проектування підприємств харчової промисловості, вона дає загальні відомості про будівлі і споруди, про будівельні матеріали, а також про технічне забезпечення будівель і споруд.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Основне завдання дисципліни є те, що даний предмет дозволяє скласти і викреслити план будівлі чи цеху за січеними площинами, вибрати конструкцію будівлі та її огорожуючих конструкцій, вибрати і запроектувати фундаменти.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Загальні відомості про будівлі і споруди. 2. Будівельні матеріали. 3. Будівельне проектування. 4. Санітарна техніка.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Санітарія і гігієна на підприємствах молочної промисловості
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Наговська Володимира Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- практичних занять	32
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Надання студентам знань щодо санітарно-гігієнічних вимог до виробництва молочних продуктів із врахуванням сучасних тенденцій розвитку санітарії і забезпечення безпеки продуктів харчування.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Основне завдання дисципліни полягає в оволодінні знаннями санітарно-гігієнічних нормативів та вимог до молокопереробних підприємств, до технологічних процесів виробництва і до експлуатації обладнання і приміщень, а також до тари і упакування та дотримання персоналом правил і норм поведінки.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимоги до територій підприємств молочної промисловості. 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень підприємств молочної промисловості. 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання та технологічних процесів молочної промисловості. 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до пакування і систем фасування молочних продуктів. 5. Санітарна обробка на підприємствах молочної промисловості. 6. Умови праці. Санітарно-гігієнічні вимоги до персоналу.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Організація пусконалагоджувальних робіт
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Наговська Володимира Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- практичних занять	32
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Надання студентам знань з проведення пускових і налагоджувальних робіт для освоєння проектної потужності об'єктів в нормативні терміни.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Основне завдання дисципліни полягає в оволодінні знаннями щодо пускових і налагоджувальних робіт, освоєнні проектної потужності об'єктів заданого асортименту при запланованих техніко-економічних показниках поведінки.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Випробування стандартного обладнання. 2. Інженерно-економічна підготовка пусконалагоджувальних робіт. 3. Організація служби підготовки виконання робіт з технічної документації. 4. Ревізія технологічного обладнання і запірнорегулюючої арматури. 5. Випробування обладнання на холостому ходу. 6. Запуск, випробування і налагоджування обладнання під навантаженням.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Основи промислового будівництва і санітарної техніки
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Галух Богдан Іванович, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- практичних занять	32
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Забезпечення інженерної підготовки студентів, освоєння студентами теоретичного та практичного матеріалу з розробки технічної документації для будівництва (реконструкції) будівель і споруд відповідно до вимог і умов їх роботи, закріплення цих знань при виконанні графічної роботи та застосування їх при вирішенні конкретних технічних питань у виробничих умовах.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	<p>Вивчити основи промислового будівництва з метою розробки проектів з раціональним блокуванням будівель, покращеними об'ємно-планувальними рішеннями, полегшеними будівельними конструкціями підвищеної заводської готовності, синтетичними матеріалами для стін, підлог, обладнання і трубопроводів;</p> <p>Вивчити основні дані про класифікацію будівель, норм і правил з охорони праці, санітарних і загальнозаводських правил і норм будівельного проектування промислових будівель;</p> <p>Вивчити перспективне та оперативне планування заходів з охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії та технічної естетики, покращених санітарно-гігієнічних умов праці, що сприятимуть підвищенню продуктивності праці;</p> <p>Навчити студентів використовувати одержані знання при обґрунтуванні будівельних і технічних рішень.</p>

<p><i>Короткий зміст дисципліни</i></p>	<p>10. Промислові будівлі та споруди. Будівлі та їх елементи, основні поняття та визначення. Основні вимоги до промислових будівель і основи їх проектування.</p> <p>11. Класифікація промислових будівель і споруд. Конструктивні схеми промислових будівель.</p> <p>12. Уніфікація, стандартизація. Типізація та модульна координація розмірів промислових будівель та їх елементів.</p> <p>13. Основи та фундаменти. Каркаси промислових будівель. Стіни та перегородки.</p> <p>14. Тема: Будівельні конструкції одно- та багатоповерхових будівель. Покриття та крівлі. Міжповерхові перекриття. Підлоги.</p> <p>15. Віконні прорізи. Ворота і двері. Сходи.</p>
<p><i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i></p>	<p>40</p>
<p><i>Мова викладання</i></p>	<p>Українська</p>

<i>Назва дисципліни</i>	Технічна експлуатація і реконструкція будівель та споруд
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Галух Богдан Іванович, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- практичних занять	32
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою поточних ремонтів є запобігання передчасному зношенню елементів будівель і споруд, їх інженерного устаткування та усунення дрібних дефектів і пошкоджень. Велике зношення та руйнування окремих конструкцій і обладнання викликає потребу в капітальному ремонті, за якого можна покращити або змінити функціональні процеси в будівлях і спорудах. Вагомим фактором розвитку населених пунктів є реконструкція і покращання зовнішнього благоустрою.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Завдання реконструкції – відтворення початкового вигляду будівлі та покращання її функціонування. Забудова населених пунктів різних періодів зведення часто характеризується великою різноманітністю стилів. Зберегти їх та забезпечити довготривалу експлуатаційну придатність, створити безпечні умови праці та відпочинку громадян. Правильна технічна експлуатація, яка передбачає систему планово-запобіжних ремонтів, застосування сучасних форм і методів технічного обслуговування із використанням досягнень вітчизняної і зарубіжної науки, техніки та технології в цій галузі.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технічна експлуатація будівель, їх характеристика та експлуатаційні вимоги. 2. Зміст завдання технічної експлуатації будівель, їх надійність та організація технічної експлуатації будівель. 3. Технічна експлуатація конструкцій будівель. 4. Технічна експлуатація приміщень та утримання прибудинкової території будівель. 5. Експлуатація інженерно-технічного устаткування. 6. Ремонт будівель і споруд міського господарств. 7. Планування та організація ремонтів будівель. 8. Оцінка технічного стану будівель. 9. Демонтаж та розбирання конструкцій будівель. 10. Ремонт і підсилення фундаментів. 11. Гідроізоляція та її ремонт в існуючих будівлях. 12. Ремонт і підсилення кам'яних стін будівель. Ремонт бетонних поверхонь.

	<p>13.Ремонт перекриттів. Ремонт і улаштування перегородок.</p> <p>14.Ремонт та відновлення фасадів будівель.</p> <p>15.Реконструкція і модернізація будівель.</p> <p>16.Реконструкція цивільних будівель, промислових будівель та інженерних споруд.</p> <p>17.Зміцнення конструктивних елементів цивільних будівель та споруд.</p> <p>18.Реконструкція.</p>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Будівельне матеріалознавство
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Галух Богдан Іванович, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- практичних занять	32
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування знань про види будівельних матеріалів, сфери економічно доцільного їх використання у сучасному будівництві залежно від їх структури і властивостей.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Отримання поглиблених вмінь і навичок щодо обґрунтованого вибору видів матеріалів за призначенням, ефективністю, екологічністю, економічною доцільністю та набуття практичних і теоретичних знань за відповідною спеціальністю.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	Властивості будівельних матеріалів. Природні будівельні матеріали. 1. Класифікація і стандартизація будівельних матеріалів та виробів. 2. Основні властивості будівельних матеріалів. Класифікація властивостей. 3. Будівельні матеріали природного походження. Неорганічні будівельні матеріали та вироби на їх основі. 4. Випалювальні будівельні матеріали та вироби на їх основі. 5. Неорганічні будівельні матеріали та вироби на їх основі. 6. Штучні кам'яні матеріали. Будівельні матеріали органічного походження. 16. Органічні в'язучі будівельні матеріали. 17. Лакофарбові будівельні матеріали. 18. Полімерні матеріали та вироби на їх основі.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологія перероблення вторинних молочних ресурсів
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Михайлицька Ольга Романівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- лабораторних занять	32
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Набуття майбутніми фахівцями глибоких теоретичних та практичних знань, необхідних для виробничо-технологічної, проектної та дослідницької діяльності в галузі технології перероблення вторинних молочних ресурсів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Вивчення сутності та обґрунтування технологічних процесів виробництва продуктів на основі вторинної молочної сировини; вивчення принципів побудови технологічних схем їх виробництва; вивчення вимог, що висуваються до якості сировини і продукції.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Перспективні напрямки переробки вторинних молочних ресурсів. 2. Характеристика вторинних молочних ресурсів. 3. Технологія продуктів із знежиреного молока. 4. Технологія продуктів з маслянки. 5. Технологія продуктів із молочної сироватки.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологія переробки птиці
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Галух Богдан Іванович, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- лабораторних (практичних) занять	32
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Закріплення та поглиблення знань, які студенти одержали в процесі навчання, розвиток організаторських здібностей і практичне їх застосування. Основні завдання навчальної дисципліни: навчити студентів організовувати і виконувати технологічний процес виробництва та переробки м'яса і м'ясопродуктів в нових умовах господарювання, забезпечити випуск високоякісної продукції, контролювати режими зберігання і якості сировини, виконувати розрахунки і облік витрат сировини, напівфабрикатів і готової продукції.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Навчити студентів правильно організовувати технологічні процеси, обирати оптимальні умови здійснення цих процесів та керувати ними згідно з технологічними вимогами; використовувати галузеві технології та апаратурно-технологічні схеми для одержання якісних і безпечних продуктів з м'яса птиці; проводити вибір технологічного обладнання з урахуванням економічної ефективності та безпечності вибраних технічних та технологічних рішень; використовувати галузеві методи технохімічного контролю сировини та готової продукції; здійснювати наукове, теоретичне та експериментальне дослідження, базуючись на фундаментальних законах, положеннях і прикладних розробках; використовувати методологію системного підходу до хіміко-технологічних процесів галузі для виробництва якісних продуктів з м'яса птиці.

<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<p>7. Харчова цінність, морфологічний та хімічний склад м'яса птиці.</p> <p>8. Технологія забою та первинної переробки птиці.</p> <p>9. Технологія виробництва ковбасних виробів із м'яса птиці.</p> <p>10. Технологія м'ясних напівфабрикатів з м'яса птиці.</p> <p>11. Технологія консервів з м'яса птиці.</p> <p>12. Технологія вторинних продуктів і їх раціональне використання.</p>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Раціональне використання відходів олійно-жирової галузі
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Галух Богдан Іванович, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- лабораторних занять	32
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Навчити майбутніх фахівців науково обґрунтовувати та оптимально реалізовувати вибір і впровадження загальних сучасних технологій переробки і раціонального використання відходів олійно-жирової галузі, а також методів хіміко-технологічного контролю складу, властивостей і якості відходів харчових виробництв. Сприяти отриманню та поглибленню знань і вмінь студентів щодо впливу хімічного складу і структури вихідної сировини, окремих технологічних процесів видобування й первинного очищення рослинних олій на показники їхнього складу, якості й безпеки та створення аплікаційних технологій олій, білково-ліпідних та олійно-жирових продуктів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	На основі знань технології жирів уміти аналізувати проблемні ланки технологічного процесу, знати, як на науковій основі вдосконалити існуючу систему виробництва жирових продуктів. Вміти налагодити виробництво високоякісних традиційних і нових харчових продуктів, а також шляхи втілення і розвитку принципово нових технологій.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соняшникова лузга. Характеристика і склад. Використання та комплексна переробка лузги. 2. Бавовняна лузга. Одержання, характеристика, використання та промислова переробка. 3. Використання оболонки різних видів олійних культур. Оболонка соєвого насіння, насіння гірчиці, гарбуза, томатів, горіхів на інших олійних культур. 4. Одержання фосфоліпідних концентратів. Загальні положення. Способи одержання і комплексна переробка. 5. Використання жиру при відновленні фільтрувальної тканини. Використання жиру з відпрацьованих відбілювальних глин. 6. Соапсток. Одержання і обробка соапстока. Одержання і обробка соапстоків. Видалення гліцерину з соапстоків. Виробництво оліф.

	7. Використання відходів виробництва гліцерину і жирних кислот.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	10
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Основи фізіології та гігієни харчування
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Цісарик Орися Йосипівна, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	32
- практичних занять	16
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування знань щодо розкриття фізіолого-гігієнічного впливу харчових продуктів і нутрієнтів на стан здоров'я та функції організму, основ фізіології харчотравного тракту людини та запобігання харчових отруєнь.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Вивчення дисципліни дозволить організувати виробництво харчової, зокрема молочної, продукції на основі сучасних наукових досягнень, забезпечить безпеку продукції, дозволить виробляти продукти високої поживної та біологічної цінності, зберігати цінні властивості продуктів, попереджувати харчові отруєння, а також створювати нові види продукції, враховуючи сучасні вимоги до аліментарних факторів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Валеологічні основи харчування. Поняття про обмін речовин. Класифікація харчових сполук. 2. Значення різних компонентів їжі для харчування людини. Теоретичні основи харчування. 3. Стислі відомості про анатомію і фізіологію харчотравної системи людини. 4. Доброякісність їжі. 5. Харчові отруєння, кишкові інфекції, їх попередження. 6. Гігієнічна характеристика продуктів тваринництва. 7. Гігієнічна характеристика продуктів рослинної сировини та основних продуктів її переробки.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Токсикологія харчових продуктів
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Цісарик Орися Йосипівна, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	32
- практичних занять	16
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування знань про основні токсичні речовини, що містяться в харчових продуктах, джерела та шляхи їх надходження в сировину і харчові продукти, метаболізм токсичних речовин та його наслідки для організму людини, чинники, що впливають на вміст токсичних речовин.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Оволодіння знаннями про методи виділення, виявлення та визначення токсичних речовин, систему сучасного контролю якості виробництва та готової продукції за токсикологічними показниками. Надання студентам такого рівня знань, який забезпечував би майбутньому фахівцеві харчової промисловості можливість кваліфікованого вирішення питань, пов'язаних з гігієнічними принципами використання харчових добавок, потребами новітніх виробництв тощо.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Загальна характеристика небезпечних речовин у харчових продуктах. 2. Механізм взаємодії організму та ксенобіотиків. 3. Шляхи проникнення та напрями поширення токсикантів у організмі. Метаболізм ксенобіотиків. 4. Токсикологія нітрогеновмісних шкідливих речовин. Джерела їх надходження та заходи щодо зменшення. 5. Токсикологія пестицидів та шляхи їх потрапляння у харчові продукти. 6. Токсикологія важких металів, шляхи їх потрапляння у харчові продукти та заходи щодо зменшення їх вмісту. 7. Токсикологія харчових добавок та рекомендації щодо їх застосування. 8. Забруднення харчових продуктів природними токсикантами.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	70
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Основи фізіології та гігієни харчування
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Сімонова Ірина Іллівна, кандидат технічних наук, асистент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	32
- практичних занять	16
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування знань щодо розкриття фізіолого-гігієнічного впливу харчових продуктів і нутрієнтів на стан здоров'я та функції організму, основ фізіології харчотравного тракту людини, запобігання харчових отруєнь.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	1.Знати роль харчування для життєдіяльності людини. 2. Розраховувати потребу у основних поживних та біологічно активних речовинах. 3. Знати будову та структуру травної системи. 4. Знати будову і розташування органів травлення. 5. Знати причини виникнення і способи запобігання харчовим отруєнням. 6. Знати санітарні правила на підприємствах харчової промисловості.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Валеологічні основи харчування. Поняття про обмін речовин. Класифікація харчових сполук. 2. Значення різних компонентів їжі для харчування людини. Теоретичні основи харчування. 3.Відомості про анатомію і фізіологію харчотравної системи людини. 4. Харчові отруєння, кишкові інфекції. Гігієнічна характеристика продуктів тваринництва.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Гігієна харчування з основами нутриціології
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Цісарик Оріся Йосипівна, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	32
- практичних занять	16
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування знань щодо нутриціологічних основ раціонального харчування, гігієнічних принципів харчування окремих груп населення, основ профілактики аліментарних та аліментарно зумовлених захворювань, гігієнічної характеристики харчових продуктів, харчових отруєнь, кишкових інфекцій та їх профілактики.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Вивчення дисципліни дозволить знати науково-обґрунтовані потреби людини у харчових продуктах і компонентах їжі; значення макро- і мікронутрієнтів у харчуванні людини; норми харчування населення окремих груп; причини виникнення і способи запобігання харчовим отруєнням бактеріального і немікробного походження; розраховувати потребу в основних поживних та біологічно активних речовинах; розробляти заходи щодо запобігання розповсюдженню харчових захворювань; аналізувати стан виконання санітарних правил на підприємствах харчової промисловості.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Харчування і здоров'я людини. 2. Нутриціологічні основи раціонального харчування. 3. Харчування дітей різних вікових груп. Харчування осіб розумової і фізичної праці. Харчування людей літнього віку. 4. Основи профілактики аліментарних та аліментарно зумовлених захворювань. 5. Гігієнічні вимоги до технологічних процесів виробництва харчових продуктів. 6. Класичні інфекційні і паразитарні хвороби з харчових шляхом передавання. 7. Харчові отруєння.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	70
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Автоматизація виробничих процесів
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Ціж Богдан Романович, доктор технічних наук, професор кафедри загальнотехнічних дисциплін
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	40
- лекцій	10
- лабораторних занять	30
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою викладання навчальної дисципліни „Автоматизація виробничих процесів” є оволодіння майбутніми бакалаврами харчових технологій методами розв’язання технічних задач виробництва з використанням автоматів і засобів автоматизації та управління виробничими процесами, головним чином для забезпечення зростання продуктивності і якості праці.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати: – технічні засоби автоматизації та фізичні процеси що в них протікають; – загальні принципи дії автоматичних систем; – структуру управління технологічними процесами; – властивості технологічних процесів як об’єктів керування; – правила техніки безпеки при роботі з автоматизованими системами. вміти: – складати функціональні схеми автоматизації виробничих процесів ділянки виробництва або агрегату; – використовувати прилади і засоби автоматизації виробничих процесів; – самостійно вивчати нові системи автоматизованого управління.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Загальні відомості про системи автоматичного управління виробничими процесами. 2. Функції і характеристики елементів автоматичних пристроїв. 3. Типові сенсори, перемикачі, підсилювачі і виконавчі пристрої систем автоматизації виробничих процесів. 4. Виробничі системи автоматичного управління та регулювання. 5. Проектування систем автоматизації виробничих процесів підприємств харчової промисловості.
<i>Максимальна кількість</i>	70

<i>студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Мікропроцесорні системи управління
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Максисько Оксана Романівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри загальнотехнічних дисциплін
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	40
- лекцій	10
- лабораторних занять	30
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	<p>Метою викладання дисципліни «Мікропроцесорні системи управління» є ознайомлення студентів з питаннями структури і складових частин мікропроцесорів і мікропроцесорних систем, з принципами їх проектування, організації і функціонування найважливіших елементів мікропроцесорних систем, подання студентам загальної характеристики сучасних мікропроцесорів та їх застосування у виробничих процесах. Вивчення сучасної мікропроцесорної техніки допоможе студентам успішно засвоювати загальноінженерні та спеціальні дисципліни, а також сприятиме розвитку їх технічного мислення, інженерного світогляду та раціоналізаторської думки, спрямованих на найефективніше використання людських, матеріальних та енергетичних ресурсів.</p>
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	<p>Завданням вивчення дисципліни є засвоєння студентами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципів побудови систем числення; - основ булевої алгебри,; - принципів роботи комбінаційних та послідовнісних вузлів мікропроцесорів; - будови, функціонування та характеристик мікропроцесорів. <p>Вивчивши дисципліну студент повинен знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способи задавання та мінімізації булевих функцій; - структуру та схеми комбінаційних та послідовнісних вузлів мікропроцесорів; - структуру та основні складові мікропроцесорних систем; - області застосування мікропроцесорів у виробничих процесах. <p>Студент повинен вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - переводити числа з однієї системи в іншу, кодувати числа; - самостійно будувати функціональні схеми реалізації операцій з числами;

	- читати схеми та пояснити роботу мікропроцесорних систем.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основи теорії мікропроцесорної техніки. 2. Комбінаційні та накопичувальні функціональні вузли мікропроцесорної техніки. 3. Цифро-аналогові і аналого-цифрові перетворювачі. 4. Запам'ятовуючі пристрої. 5. Арифметико-логічні пристрої та пристрої керування. 6. Мікропроцесорні системи та засоби у виробничих системах.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	70
<i>Мова викладання</i>	Українська

Назва дисципліни	Психологія інженерної діяльності
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітній ступінь	Бакалавр (скорочена програма)
Освітньо-професійна програма	Харчові технології
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Ціж Богдан Романович, доктор технічних наук, професор кафедри загальнотехнічних дисциплін
Семестр	4
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік
Аудиторні години, у т.ч.	40
- лекцій	10
- лабораторних занять	30
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	<p>Метою викладання психології інженерної діяльності є формування особистості студентів, розвитку їх інтелекту і здатності до логічного мислення, ознайомлення студентів з методологічними основами психології інженерної діяльності, процесами інформаційної взаємодії людини і техніки, особливостями проектування і експлуатації систем „людина – машина”, загальною характеристикою діяльності оператора сучасних технологічних процесів, його підготовки, контролю і оцінки. В освоєнні інженерно-технологічних спеціальностей психологія інженерної діяльності є важливою для вивчення спецкурсів і наукових досліджень.</p> <p>Навчальна дисципліна „Психологія інженерної діяльності” відіграє важливу роль в підготовці сучасних спеціалістів харчової інженерії, особливо інженерно-технологічного профілю. Методи інженерної психології можна з успіхом застосувати в наукових дослідженнях і на виробництві.</p>
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	<p>Завданням дисципліни є формування у студентів комплексу знань з психології інженерної діяльності.</p> <p>Вивчивши дисципліну студент повинен знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> -предмет, задачі і методи психології інженерної діяльності, -психофізіологічні основи діяльності оператора, -інженерно-психологічні основи проектування та експлуатації систем „людина – машина”. <p>Студент повинен вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> -користуватись основними методами психології інженерної діяльності, -вірно організувати приймання, збереження і переробку інформації оператором, його керуючі дії та діяльність в цілому, -оптимально організувати робоче місце оператора, -проводити оцінку роботи і надійності системи „людина – машина”, -організувати відбір і навчання операторів, їх групову

	діяльність.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Методологічні основи психології інженерної діяльності. 2. Психофізіологічні основи діяльності оператора. 3. Інженерно-психологічні основи проектування систем „людина – машина”. 4. Інженерно-психологічні особливості експлуатації систем „людина – машина”.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	70
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологія молока і молоковмісних продуктів
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Гачак Юрій Романович, кандидат біологічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	5
<i>Форма контролю</i>	Іспит, курсова робота
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	50
- лекцій	20
- лабораторних занять	30
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення технологічних особливостей молочних продуктів, технологічних параметрів їх виробництва, спеціальної технології окремих груп молочних продуктів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Ознайомлення студентів із технологічними особливостями виготовлення молочних продуктів, технологічними параметрами їх виробництва, спеціальною технологією окремих груп молочних продуктів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Технологія масла та спредів. 2. Технологія сирів. 3. Особливості технології плавлених сирів. 4. Технологія молочних консервів. 5. Технологія продуктів дитячого харчування.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологія м'яса
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Драчук Уляна Романівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	5
<i>Форма контролю</i>	Іспит, курсова робота
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	50
- лекцій	20
- лабораторних занять	30
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення технологічних процесів виробництва м'яса і м'ясних виробів, ознайомлення студентів з новими методами обробки м'ясної сировини, формування теоретичних і практичних знань студентів як майбутніх фахівців м'ясної промисловості, а також навчити студентів з науково-обґрунтованих позицій аналізувати і вдосконалювати технологію виробництва м'ясопродуктів у конкретних виробничих умовах.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Полягає у вивченні технології переробки забійних тварин і всіх продуктів забою та технології виготовлення тваринних жирів, напівфабрикатів, ковбасних та консервних виробів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Технологія виробництва виробів із свинини, яловичини, баранини і інших видів м'яса. 2. Технологія м'ясних напівфабрикатів. 3. Технологія виробництва м'ясних консервів. 4. Виробництво кормової і технічної продукції.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологія жирів і жирозамінників
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Драчук Уляна Романівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	5
<i>Форма контролю</i>	Іспит, курсова робота
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	50
- лекцій	20
- лабораторних занять	30
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Підготовка спеціалістів здатних виготовляти високоякісну продукцію згідно з опанованими сучасними технологіями, аналізувати виробничі ситуації, приймати оптимальні рішення щодо виконання технологічних процесів і розроблення складу і технологій виготовлення конкурентоспроможних олійно-жирових продуктів. Сприяти отриманню та поглибленню знань і вмінь студентів щодо впливу хімічного складу і структури вихідної сировини, окремих технологічних процесів видобування й первинного очищення рослинних олій на показники їхнього складу, якості й безпеки та створення аплікаційних технологій олій, білково-ліпідних та олієжирових продуктів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Навчити організовувати технологічні процеси, обирати оптимальні умови здійснення цих процесів та керувати ними згідно з технологічними вимогами; використовувати галузеві технології та апаратурно-технологічні схеми для одержання якісних і безпечних рослинних олій, модифікованих олій та олієвмісної продукції; проводити вибір технологічного обладнання з урахуванням економічної ефективності та безпечності вибраних технічних та технологічних рішень; використовувати галузеві методи технохімічного контролю оліє-жирової сировини та готової продукції; здійснювати наукове, теоретичне та експериментальне дослідження, базуючись на фундаментальних законах, положеннях і прикладних розробках; використовувати методологію системного підходу до хіміко-технологічних процесів галузі для виробництва якісних рослинних і купажованих олій заданого жирнокислотного складу, ліпідно-білкової, білково-ліпідної та олієвмісної продукції функціонального й оздоровчого призначення.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Технологія майонезів. Технологія мила та миючих засобів.
<i>Максимальна кількість</i>	10

<i>студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Проектування підприємств молочної промисловості з основами САПР
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Наговська Володимира Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	Іспит
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	40
- лекцій	20
- лабораторних занять	20
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Технічна дисципліна, яка вивчає структуру молочної промисловості, принципи проектування технологічного процесу і системи машин як єдиного цілого.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Даний предмет дозволяє не тільки отримати загальні поняття про структуру молочної промисловості, але й вміти розробляти проектну документацію підприємств і проектувати нові технологічні процеси.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття про проектування. Мета і завдання проектування. 2. Основні типи підприємств молочної галузі та їх характеристика. 3. Розташування підприємств молочної галузі. 4. Стадії та етапи проектування. 5. Передпроектні роботи. 6. Проектні роботи. 7. Обґрунтування вибору асортименту продукції і схеми технологічного напрямку переробки сировини. 8. Продуктовий розрахунок. 9. Вибір і обґрунтування технології молочних продуктів. 10. Розрахунок і вибір технологічного обладнання. 11. Графік роботи технологічного обладнання. 12. Розрахунок площ та компоновання приміщень основного виробництва. 13. Компоновання приміщень основного виробництва. 14. Інженерне забезпечення підприємства.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Проектування підприємств м'ясної промисловості з основами САПР
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Басараб Ірина Михайлівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	Іспит
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	40
- лекцій	20
- лабораторних занять	20
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Освоєння студентами теоретичного матеріалу по розробці технічної документації для будівництва (реконструкції) будівель і споруд відповідно до вимог та умов їх роботи, вміння графічного оформлення проектних робіт, застосування цих знань при вирішенні конкретних технічних питань у виробничих умовах.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	<ul style="list-style-type: none"> – вивчення теоретичного матеріалу про етапи проектування промислових будівель і споруд та про об'єм проектних матеріалів по кожній фазі проектування підприємств м'ясної промисловості; – освоєння технологічних та техніко-економічних розрахунків різних виробництв м'ясної галузі; – застосування розрахункових даних при компонуванні та прийнятті об'ємно-планувальних рішень окремих приміщень, цехів, будівель, об'єднання будівель і генплану м'ясокомбінатів; – вивчення норм і правил технічної документації та санітарних вимог і їх дотримання при проектуванні з метою забезпечення покращення умов праці, техніки безпеки, санітарно - гігієнічного рівня підприємства та високої якості продукції при низькій собівартості її виробництва.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Промислове проектування підприємств м'ясної промисловості: техніко-економічне обґрунтування проекту та генеральний план. 2. Матеріальний розрахунок виробництва. 3. Принципи вибору та методи розрахунків технологічного обладнання, робочої сили, площ та теплоенерговитрат різних виробництв м'ясної промисловості. 4. Автоматизоване проектування підприємств м'ясної промисловості.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Проектування підприємств олійно-жирової галузі з основами САПР
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Драчук Уляна Романівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	Іспит
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	40
- лекцій	20
- лабораторних занять	20
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Навчити студентів проектувати підприємства з видобування олії та олійно-екстракційні заводи згідно з завданнями, в яких вказуються вихідні дані для проектування. Навчити аналізу та уточнення: вихідних даних і місця будівництва (реконструкції) підприємства, заданої потужності цеху (заводу) з переробки сировини або вироблення готової продукції, асортименту готової продукції.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Знати технологічні процеси добування олії, які проектуються згідно з технологічними регламентами та картами для добування олії, або відповідно до рекомендованих для впровадження нових способів, обладнання та процесу видобутку олії. Вміти після уточнення та узгодження вихідних даних студенти економічно обґрунтовують будівництво або реконструкцію та роблять технологічні розрахунки.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Загальні принципи проектування олійно-жирових підприємств. Типи підприємств олійно-жирової промисловості. Структура підприємств олійно-жирової промисловості. 2. Техніко-економічні показники для проектування підприємств. Системи проектних організацій. Обґрунтування проектної потужності підприємства. 3. Особливості проектування цехів (заводів) олійно-жирової галузі. Елементи будівельного проектування. Генплани. Обґрунтування та вибір технологічних схем. 4. Технологічні розрахунки. Розрахунок робочої сили. 5. Побудова планів окремих виробництв та основні принципи компонування об'єктів і споруд підприємств олійно-жирової галузі.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	10
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Мікробіологія молока і молочних продуктів
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Михайлицька Ольга Романівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	40
- лекцій	20
- лабораторних занять	20
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування в майбутнього фахівця наукового світогляду про роль мікроорганізмів у різноманітних процесах переробки та зберігання молочної сировини; вивчення основних принципів та методів мікробіологічного контролю технологічного процесу виробництва різних груп молочних продуктів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Підготовка майбутніх спеціалістів, що чітко розуміють роль мікроорганізмів у формуванні властивостей сировини та готових молочних продуктів, закономірності й особливості перебігу мікробіологічних процесів при виробництві молочних продуктів, значення мікроорганізмів для формування показників якості готової молочної продукції. Оволодіння знаннями даної дисципліни дозволить майбутнім спеціалістам організувати виробництво високоякісних та біологічно цінних молочних продуктів на основі сучасних наукових досягнень.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Вступ до дисципліни. Класифікація мікроорганізмів молока залежно від їх ролі у формуванні якості молочної продукції. 2. Класифікація і властивості технічно важливої мікрофлори молока. 3. Класифікація та властивості представників санітарно-показових мікроорганізмів. 4. Мікробіологія сирого молока. 5. Мікробіологія питного молока. 6. Мікробіологія кисломолочних напоїв. 7. Мікробіологія кисломолочного сиру. 8. Мікробіологія сметани. 9. Мікробіологія сирів. 10. Мікробіологія масла. 11. Мікробіологія морозива та молочних консервів.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Драчук Уляна Романівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	40
- лекцій	20
- лабораторних занять	20
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення напрямку реалізації біотехнічних методів у м'ясній промисловості та впровадження найсучасніших технологій. Основою принципово нових технологій є цілеспрямоване використання м'ясопереробними підприємствами мікроорганізмів, тобто бактеріальних заквасочних культур – продуцентів ферментів, білків, амінокислот та вітамінів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Вивчити активність мікроорганізмів які використовуються в м'ясопереробній галузі для прискорення багатьох технологічних процесів. Особливу увагу приділити технології сиров'ялених ковбас із застосуванням бактеріальних препаратів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів. 2. Мікробіологія ковбасних виробів. 3. Мікрофлора сиров'ялених ковбас. 4. Застосування ферментних препаратів у м'ясній промисловості. 5. Мікрофлора консервних виробів.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Основи компонування нутрієнтів харчових продуктів
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Галух Богдан Іванович, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	40
- лекцій	20
- лабораторних занять	20
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Навчити майбутніх фахівців основам виробництва натуральної екологічно чистої продукції з скороченням енерговитрат; збереження в готовій продукції максимально повного набору компонентів вихідної сировини; складати рецептури харчових продуктів з використанням консервантів, заміників основної сировини і штучних добавок; принципам зміни смаку готової продукції за рахунок плодово-ягідних, смакових і ароматичних добавок; поліпшенню технологічних властивостей сировини шляхом внесення добавок; розробці продукції з нетрадиційними смаковими і ароматичними властивостями; розробці продукції, збалансованої за складом та змістом окремих компонентів, моделюванню складу продукту, виходячи з фізіологічних особливостей організму.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Створювати продукти – пробіотиків, пребіотиків, еубіотиків і симбіотиків, що володіють комплексом функціональних властивостей; використовувати хімічну енергію ферментів (біокаталізаторів) в якості активних факторів управління технологічними процесами; змінювати калорійності готової продукції за рахунок принципів заміни тваринної сировини рослинними компонентами, розширити асортимент продукції на базі традиційних найменувань; максимально використовувати вторинну сировину; випускати комбіновані і модифіковані продукти, що включають складові нетрадиційні компоненти, створювати аналоги різних видів їжі, покращувати естетичні властивості товару; широко застосовувати новітні розробки в галузі фасування та пакування продукції; збільшувати тривалості зберігання нових і традиційних видів продукції.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	13. Системний підхід до створення продуктів харчування. 14. Формування органолептичних показників якості харчових продуктів з рослинної і тваринної сировини. 15. Організаційно-технологічні принципи збагачення

	<p>м'ясних та олійно-жирових продуктів.</p> <p>16. Продукти рослинного походження.</p> <p>17. Продукти тваринного походження.</p> <p>18. Використання нутрієнтів у виробництві харчових продуктів.</p> <p>19. Створення харчових продуктів із заданими властивостями.</p> <p>20. Характеристика і склад нутрієнтів при компонуванні харчових продуктів.</p> <p>21. Характеристика і класифікація біологічно активних добавок.</p> <p>22. Принципи складання рецептур харчових продуктів.</p> <p>23. Принципи складання рецептур олійно-жирових продуктів.</p> <p>24. Принципи розрахунку харчової цінності продуктів харчування.</p>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	10
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Харчові добавки
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Мусій Любов Ярославівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	30
- лекцій	10
- лабораторних занять	20
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою вивчення дисципліни «Харчові добавки» є набуття студентами необхідних знань щодо класифікації харчових добавок згідно кодексу міжнародних організацій ФАО-ВООЗ, створення технологічних схем виробництва харчових продуктів за рахунок внесення харчових добавок.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Оволодіння знаннями цієї дисципліни дозволить вивчити технології підготовки, переробки харчової сировини, приготування, зберігання продуктів харчування; збільшити стійкість продуктів до різних видів псування; створити і зберегти структуру харчових продуктів; зберегти та змінити органолептичні властивості та зовнішній вигляд продуктів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Загальні відомості про харчові добавки. 2. Класифікація та напрями використання харчових добавок. 3. Харчові добавки, що поліпшують зовнішній вигляд харчових продуктів. 4. Харчові добавки, які змінюють структуру і текстуру харчових продуктів. 5. Харчові добавки, що впливають на смак і аромат харчових продуктів. 6. Харчові добавки, що прискорюють технологічний процес. Ферментні препарати.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Хімія смаку, запаху та кольору
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Мусій Любов Ярославівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	30
- лекцій	10
- лабораторних занять	20
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою викладання навчальної дисципліни «Хімія смаку, запаху та кольору» є вивчення хімізму й умов утворення основних сполук, які обумовлюють формування смаку, кольору і аромату при виробництві продуктів харчування; впливу речовин смаку, аромату, кольору на органолептичні та фізико-хімічні показники якості готової продукції; зміну смакових, запашних і барвних сполук в процесі зберігання харчових систем, опанування сучасних методів дослідження смакових, запахових і барвних речовин.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Основними завданнями вивчення дисципліни «Хімія смаку, запаху та кольору» є озброєння майбутнього експерта теоретичними знаннями з хімії смаку, запаху, кольору сировини і продуктів харчування, а також практичними навичками дослідження смакових, запашних і барвних речовин, якості харчових систем за допомогою сучасних органолептичних і фізико-хімічних методів дослідження, вміння аналізувати причини зміни смаку, кольору і аромату при виробництві харчових продуктів та у процесі їхнього зберігання.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Смак, запах і колір харчових продуктів як важливі складові поняття харчової цінності продуктів харчування. 2. Хімія смакових сполук. 3. Хімія сполук запаху. 4. Хімія барвних сполук. 5. Методи інструментального аналізу смаку, запаху і кольору харчових продуктів.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Харчові та біологічно активні добавки
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Мусій Любов Ярославівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	30
- лекцій	10
- лабораторних занять	20
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою вивчення дисципліни «Харчові та біологічно активні добавки» є формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок із загальних підходів та принципів створення й використання харчових добавок, і в тому числі харчових добавок з біологічно активною дією, з напрямів використання харчових добавок в різних галузях господарства, принципів використання харчових добавок, оцінки їх безпеки й якості в Україні й міжнародному рівні, оцінки якості харчових добавок й продуктів функціонального харчування, що їх містять, лабораторних методів оцінки якості харчових та біологічно активних харчових добавок, а також продуктів функціонального харчування.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Основними завданнями вивчення дисципліни «Харчові та біологічно активні добавки» є: надання студентам відповідної наукової інформації щодо існуючих класифікацій харчових добавок й продуктів функціонального харчування, напрямів використання харчових добавок, щодо особливостей основних функціональних класів харчових технологічних й дієтичних харчових добавок, принципів їх розробки, використання в інноваційних технологіях, розробки та виготовлення харчових продуктів, продуктів функціонального харчування, а також щодо методів, у тому числі інструментальних, оцінки якості харчових добавок, та продуктів, що їх містять, щодо принципів формування якості харчових добавок та функціональних продуктів в Україні та на міжнародному рівні.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сучасні класифікації та напрями використання харчових добавок в галузях народного господарства. 2. Поняття про технологічні харчові добавки. Харчові добавки – регулятори та поліпшувачі аромату, смаку. 3. Харчові добавки, що змінюють структуру та фізико-хімічні властивості харчових продуктів. 4. Поняття про дієтичні харчові добавки, їх класифікації й напрями використання. 5. Використання біологічно активних харчових добавок в

	оздоровленні, харчових продуктах та функціональному харчуванні. 6. Екогігієнічні принципи використання та управління якістю харчових добавок. 7. Безпека харчових добавок. Нормативні документи, що регламентують використання харчових добавок.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Харчові добавки
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Ромашко Ірина Сергіївна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	30
• <i>лекцій</i>	10
• <i>лабораторних занять</i>	20
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Забезпечити формування у студентів теоретичних та практичних знань щодо харчових добавок, які використовуються в харчовій галузі.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Навчити застосовувати отримані знання щодо використання харчових добавок при виготовленні напівфабрикатів та готової продукції, враховуючи вимоги існуючих стандартів і технічних умов, для забезпечення одержання якісних продуктів харчування.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Харчові добавки для покращення якості продуктів. 2. Харчові добавки для подовження терміну придатності продуктів. 3. Допоміжні харчові добавки.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Харчові та біологічно активні добавки
<i>Спеціальність</i>	Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Ромашко Ірина Сергіївна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	30
• лекцій	10
• лабораторних занять	20
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Забезпечити формування у студентів теоретичних та практичних знань щодо використання харчових і біологічно активних добавок для виробництва продуктів харчування.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Забезпечити належну впорядкованість системи засвоювання знань навчального матеріалу курсу, навчити застосовувати комплекс отриманих знань, практичних вмінь і навичок, необхідних у майбутній професійній діяльності.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Формування та покращення якості харчових продуктів. 2. Добавки у харчовій промисловості, їх класифікація та застосування. 3. Біологічно активні добавки та їх вплив на якість продуктів харчування.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Хімія смаку, запаху та кольору
<i>Спеціальність</i>	Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	бакалавр (скорочена програма)
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Ромашко Ірина Сергіївна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	30
• <i>лекцій</i>	10
• <i>лабораторних занять</i>	20
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Дати цілісне уявлення про властивості основних складових харчової сировини які забезпечують колір, смак і запах різних харчових продуктів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Сформувати у студентів науковий підхід до питань коригування показників якості харчових продуктів та удосконалення технологічних процесів з врахуванням методів їх контролю, розкрити значення складових сировини в життєдіяльності людини.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Смак, запах та колір харчових продуктів як важливі поняття харчової цінності продуктів харчування. 2. Хімія смакових сполук. 3. Хімія сполук запаху. 4. Хімія барвних сполук. 5. Методи інструментального аналізу смаку, запаху і кольору харчових продуктів.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська