

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

**КАТАЛОГ**  
**вибіркових дисциплін**  
**для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**  
**ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ G13 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**  
**галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво**

**2025–2026 навчальний рік**

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Теплохолодотехніка</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою є вивчення закономірностей перетворення енергії в різних процесах, супроводжуваних тепловими явищами, принципів дії і будови теплових апаратів, основ теплообміну. Задачею дисципліни є підготовка інженера-технолога харчового виробництва, який би володів навиками грамотної експлуатації теплохолодотехнічного обладнання. Вивчення теплохолодотехніки допоможе студентам успішно засвоювати загальноінженерні та спеціальні дисципліни, а також сприятиме розвитку їх технічного мислення, інженерного світогляду та стимулюватиме раціоналізаторську думку – все це забезпечить найефективніше використання людських, матеріальних та енергетичних ресурсів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Основні завдання навчальної дисципліни такі: – розуміння студентами основних законів технічної термодинаміки; – засвоєння студентами типів і принципів роботи теплових і холодильних машин; – засвоєння студентами особливостей розрахунку технічних параметрів теплових машин і холодильних установок; – засвоєння студентами основ теорії теплообміну і особливостей її застосування на виробництві.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Основні поняття технічної термодинаміки. Рівняння стану. 2. Перший закон термодинаміки. 3. Другий і третій закони термодинаміки. 4. Основні термодинамічні процеси в газах і парах. 5. Особливості термодинаміки теплотехнічних пристроїв. 6. Теплопровідність і теплопередача. 7. Теплообмінні апарати. 8. Енергопостачання підприємств.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100

*Мова викладання*

Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Матеріалознавство</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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-вуглецеві 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>	<b>Теоретична механіка</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	<b>Фізичні методи дослідження сировини та харчових продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Коструба Андрій Михайлович, доктор фізико-математичних наук, професор кафедри фізики і математики
<i>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування у студентів базових знань щодо основних фізичних методів дослідження та керованого впливу на характеристики сировини та готової продукції харчової промисловості.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Забезпечити знання наукових основ, теоретичних та практичних засад основних фізичних методів дослідження сировини та харчових продуктів, принципів дії основних приладів використовуваних у дослідженні фізичних характеристик речовин та продуктів харчування, а також будови пристроїв, що використовуються для керованого впливу на їхні властивості, вміння обґрунтовано застосовувати фізичні методи для вирішення поставлених завдань, проводити на сучасному рівні моніторинг фізичних характеристик речовин в технологічному процесі.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основи фізичних методів дослідження якості сировини та керованого впливу на властивості продукції.</li> <li>2. Оптичні методи дослідження речовини (оптична поляриметрія, рефрактометрія та інтерферометрія). Колориметрія, спектрофотометрія і їх застосування у харчових технологіях.</li> <li>3. Радіоіндикаторний метод, активаційний аналіз та радіоізотопна діагностика біологічних об'єктів.</li> <li>4. Основи ультразвукової діагностики та УЗ-обробка харчових продуктів.</li> <li>5. Обробка іонізуючим опроміненням харчових продуктів.</li> <li>6. Вологоміри, що ґрунтуються на явищі ядерного магнітного резонансу.</li> <li>7. Механізми біологічної дії електричного і магнітного полів, ультрафіолетового, лазерного, радіоактивного випромінювання.</li> <li>8. Застосування електричних і магнітних полів у технологічних процесах.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть</i>	25

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

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Політологія</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Огірко Олег Васильович, доктор філософії, доцент кафедри філософії та педагогіки
<i>Рекомендований семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
<i>- лекцій</i>	16
<i>- лабораторних (практичних) занять</i>	32
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Набуття базових знань з історії політичної думки, теорії політичної науки та прикладної політології: ознайомлення з основними поняттями та категоріями політичної науки, спеціально-науковими теоретичними та прикладними методами пізнання, принципами та механізмами розвитку та функціонування політичної системи, особливостями процесу інституціоналізації політичних відносин в Україні тощо.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Підготовка здобувачів вищої освіти до виконання ролі громадян; підготовка громадян до участі у суспільно-політичному житті; політична соціалізація молоді; подолання стереотипних уявлень в галузі політичної діяльності.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Політика як соціальне явище. Предмет і методи політології. 2. Політична система суспільства. Політична влада. 3. Держава як політичний інститут. Правова та соціальна держава. 4. Політичний режим. 5. Політичні партії та партійні системи. 6. Політична культура. Політична соціалізація.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	15
<i>Мова викладання</i>	Українська



<i>Назва дисципліни</i>	<b>Університетська освіта</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Бартусяк Павло Миколайович, кандидат філософських наук, доцент кафедри філософії та педагогіки
<i>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Підготувати студентів до діяльності в умовах закладу вищої освіти університетського типу.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	– ознайомити з історико-культурними джерелами української вищої освіти, її європейський контекст; – вивчити ключові засади формування культурно-освітнього простору університету як ціннісного, передумови академічної культури.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Університетська освіта у соціально-історичному розвитку. 2. Розвиток університетської освіти в Україні. 3. Фундаменталізація та індивідуалізація підготовки фахівців з вищою освітою. 4. Організація навчального процесу в університеті. 5. Фахова підготовка у вищому Навчальному закладі: вступ до спеціальності. 6. Бібліотека університету і правила користування її фондами. 7. Соціально-культурна інфраструктура університету. 8. Виникнення перших університетів, їх організаційна структура.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	15
<i>Мова викладання</i>	Українська

Назва дисципліни	Аюрведа
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітній ступінь	Бакалавр
Освітньо-професійна програма	Харчові технології
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Мусій Любов Ярославівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
Рекомендований семестр	3
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік
Аудиторні години, у т.ч.	48
- лекцій	16
- лабораторних занять	32
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
Мета вивчення дисципліни	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.
Завдання вивчення дисципліни	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.
Короткий зміст дисципліни	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загальні відомості про аюрведу.</li> <li>2. Типи конституції людини за аюрведою.</li> <li>3. Правила аюрведичного харчування для людей Вата-типу, Пітта-типу, Капха-типу.</li> <li>4. Види смаку в аюрведі.</li> <li>5. Біологічно активні речовини у технологіях аюрведичних харчових продуктах.</li> <li>6. Аюрведа про місце молока у харчуванні.</li> <li>7. Основи технологій приготування аюрведичних страв та кулінарних виробів.</li> </ol>
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	40
Мова викладання	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Основи кріогенних і сушильних технологій</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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"> <li>- вивчення теоретичних основ кріогенної техніки;</li> <li>- вивчення кріогенних рідин, способів їх отримання та властивостей;</li> <li>- вивчення компонентів систем зрідження;</li> <li>- вивчення кріогенних технологій у харчовій та інших галузях промисловості.</li> </ul>
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Речовини, що покращують органолептичні показники харчових продуктів, регулятори консистенції.</li> <li>2. Класифікація харчових добавок. Речовини що покращують смак, аромат та забарвлення харчових добавок.</li> <li>3. Речовини, регулятори консистенції харчових продуктів.</li> <li>4. Консерванти. Покращувачі перебігу технологічних процесі.</li> <li>5. Допоміжних матеріали. Висушувачі. Екстрагенти. Охолоджувальні та заморожувальні агенти.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	60
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Загальні методи інтенсифікації галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	<b>Основи християнської етики</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Огірко Олег Васильович, доктор філософії, доцент кафедри філософії та педагогіки
<i>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Розвиток самостійного християнського й етичного мислення у здобувачів вищої освіти; підготовка до майбутньої праці та усвідомлення найважливіших християнських моральних законів, які становлять основу життя відповідальної людини; можливість реалізації різних форм наукової та громадської діяльності: участі у наукових конференціях, виховних, духовно-просвітницьких та благодійних заходах, підготовки публікацій.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Інформувати про християнське й моральне вчення; виховувати молодь на засадах правди, свободи й толерантності; прищеплювати слухачам низку моральних чеснот: мудрість, мужність, справедливість, стриманість, милосердя; ведення та участь у дискусії на сучасні моральні проблеми людства; набуття вміння застосовувати здобуті знання для аналізу різноманітних суспільних явищ та в ситуаціях світоглядного вибору.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Філософська та релігійна етика. 2. Християнська етика – етика українського народу. 3. Міжконфесійне значення християнської етики. 4. Головні категорії християнської етики. 5. Закони християнської етики. 6. Святе Письмо – джерело християнської етики.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Релігієзнавство</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Огірко Олег Васильович, доктор філософії, доцент кафедри філософії та педагогіки
<i>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування системи знань про релігійні феномени, закони та механізми виникнення і функціонування релігії, її основні типи і форми.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Спілкування з людьми різних релігійних поглядів; вміння враховувати релігійний фактор при підготовці виступів в аудиторіях з віруючими людьми; вміння вести дискусії, задавати питання і давати відповіді у ситуаціях, коли домінує релігійна тематика; вести ефективні ділові переговори з людьми, релігійні погляди яких можуть впливати на характер майбутніх угод; вміння використовувати свої знання по релігійним проблемам для розвитку способів покращення ділового спілкування.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Релігія як суспільно-історичний феномен.</li> <li>2. Психологія релігійної особистості.</li> <li>3. Релігійна картина світу.</li> <li>4. Політеїстичні релігії.</li> <li>5. Монотеїстичні релігії.</li> <li>6. Християнство як релігія любові.</li> <li>7. Релігійні громади та їх особливості.</li> <li>8. Моральний потенціал релігії.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Основи сенсорного аналізу харчових продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	Завданням дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань з основ сенсорного аналізу харчових продуктів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загальні відомості про науку органолептику, її роль в експертизі харчової продукції.</li> <li>2. Методи оцінки якості продукції та їх сенсорна характеристика.</li> <li>3. Теоретичні основи сприйняття сенсорних ознак товарів.</li> <li>4. Система організації і проведення сенсорного аналізу.</li> <li>5. Експертні методи в розробці бальних шкал і профільному аналізі.</li> <li>6. Огляд сенсорних пристроїв та їх загальна характеристика.</li> <li>7. Типи харчових продуктів та їх хімічний склад.</li> <li>8. Сенсорний аналіз продукції харчових виробництв.</li> <li>9. Контроль газових середовищ в харчових виробництвах.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Кваліметрія</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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 здобувачів вищої освіти комплексу знань з кваліметрії.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Предмет, задачі і принципові 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>	<b>Психологія інженерної діяльності</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	Завданням дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань з психології інженерної діяльності.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методологічні основи психології інженерної діяльності.</li> <li>2. Психофізіологічні основи діяльності оператора.</li> <li>3. Інженерно-психологічні основи проектування систем „людина – машина”.</li> <li>4. Інженерно-психологічні особливості експлуатації систем „людина – машина”.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технології полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Ваврисевич Ярослава Степанівна, кандидат біологічних наук, доцент кафедри біологічної та загальної хімії
<i>Рекомендований семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	36
- лекцій	18
- лабораторних занять	18
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Надати теоретичні і практичні знання хімічної структури полісахаридів для визначення їх ролі в харчових продуктах і впровадження нових технологій виробництва функціональних, збагачених продуктів харчування, в тому числі і продуктів лікувально-профілактичного значення. Сформувати у студентів сукупність теоретичних та практичних знань з питань отримання полісахаридів різного походження, ознайомити студентів з технологією виробництва та різноманітним асортиментом полісахаридів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	1. Вивчення характеристик сировини для виробництва харчових полісахаридів. 2. Ознайомлення студентів з асортиментом полісахаридів, що отримують з сировини різного походження. 3. Ознайомлення студентів з технологіями отримання харчових полісахаридів. 4. Ознайомлення з основами та вимогами правильного використання полісахаридів при виробництві продуктів харчування.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Полісахариди. Класифікація полісахаридів. Фізико-хімічні властивості полісахаридів. 2. Основні функціональні властивості крохмалів та їх водних систем. 3. Застосування крохмалів у харчовій промисловості. 4. Пектин і пектинові речовини. Основні властивості пектинів. 5. Технологія одержання пектинів та їх використання. 6. Камеді рослинного походження. Фізико-хімічні властивості, технологія одержання камедей. 7. Камеді мікробіологічного походження. Фізико-хімічні властивості, технологія одержання. 8. Застосування камедей у харчовій промисловості. Основні функціональні властивості камедей різного походження. 9. Хітин. Фізико-хімічні властивості, одержання, застосування. Гігієнічні нормативи та перспективні

	напрямки застосування полісахаридів у харчовій промисловості.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технологія крохмалю</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Ваврисевич Ярослава Степанівна, кандидат біологічних наук, доцент кафедри біологічної та загальної хімії.
<i>Рекомендований семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	36
- лекцій	18
- лабораторних занять	18
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування у студентів сукупності теоретичних знань та практичних навичок з основних питань технології та обладнання виробництва крохмалю.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Викласти теоретичні основи та методологічні особливості хімічного складу, зберігання та застосування крохмалю, основні технологічні процеси виробництва крохмалю, вимоги до якості готової продукції, сучасні вітчизняні та закордонні технології перероблення сировини, способи утилізації побічних продуктів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Аналіз сучасного стану галузі та перспективи розвитку в Україні.</li> <li>2. Особливості будови та властивостей крохмалю різного походження.</li> <li>3. Технологія картопляного крохмалю.</li> <li>4. Технологія кукурудзяного крохмалю. Утилізація побічних продуктів.</li> <li>5. Виробництво товарного крохмалю.</li> <li>6. Властивості модифікованих крохмалів та їх застосування.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технологія цукропродуктів і цукрозамінників</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Ваврисевич Ярослава Степанівна, кандидат біологічних наук, доцент кафедри біологічної та загальної хімії
<i>Рекомендований семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	36
- лекцій	18
- лабораторних занять	18
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Отримання студентами знань діючих та перспективних технологій цукропродуктів-підсолоджувачів і цукрозамінників; формування у студентів цілісного уявлення про необхідність розширення і розроблення нових вітчизняних технологій натуральних і синтетичних цукрозамінників та підсолоджувачів; забезпечення кваліфікованої підготовки фахівців, для формування і впровадження в життя державної політики організації здорового харчування населення України з використанням цукропродуктів (підсолоджувачів) і цукрозамінників зниженої калорійності, підвищеної харчової і біологічної цінності; вирішення актуальних проблем розвитку галузі, згідно вимог світової організації торгівлі та ЄС.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Забезпечення вивчення студентами технології цукропродуктів (підсолоджувачів), а також альтернативних і синтетичних замінників цукру з вуглеводної, неуглеводної і нетрадиційної сировини; формування у студентів цілісного уявлення про доцільність використання цукропродуктів і цукрозамінників у виробництві харчових продуктів з економічного і соціального поглядів; вивчення фізико-хімічних, технологічних властивостей цукропродуктів і цукрозамінників; порівняння їх смакових характеристик, інтенсивності солодкості, галузей використання; сформувавши у студентів науковий підхід до вирішення в майбутньому важливих народногосподарських знань – зниження калорійного навантаження на організм людини шляхом використання цукропродуктів і цукрозамінників в технологіях нових харчових продуктів дієтичної, в тому числі діабетичної групи.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сучасні тенденції та перспективи розвитку виробництва цукропродуктів і цукрозамінників у світі і в Україні.</li> <li>2. Теорія солодкості. Кількісна оцінка солодкого смаку.</li> <li>3. Класифікація цукропродуктів і цукрозамінників.</li> <li>4. Технологія цукропродуктів. Спеціальні види цукру. Збагачення цукропродуктів харчовими добавками.</li> </ol>

	<p>5. Технологія рідкого цукру (сиропів) різного походження.</p> <p>6. Технологія цукрозамінників. <span style="float: right;">Натуральні цукрозамінники вуглеводної природи.</span></p> <p>7. Глюкозо-фруктозні сиропи – перспективні натуральні цукрозамінники.</p> <p>8. Спиртові похідні цукрів – поліоли. Технологія ізомальту – цукрозамінника третього покоління.</p> <p>9. Технологія інтенсивних підсолоджувачів. Інтенсивні натуральні підсолоджувачі неуглеводної природи рослинного походження.</p> <p>10. Технологія інтенсивних <span style="float: right;">натуральних</span> підсолоджувачів з кореня солодцю.</p> <p>11. Інтенсивні синтетичні підсолоджувачі. Суміші підсолоджувачів.</p>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Родознавство</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Купчак Тетяна Зеновіївна, старший викладач кафедри філософії та педагогіки
<i>Рекомендований семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	36
- лекцій	18
- лабораторних (практичних) занять	18
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Виховання родинних цінностей, підтримку сімейних традицій та розвиток гармонійних стосунків у родині.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Відновлення культу родини, рідного населеного пункту, вивчення історії своєї місцевості, дбайливе ставлення до рідної культури, звичаїв, традиції та вдосконалення себе в цих знаннях.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вступ до родознавства. Поняття "родина" та її значення в житті людини. Основи родинної культури та моральності.</li> <li>2. Родина та її історія. Вивчення генеалогії (створення родинного дерева). Сімейні традиції та їх значення. Збереження пам'яті поколінь (усні історії, архіви, фотографії).</li> <li>3. Родина як соціальний інститут. Соціальні функції родини. Роль чоловіка, жінки, дітей, старших поколінь у сім'ї. Взаємини між поколіннями та їх вплив на сімейну гармонію.</li> <li>4. Родинні традиції та обряди. Традиційні свята та обряди (весілля, хрестини, ювілеї тощо). Національні та регіональні особливості сімейних традицій. Формування нових традицій у сучасній сім'ї.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Біохімія молока і молочних продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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, завідувач кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Рекомендований семестр</i>	5
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	80
- лекцій	32
- лабораторних занять	48
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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"> <li>1. Біологічна та харчова цінність молока.</li> <li>2. Білки молока.</li> <li>3. Ліпіди молока.</li> <li>4. Вуглеводи молока.</li> <li>5. Мінеральні речовини молока.</li> <li>6. Ферменти молока.</li> <li>7. Полідисперсна система молока.</li> <li>8. Фізико-хімічні і біохімічні зміни молока при механічних навантаженнях, температурних і світлових впливах.</li> <li>9. Біохімічні зміни компонентів молока в процесі його переробки, біохімічні і фізико-хімічні процеси при виробництві молочних продуктів: <ul style="list-style-type: none"> <li>– бродіння;</li> <li>– біохімічні процеси при виробництві кисломолочних продуктів;</li> <li>– фізико-хімічні і біохімічні процеси при виробництві</li> </ul> </li> </ol>



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

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Фізико-хімічні та біохімічні основи обробки сировини у м'ясній промисловості</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Рекомендований семестр</i>	5
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	80
<i>- лекцій</i>	32
<i>- лабораторних занять</i>	48
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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"> <li>1. Вивчення будови, хімічного складу, фізичних характеристик м'яса та продуктів забою.</li> <li>2. Ознайомлення з функціональними властивостями м'ясопродуктів та їх змінами під впливом ферментних і мікробних процесів.</li> <li>3. Вивчення фізико-хімічних і біохімічних процесів під час технологічного оброблення сировини і виробництва продуктів.</li> <li>4. Формування у студентів наукового підходу до удосконалення технологічних процесів у м'ясній промисловості.</li> </ol>
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика м'яса та м'ясних продуктів.</li> <li>2. Біохімія м'язової тканини.</li> <li>3. Біохімія сполучної тканини.</li> <li>4. Кров. Функції, особливості будови, хімічний склад і фізико-хімічні властивості.</li> <li>5. Особливості біохімії та хімічного складу м'яса птиці.</li> <li>6. Будова, хімічний склад внутрішніх органів сільськогосподарських тварин та птиці.</li> <li>7. Зміни в тканинах м'яса після забою.</li> <li>8. Зміни м'яса під час холодильного оброблення.</li> <li>9. Зміни у м'ясі у процесі соління.</li> <li>10. Зміни м'яса в процесі копчення.</li> <li>11. Зміни м'яса під час теплової обробки.</li> <li>12. Зміни м'яса і м'ясопродуктів під час сушіння.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Хімія жирів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	5
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	80
- лекцій	32
- лабораторних занять	48
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	<b>Товарознавство харчових продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	5
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- практичних занять	32
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	<b>Пакування харчових продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	5
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- практичних занять	32
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	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>	<b>Експертиза харчових продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	5
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- практичних занять	32
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	<b>Психологія професійних комунікацій</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Заверуха Ольга Ярославівна, кандидат психологічних наук, доцент кафедри філософії та педагогіки
<i>Рекомендований 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 (практичних) занять	32
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою навчальної дисципліни є оволодіння сучасними теоретичними уявленнями та практичними досягненнями в міжособистісному спілкуванні.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Основні завдання навчальної дисципліни такі: – засвоєння знань з основ психології комунікацій; – оволодіння практичними вміннями щодо міжособистісних та професійних комунікацій; – формування відповідної стратегії розвитку міжособистісної комунікативної поведінки.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Поняття спілкування. Специфіка спілкування особистості в групі. 2. Спілкування як комунікативний процес. Перцептивна та інтерактивна сторони спілкування. 3. Підготовка та виголошення професійної промови. 4. Міжособистісне професійне спілкування. 5. Конфліктні комунікації в професійній сфері.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	15
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Промислове будівництво і санітарна техніка в молочній галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- практичних занять	32
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	<b>Промислове будівництво і санітарна техніка в м'ясній галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- практичних занять	32
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	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; Вивчити основні дані про класифікацію будівель, норм і правил з охорони праці, санітарних і загальнозаводських правил і норм будівельного проектування промислових будівель; 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; Навчити студентів використовувати одержані знання при обґрунтуванні будівельних і технічних рішень.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	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. Будівельні конструкції одно- та багатоповерхових

	будівель. Покриття та крівлі. Міжповерхові перекриття. Підлоги. б. Віконні прорізи. Ворота і двері. Сходи.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	60
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Будівельне матеріалознавство</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- практичних занять	32
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	60
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технологія молока і молоковісних продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	96
- лекцій	48
- лабораторних занять	48
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Хімічний склад і властивості молока</li> <li>2. Хімічний склад і властивості молока різних видів лактуючих тварин.</li> <li>3. Санітарно-гігієнічні умови отримання якісної молочної сировини та їх доставка на молокопереробні підприємства.</li> <li>4. Технологія питного молока та вершків.</li> <li>5. Технологія стерилізованого молока і вершків.</li> <li>6. Технологія морозива.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технологія м'яса</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	96
- лекцій	48
- лабораторних занять	48
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	<b>Технологія жирів і жирозамінників</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	96
- лекцій	48
- лабораторних занять	48
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	<b>Харчові добавки в молочній галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- лабораторних занять	32
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою вивчення дисципліни 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 розробляти та вдосконалювати технологічні схеми виробництва харчових продуктів, за рахунок внесення харчових добавок; 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"> <li>1. Загальні відомості про харчові добавки.</li> <li>2. Класифікація та напрями використання харчових добавок.</li> <li>3. Харчові добавки, що поліпшують зовнішній вигляд харчових продуктів.</li> <li>4. Харчові добавки, які змінюють структуру і текстуру харчових продуктів.</li> <li>5. Харчові добавки, що впливають на смак і аромат харчових продуктів.</li> <li>6. Харчові добавки, що уповільнюють мікробне та окислювальне псування харчової сировини та харчових продуктів.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська



<i>Назва дисципліни</i>	<b>Реологія харчових продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- лабораторних занять	32
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою вивчення дисципліни «Реологія харчових продуктів» є отримання здобувачем вищої освіти комплексу знань про основні реологічні властивості харчової сировини та продуктів, основні поняття реології, прикладні аспекти вимірювання реологічних параметрів в система фізико-хімічного контролю технологічних процесів та формування реологічних властивостей продуктів харчування при їх виробництві.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Основними завданнями вивчення дисципліни «Реологія харчових продуктів» є: надання здобувачем вищої освіти знань про теоретичні передумови практичного використання принципів фізико-хімічної механіки для управління якістю харчових продуктів; основні закономірності реологічної класифікації харчової сировини та продуктів; методи визначення реологічних параметрів продуктів харчової промисловості; значення структурно-механічних характеристик харчових продуктів; методи визначення оптимальних реологічних показників харчових продуктів з точки зору їх практичного використання для контролю якості сировини та готової продукції харчового виробництва; методи реометрії для управління якістю при виробництві харчових продуктів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Зміст дисципліни. Вступ до реології. Дисперсні системи в реології.</li> <li>2. Реологічні рівняння та реологічні тіла. Механічні моделі в реології.</li> <li>3. Структурно-механічні властивості харчових продуктів.</li> <li>4. Методи та прилади для вимірювання структурно-механічних характеристик харчових продуктів.</li> <li>5. Структурно-механічні характеристики м'ясних продуктів.</li> <li>6. Структурно-механічні характеристики молока та молочних продуктів.</li> <li>7. Структурно-механічні характеристики сипучих продуктів та борошняних виробів.</li> <li>8. Структурно-механічні характеристики кондитерських</li> </ol>

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

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Харчові добавки в м'ясній галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- лабораторних занять	32
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	<b>Технологія молочних і молоковмісних продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектори (відповідальні за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Цісарик Оріся Йосипівна, доктор сільськогосподарських наук, професор, завідувач кафедри технології молока і молочних продуктів; Мусій Любов Ярославівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Рекомендований семестр</i>	7
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	96
- лекцій	48
- лабораторних занять	48
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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"> <li>– вивчення традиційних і сучасних технологій виробництва молочних продуктів;</li> <li>– розв'язання проблемних технологічних питань;</li> <li>– вивчення нормативних документів у молочній галузі;</li> <li>– формування у студентів фахових компетенцій у технології галузі.</li> </ul>
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теоретичні і мікробіологічні основи сквашування молока. Класифікація кисломолочних продуктів.</li> <li>2. Бактеріальні препарати. Підбір бактеріальних препаратів і компонування мікробіальних композицій.</li> <li>3. Технологія кисломолочних напоїв.</li> <li>4. Технологія сметани.</li> <li>5. Технологія кисломолочного сиру, харчова та біологічна цінність.</li> <li>6. Основні способи виробництва кисломолочного сиру, їх порівняльний аналіз.</li> <li>7. Технологія сиркових виробів. Особливості технології окремих сиркових виробів.</li> <li>8. Загальна технологічна схема виробництва сиру.</li> <li>9. Технологія сирів з високою температурою другого нагрівання.</li> <li>10. Технологія сирів з низькою температурою другого нагрівання.</li> <li>11. Технологія сирів з чеддеризацією сирної маси.</li> <li>12. Технологія розсольних сирів.</li> <li>13. Загальна технологія плавлених сирів.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40

*Мова викладання*

Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технологія м'яса</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	7
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	96
- лекцій	48
- лабораторних занять	48
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	<b>Технологія жирів і жирозамінників</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	7
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	96
- лекцій	48
- лабораторних занять	48
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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. 2. Технологія маргарину.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть</i>	10

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



<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технохімічний і мікробіологічний контроль у молочній галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	7
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- лабораторних занять	32
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Надання студентам обсягу теоретичних і практичних знань, необхідних для виробничої і дослідницької діяльності в галузі технологій молока і молочних продуктів, технологічного та мікробіологічного контролю сировини, напівфабрикатів та готової продукції на підприємствах молочної промисловості. Курс знайомить з методами і схемами контролю виробництва молочних продуктів, вимогами до діючої нормативно-технічної документації на сировину і готову продукцію.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Ознайомлення здобувачів вищої освіти з організацією технохімічного та мікробіологічного контролю на молокопереробних підприємствах, з методами та схемами контролю якості сировини, тари, основних та допоміжних матеріалів, напівфабрикатів та готової продукції; підготовка майбутніх фахівців, що розуміють закономірності й особливості перебігу мікробіологічних процесів при виробництві молочних продуктів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вступ до дисципліни. Організація технологічного і мікробіологічного контролю на підприємствах молочної промисловості.</li> <li>2. Організація роботи лабораторії технохімічного контролю на підприємствах молочної промисловості. Обладнання та прилади для контролю якості продуктів.</li> <li>3. Техніка безпеки при роботі в лабораторії.</li> <li>4. Перевірка точності контрольно-виміральної апаратури, правила приготування, зберігання та перевірки реактивів.</li> <li>5. Класифікація мікроорганізмів молока залежно від їх ролі у формуванні якості молочної продукції.</li> <li>6. Класифікація та властивості представників патогенних, умовнопатогенних і санітарно-показових мікроорганізмів.</li> <li>7. Технохімічний та мікробіологічний контроль сирого молока.</li> <li>8. Технохімічний та мікробіологічний контроль виробництва питного молока та вершків.</li> </ol>

	<p>9. Технохімічний та мікробіологічний контроль виробництва кисломолочних напоїв.</p> <p>10. Технохімічний та мікробіологічний контроль виробництва кисломолочного сиру та сметани.</p> <p>11. Технохімічний та мікробіологічний контроль виробництва сирів та масла.</p> <p>12. Технохімічний та мікробіологічний контроль морозива, молочних консервів та вторинної молочної сировини.</p> <p>13. Контроль режимів миття та дезінфекції обладнання.</p>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технохімічний і мікробіологічний контроль у м'ясопереробній галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Мороз Олена Олексіївна, кандидат технічних наук, старший викладач кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Рекомендований семестр</i>	7
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- лабораторних занять	32
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Надбання знань, необхідних для розуміння контролю сировини, напівфабрикатів, готових продуктів, технологічних процесів, параметрів на підприємствах м'ясної промисловості, формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань про роль мікроорганізмів у різних процесах переробки і зберігання м'ясної сировини, а також отримання практичних навичок індикації та ідентифікації мікроорганізмів, які впливають на якість та показники безпеки м'яса і м'ясних продуктів. вивчення напрямку реалізації біотехнологічних методів у м'ясній промисловості та впровадження найсучасніших технологій.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– вивчення морфологічних та фізіологічних особливостей основних груп мікроорганізмів, які впливають на якість та безпеку м'яса і м'ясопродуктів;</li> <li>– вивчення етіології псування м'яса та м'ясних продуктів;</li> <li>– вивчення системи профілактичних заходів по попередженню виникнення у людей харчових отруєнь та інфекційних захворювань, джерелом яких є м'ясо і м'ясні продукти;</li> <li>– визначення параметрів процесу та сировини, напівфабрикату, готового продукту, а також мікробіологічних показників та порівняння їх з нормативними значеннями;</li> <li>– дотримання вимог до якості сировини і матеріалів, дотримання технології, контроль якості готової продукції.</li> </ul>
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вступ основна мета і задачі курсу організації контролю якості м'ясних продуктів.</li> <li>2. Технохімічний та мікробіологічний контроль на виробництві. Фізичні, хімічні, фізико-хімічні методи контролю.</li> <li>3. Контроль забою і переробки худоби і птиці.</li> <li>4. Контроль процесу охолодження, заморожування та зберігання м'яса і м'ясопродуктів.</li> </ol>

	<p>5. Мікрофлора м'яса при зберіганні за низьких температур.</p> <p>6. Контроль виробництва та якості ковбасних виробів, продуктів з яловичини, свинини, баранини та інших видів м'яса.</p> <p>7. Контроль виробництва та якості напівфабрикатів.</p> <p>8. Мікробіологія виробництва м'ясопродуктів.</p> <p>9. Контроль виробництва та якості м'ясних консервів.</p> <p>10. Мікробіологія м'ясних консервів.</p> <p>11. Мікробіологія та контроль яєць та яйцепродуктів.</p>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Основи комбінування нутрієнтів харчових продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	7
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- лабораторних занять	32
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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 (біокатализаторів) 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 м'ясних та олійно-жирових продуктів.

	<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>	<b>Технологія молочних і молоковісних продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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, завідувач кафедри технології молока і молочних продуктів; Мусій Любов Ярославівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Рекомендований семестр</i>	8
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Екзамен, курсова робота
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	90
- лекцій	40
- лабораторних занять	50
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою вивчення дисципліни 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: – 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>	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>	<b>Технологія м'яса</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	8
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Екзамен, курсова робота
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	90
- лекцій	40
- лабораторних занять	50
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	<b>Технологія жирів і жирозамінників</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	8
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Екзамен, курсова робота
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	90
- лекцій	40
- лабораторних занять	50
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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 вмій 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>	<b>Технологія перероблення вторинних молочних ресурсів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	8
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	40
- лекцій	20
- лабораторних занять	20
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	<b>Технологія переробки птиці</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	8
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	40
- лекцій	20
- лабораторних занять	20
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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"> <li>1. Харчова цінність, морфологічний та хімічний склад м'яса птиці.</li> <li>2. Технологія забою та первинної переробки птиці.</li> <li>3. Технологія виробництва ковбасних виробів із м'яса птиці.</li> <li>4. Технологія м'ясних напівфабрикатів з м'яса птиці.</li> <li>5. Технологія консервів з м'яса птиці.</li> <li>6. Технологія вторинних продуктів і їх раціональне використання.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть</i>	50

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

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Раціональне використання відходів олійно-жирової галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	8
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	40
- лекцій	20
- лабораторних занять	20
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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"> <li>1. Соняшникова лузга. Характеристика і склад. Використання та комплексна переробка лузги.</li> <li>2. Бавовняна лузга. Одержання, характеристика, використання та промислова переробка.</li> <li>3. Використання оболонки різних видів олійних культур. Оболонка соєвого насіння, насіння гірчиці, гарбуза, томатів, горіхів на інших олійних культур.</li> <li>4. Одержання фосфоліпідних концентратів. Загальні положення. Способи одержання і комплексна переробка.</li> <li>5. Використання жиру при відновленні фільтрувальної тканини. Використання жиру з відпрацьованих відбілювальних глин.</li> <li>6. Соапсток. Одержання і обробка соапстока. Одержання і обробка соапстоків. Видалення гліцерину з соапстоків. Виробництво оліф.</li> <li>7. Використання відходів виробництва гліцерину і</li> </ol>

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



<i>Назва дисципліни</i>	<b>Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Сливка Наталія Богданівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Рекомендований семестр</i>	8
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	20
- лабораторних занять	28
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Ознайомлення студентів із технологіями виробництва оздоровчих харчових продуктів із різних видів сировини; з'ясування проблем, що стоять перед інноваціями в індустрії здорового харчування і оволодіння методами розроблення нових та вдосконалення існуючих технологічних процесів з використанням високих технологій
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Після вивчення дисципліни студенти повинні знати: — основні функціональні інгредієнти харчових продуктів та їх роль для організму людини; — наукові основи технологічних процесів виготовлення продуктів оздоровчого призначення; — принципи збагачення харчового раціону біологічно активними речовинами; — вимоги до готової продукції згідно діючої документації; — методи оцінки сировини та готової продукції; — умови та терміни зберігання готової продукції; — сучасні прогресивні технології; Підготований фахівець повинен вміти: оцінювати сировину і готову продукцію згідно вимог діючої документації; складати технологічні схеми і діаграми для виробництва продуктів лікувально-профілактичного харчування; складати рецептури та виготовляти фізіологічно повноцінні продукти на основі природних компонентів; складати харчові раціони лікувально-профілактичного значення.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Використання оздоровчих продуктів у системі відновлення здоров'я та екологічного захисту населення. 2. Значення макронутрієнтів та мікронутрієнтів у харчуванні людини. 3. Основні підходи до створення оздоровчих харчових продуктів. Біологічно активні добавки, їх вплив на організм людини.

	<p>4. Апіпродукти, їх характеристика і оздоровчі властивості.</p> <p>5. Зерно та продукти його переробки у оздоровчому харчуванні.</p> <p>6. Функціональні властивості природних харчових сорбентів та їх використання у харчових технологіях.</p> <p>7. Водорості як природні концентрати функціональних інгредієнтів та їх використання для збагачення харчових продуктів.</p> <p>8. Пробіотики та пребіотики, їх застосування у створенні продуктів лікувально-профілактичного призначення.</p> <p>9. Функціональні інгредієнти дикорослих та культивованих ягід і їх використання у технологіях оздоровчого харчування.</p> <p>10. Сучасні технології антоціанових барвників з натуральної сировини.</p>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Дієтологія</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	8
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	20
- лабораторних занять	28
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування у студентів вмінь і навичок організації системи харчування здорової та хворої людини на різних вікових етапах шляхом застосування сучасних наукових положень нутриціології та організації харчування в лікувально-профілактичних, оздоровчих і навчальних установах, а також методів профілактики за допомогою спеціально підібраної дієти.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати: – науковий апарат дієтології; зв'язок дієтології з іншими науками; – організацію раціонального харчування; основні функції їжі; основи нутриціології; – основні правила оздоровчого харчування; – основні принципи лікувального харчування; – тактики дієтотерапії. У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен вміти: – робити розподіл енергетичної цінності; визначати меню відповідно добовим ритмам, кліматичним та сезонним умовам; – співставляти номерну та стандартну систему дієт; – організовувати лікувальне харчування; – організовувати систему харчування здорової людини на різних вікових етапах.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Основні положення нутриціології та дієтології. Історія дієтології. 2. Основні принципи лікувального харчування. 3. Тактики дієтотерапії: ступенева система, система «зигзагів». Контрастні дієти: розвантажувальні та навантажувальні. 4. Система лікувального харчування: елементна та дієтна. 5. Характеристика основних лікувальних номерних дієт за Певзнером. Характеристика нової системи стандартних дієт. Співставлення номерної та стандартної систем дієт. 6. Спеціальні дієти. Вегетаріанство. Види

	<p>вегетаріанства: лактовегетаріанство, оволактовегітаріанство. Лікувальне голодування. Метод розвантажувально-дієтичної терапії.</p> <p>7. Роздільне харчування. Лактотерапія: специфічна та неспецифічна.</p> <p>8. Сокотерапія. Енотерапія та ампелотерапія.</p> <p>9. Апітерапія. Авторські дієти. Теорія глікемічних індексів. Обмеження термічної обробки їжі. Особливості 2-х фаз дієти: швидкої втрати ваги та стабілізації результату.</p>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Холодильна техніка та обладнання</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	8
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	20
- лабораторних занять	28
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Мета вивчення дисципліни 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 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>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технологічні розрахунки, облік і звітність у молочній галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Лучка Іван Васильович, кандидат сільськогосподарських наук, старший викладач кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Рекомендований 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	28
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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"> <li>1. Загальна характеристика господарського обліку.</li> <li>2. Матеріальний баланс у молочній промисловості.</li> <li>3. Облік праці і заробітної плати.</li> <li>4. Облік заготівлі сировини на підприємствах молочної промисловості.</li> <li>5. Норми витрат сировини на одиницю готової продукції.</li> <li>6. Облік і звітність при прийманні-здачі молочної сировини.</li> <li>7. Облік і звітність при виробництві незбираної молочної продукції.</li> <li>8. Облік і звітність при виробництві масла і сиру.</li> <li>9. Облік і звітність при виробництві молочних консервів і морозива.</li> <li>10. Облік і звітність при виробництві вторинних молочних продуктів.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технологічні розрахунки, облік і звітність у м'ясній галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Рекомендований 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	28
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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"> <li>1. Розрахунок сировини та готової продукції цеху забою тварин і розробки туш, субпродуктового, кишкового, шкуроконсервувального, жирового цеху.</li> <li>2. Розрахунок сировини для ковбасних виробів, напівфабрикатів, консервів.</li> <li>3. Облік худоби та птиці на базах перед забійного утримування. Порядок списання браку та дефектів виробів.</li> <li>4. Особливості обліку матеріальних витрат та виробничих втрат при виробництві ковбас. Документообіг ковбасного виробництва.</li> <li>5. Облік сировини та матеріалів при виробництві консервів.</li> <li>6. Особливості обліку м'ясних напівфабрикатів. Особливості обліку сировини та готових виробів на птахопереробному підприємстві.</li> <li>7. Особливості обліку і звітності на складах готової продукції.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технологічні розрахунки, облік і звітність у жировій галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований 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	28
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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 конкурентноспроможності 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>	<b>Технологія незбираномолочних продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>	Білик Оксана Ярославівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Рекомендований семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	80
- лекцій	32
- лабораторних занять	48
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою є формування у майбутніх фахівців теоретичних та практичних знань щодо особливостей отримання та первинної обробки молочної сировини в умовах молочнотоварних господарств різних форм власності, фізико-хімічних і технологічних властивостей молока як сировини для виготовлення незбираномолочних продуктів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Завдання: – ознайомлення студентів із технологічними особливостями отримання та первинної обробки молочної сировини; – вивчення традиційних і сучасних технологій виробництва незбираномолочних продуктів; – розв’язання проблемних технологічних питань; – вивчення нормативних документів в технології незбираномолочних продуктів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Сучасний стан молочної промисловості України. 2. Отримання та первинне оброблення молока. 3. Технологія питних видів молока. 4. Технологія вершків. 5. Бактеріальні препарати. Підбір бактеріальних препаратів і компонування мікробіальних композицій. 6. Технологія рідких кисломолочних продуктів. 7. Технологія сметани. 8. Технологія кисломолочного сиру, харчова та біологічна цінність. 9. Основні способи виробництва кисломолочного сиру, їх порівняльний аналіз. 10. Технологія сиркових виробів. Особливості технології окремих сиркових виробів. 11. Загальна технологія морозива. 12. Особливості технології різних видів морозива.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технологія забою сільськогосподарських тварин та продуктів переробки</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	80
- лекцій	32
- лабораторних занять	48
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення технологічних процесів забою сільськогосподарських тварин із використанням технологій комплексної переробки одержаних продуктів. Формування теоретичних і практичних знань студентів щодо сучасних методів забою сільськогосподарських тварин, первинної обробки туш та технологій переробки продуктів тваринного походження з дотриманням вимог та принципів безпечності та якості харчових продуктів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Полягає у вивченні технології переробки забійних тварин і всіх продуктів забою, зокрема субпродуктів, крові, ендокринної сировини, тваринних жирів, шкури.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Первинна переробка ВРХ, ДРХ, свиней.</li> <li>2. Технологія обробки харчових субпродуктів.</li> <li>3. Технологія переробки крові.</li> <li>4. Збирання і консервування ендокринно-ферментної і спеціальної сировини.</li> <li>5. Технологія обробки кишкової сировини.</li> <li>6. Технологія тваринних жирів.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технологія видобутку та рафінації олії</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	80
- лекцій	32
- лабораторних занять	48
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок щодо технологічних процесів підготовки, зберігання, видобутку рослинних олій, технологічних процесів рафінації олії, включаючи очищення від механічних, фосфатидних, вільних жирних кислот, барвникових та ароматичних речовин. Вивчення сучасних методів фізичної, хімічної та комбінованої рафінації, їх впливу на якість кінцевого продукту. Опанування принципів контролю технологічних параметрів, безпечності процесів та відповідності нормативним вимогам, а також ефективного використання олійної сировини.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Вивчення дисципліни передбачає освоєння технологічних процесів видобутку рослинних олій, зберігання відповідно до вимог якості й безпечності. Студенти набувають знань про сучасне обладнання, контроль технологічних параметрів і екологічні аспекти виробництва. Ознайомлення з видами забруднень у нерафінованих оліях та методами їх усунення в процесі рафінації. Вивчення основних стадій технологічного процесу: гідратації, нейтралізації, адсорбційного очищення, дезодорації та зимовизації.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вступ. Історія розвитку галузі. Поняття технології.</li> <li>2. Олійна сировина. характеристика олійної сировини. фізико-хімічні, мікробіологічні, біохімічні процеси перетворення в олійному насінні.</li> <li>3. Первинна обробка олійної сировини. дифузійно-теплові процеси при первинній обробці олійної сировини.</li> <li>4. Рафінація жирів. значення рафінації. Методи рафінації.</li> <li>5. Гідратація олій та вінтеризація.</li> <li>6. Нейтралізація олій.</li> <li>7. Відбілювання та дезодорація.</li> <li>8. Виробництво кулінарних і фритюрних жирів.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	10

*Мова викладання*

Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Біохімія молока і молочних продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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"> <li>1. Біологічна та харчова цінність молока.</li> <li>2. Білки молока.</li> <li>3. Ліпіди молока.</li> <li>4. Вуглеводи молока.</li> <li>5. Мінеральні речовини молока.</li> <li>6. Ферменти молока.</li> <li>7. Полідисперсна система молока.</li> <li>8. Фізико-хімічні і біохімічні зміни молока при механічних навантаженнях, температурних і світлових впливах.</li> <li>9. Біохімічні зміни компонентів молока в процесі його переробки, біохімічні і фізико-хімічні процеси при виробництві молочних продуктів: <ul style="list-style-type: none"> <li>– бродіння;</li> <li>– біохімічні процеси при виробництві кисломолочних продуктів;</li> </ul> </li> </ol>

	<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>	<b>Фізико-хімічні та біохімічні основи обробки сировини у м'ясній промисловості</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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"> <li>1. Вивчення будови, хімічного складу, фізичних характеристик м'яса та продуктів забою.</li> <li>2. Ознайомлення з функціональними властивостями м'ясопродуктів та їх змінами під впливом ферментних і мікробних процесів.</li> <li>3. Вивчення фізико-хімічних і біохімічних процесів під час технологічного оброблення сировини і виробництва продуктів.</li> <li>4. Формування у студентів наукового підходу до удосконалення технологічних процесів у м'ясній промисловості.</li> </ol>
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика м'яса та м'ясних продуктів.</li> <li>2. Біохімія м'язової тканини.</li> <li>3. Біохімія сполучної тканини.</li> <li>4. Кров. Функції, особливості будови, хімічний склад і фізико-хімічні властивості.</li> <li>5. Особливості біохімії та хімічного складу м'яса птиці.</li> <li>6. Будова, хімічний склад внутрішніх органів сільськогосподарських тварин та птиці.</li> <li>7. Зміни в тканинах м'яса після забою.</li> <li>8. Зміни м'яса під час холодильного оброблення.</li> <li>9. Зміни у м'ясі у процесі соління.</li> <li>10. Зміни м'яса в процесі копчення.</li> <li>11. Зміни м'яса під час теплової обробки.</li> <li>12. Зміни м'яса і м'ясопродуктів під час сушіння.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Хімія жирів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	<b>Промислове будівництво і санітарна техніка в молочній галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	<b>Промислове будівництво і санітарна техніка в м'ясній галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	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; Вивчити основні дані про класифікацію будівель, норм і правил з охорони праці, санітарних і загальнозаводських правил і норм будівельного проектування промислових будівель; 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; Навчити студентів використовувати одержані знання при обґрунтуванні будівельних і технічних рішень.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	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. Будівельні конструкції одно- та багатоповерхових

	будівель. Покриття та крівлі. Міжповерхові перекриття. Підлоги. 6. Віконні прорізи. Ворота і двері. Сходи.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Будівельне матеріалознавство</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технохімічний і мікробіологічний контроль у молочній галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	32
- лекцій	16
- лабораторних занять	16
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Надання здобувачам вищої освіти обсягу теоретичних і практичних знань, необхідних для виробничої і дослідницької діяльності в галузі технологій молока і молочних продуктів, технологічного та мікробіологічного контролю сировини, напівфабрикатів та готової продукції на підприємствах молочної промисловості. Курс знайомить з методами і схемами контролю виробництва молочних продуктів, вимогами до діючої нормативно-технічної документації на сировину і готову продукцію.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Ознайомлення здобувачів вищої освіти з організацією технохімічного та мікробіологічного контролю на молокопереробних підприємствах, з методами та схемами контролю якості сировини, тари, основних та допоміжних матеріалів, напівфабрикатів та готової продукції; підготовка майбутніх фахівців, що розуміють закономірності й особливості перебігу мікробіологічних процесів при виробництві молочних продуктів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вступ до дисципліни. Організація технохімічного і мікробіологічного контролю на підприємствах молочної промисловості.</li> <li>2. Організація роботи лабораторії технохімічного контролю на підприємствах молочної промисловості. Обладнання та прилади для контролю якості продуктів.</li> <li>3. Техніка безпеки при роботі в лабораторії.</li> <li>4. Перевірка точності контрольно-вимірювальної апаратури, правила приготування, зберігання та перевірки реактивів.</li> <li>5. Класифікація мікроорганізмів молока залежно від їх ролі у формуванні якості молочної продукції.</li> <li>6. Класифікація та властивості представників патогенних, умовнопатогенних і санітарно-показових мікроорганізмів.</li> <li>7. Технохімічний та мікробіологічний контроль сирого молока.</li> <li>8. Технохімічний та мікробіологічний контроль виробництва питного молока та вершків.</li> </ol>

	<p>9. Технохімічний та мікробіологічний контроль виробництва кисломолочних напоїв.</p> <p>10. Технохімічний та мікробіологічний контроль виробництва кисломолочного сиру та сметани.</p> <p>11. Технохімічний та мікробіологічний контроль виробництва сирів та масла.</p> <p>12. Технохімічний та мікробіологічний контроль морозива, молочних консервів та вторинної молочної сировини.</p> <p>13. Контроль режимів миття та дезінфекції обладнання.</p>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технохімічний і мікробіологічний контроль у м'ясопереробній галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>	Мороз Олена Олексіївна, кандидат технічних наук, старший викладач кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Рекомендований семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	32
- лекцій	16
- лабораторних занять	16
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Надбання знань, необхідних для розуміння контролю сировини, напівфабрикатів, готових продуктів, технологічних процесів, параметрів на підприємствах м'ясної промисловості, формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань про роль мікроорганізмів у різних процесах переробки і зберігання м'ясної сировини, а також отримання практичних навичок індикації та ідентифікації мікроорганізмів, які впливають на якість та показники безпеки м'яса і м'ясних продуктів. вивчення напрямку реалізації біотехнологічних методів у м'ясній промисловості та впровадження найсучасніших технологій.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– вивчення морфологічних та фізіологічних особливостей основних груп мікроорганізмів, які впливають на якість та безпеку м'яса і м'ясопродуктів;</li> <li>– вивчення етіології псування м'яса та м'ясних продуктів;</li> <li>– вивчення системи профілактичних заходів по попередженню виникнення у людей харчових отруєнь та інфекційних захворювань, джерелом яких є м'ясо і м'ясні продукти;</li> <li>– визначення параметрів процесу та сировини, напівфабрикату, готового продукту, а також мікробіологічних показників та порівняння їх з нормативними значеннями;</li> <li>– дотримання вимог до якості сировини і матеріалів, дотримання технології, контроль якості готової продукції.</li> </ul>
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вступ основна мета і задачі курсу організації контролю якості м'ясних продуктів.</li> <li>2. Технохімічний та мікробіологічний контроль на виробництві. Фізичні, хімічні, фізико-хімічні методи контролю.</li> <li>3. Контроль забою і переробки худоби і птиці.</li> <li>4. Контроль процесу охолодження, заморожування та зберігання м'яса і м'ясопродуктів.</li> </ol>

	<p>5. Мікрофлора м'яса при зберіганні за низьких температур.</p> <p>6. Контроль виробництва та якості ковбасних виробів, продуктів з яловичини, свинини, баранини та інших видів м'яса.</p> <p>7. Контроль виробництва та якості напівфабрикатів.</p> <p>8. Мікробіологія виробництва м'ясопродуктів.</p> <p>9. Контроль виробництва та якості м'ясних консервів.</p> <p>10. Мікробіологія м'ясних консервів.</p> <p>11. Мікробіологія та контроль яєць та яйцепродуктів.</p>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська



<i>Назва дисципліни</i>	<b>Основи комбінування нутрієнтів харчових продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	32
- лекцій	16
- лабораторних занять	16
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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 (біокатализаторів) 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 м'ясних та олійно-жирових продуктів.

	<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>	<b>Теплохолодотехніка</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>	Чохань Марія Іванівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри загальнотехнічних дисциплін
<i>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою є вивчення закономірностей перетворення енергії в різних процесах, супроводжуваних тепловими явищами, принципів дії і будови теплових апаратів, основ теплообміну. Задачею дисципліни є підготовка інженера-технолога харчового виробництва, який би володів навиками грамотної експлуатації теплохолодотехнічного обладнання. Вивчення теплохолодотехніки допоможе студентам успішно засвоювати загальноінженерні та спеціальні дисципліни, а також сприятиме розвитку їх технічного мислення, інженерного світогляду та стимулюватиме раціоналізаторську думку – все це забезпечить найефективніше використання людських, матеріальних та енергетичних ресурсів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Основні завдання навчальної дисципліни такі: – розуміння студентами основних законів технічної термодинаміки; – засвоєння студентами типів і принципів роботи теплових і холодильних машин; – засвоєння студентами особливостей розрахунку технічних параметрів теплових машин і холодильних установок; -- засвоєння студентами основ теорії теплообміну і особливостей її застосування на виробництві.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Основні поняття технічної термодинаміки. Рівняння стану. 2. Перший закон термодинаміки. 3. Другий і третій закони термодинаміки. 4. Основні термодинамічні процеси в газах і парах. 5. Особливості термодинаміки теплотехнічних пристроїв. 6. Теплопровідність і теплопередача. 7. Теплообмінні апарати. 8. Енергопостачання підприємств.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	70
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Матеріалознавство</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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-вуглецеві 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>	70
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Теоретична механіка</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>	Варивода Юрій Юрійович, кандидат технічних наук, доцент кафедри загальнотехнічних дисциплін
<i>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	70
<i>Мова викладання</i>	українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Товарознавство харчових продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>	Коваль Галина Михайлівна, кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	70
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Пакування харчових продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>	Коваль Галина Михайлівна, кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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"> <li>1. Стан і тенденції розвитку пакувальної індустрії в Україні і світі.</li> <li>2. Якість і безпека пакувальних матеріалів і тари.</li> <li>3. Психологія і упаковка.</li> <li>4. Сучасні напрями застосування пакувальних матеріалів і тари для харчових продуктів.</li> <li>5. Утилізація використаної тари і пакувальних матеріалів.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	70
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Експертиза харчових продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>	Коваль Галина Михайлівна, кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	70
<i>Мова викладання</i>	Українська



<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технологічні розрахунки, облік і звітність у молочній галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>	Лучка Іван Васильович, кандидат сільськогосподарських наук, старший викладач кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Рекомендований семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	40
- лекцій	20
- практичних занять	20
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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, складати 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"> <li>1. Загальна характеристика господарського обліку.</li> <li>2. Матеріальний баланс у молочній промисловості.</li> <li>3. Облік праці і заробітної плати.</li> <li>4. Облік заготівлі сировини на підприємствах молочної промисловості.</li> <li>5. Норми витрат сировини на одиницю готової продукції.</li> <li>6. Облік і звітність при прийманні-здачі молочної сировини.</li> <li>7. Облік і звітність при виробництві незбираної молочної продукції.</li> <li>8. Облік і звітність при виробництві масла і сиру.</li> <li>9. Облік і звітність при виробництві молочних консервів і морозива.</li> <li>10. Облік і звітність при виробництві вторинних молочних продуктів.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технологічні розрахунки, облік і звітність у м'ясній галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Рекомендований семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	40
- лекцій	20
- практичних занять	20
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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"> <li>1. Розрахунок сировини та готової продукції цеху забою тварин і розробки туш, субпродуктового, кишкового, шкуроконсервувального, жирового цеху.</li> <li>2. Розрахунок сировини для ковбасних виробів, напівфабрикатів, консервів.</li> <li>3. Облік худоби та птиці на базах перед забійного утримування. Порядок списання браку та дефектів виробів.</li> <li>4. Особливості обліку матеріальних витрат та виробничих втрат при виробництві ковбас. Документообіг ковбасного виробництва.</li> <li>5. Облік сировини та матеріалів при виробництві консервів.</li> <li>6. Особливості обліку м'ясних напівфабрикатів. Особливості обліку сировини та готових виробів на птахопереробному підприємстві.</li> <li>7. Особливості обліку і звітності на складах готової продукції.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технологічні розрахунки, облік і звітність у жировій галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	40
- лекцій	20
- практичних занять	20
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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 конкурентноспроможності 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>	<b>Технологія масла, сирів і молочних консервів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>	Білик Оксана Ярославівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Рекомендований семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Екзамен
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	90
- лекцій	40
- лабораторних занять	50
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою є вивчення технології молочних продуктів, способи переробки молочної сировини, обґрунтування технологічних параметрів та режимів з урахуванням вітчизняного та світового досвіду, нові підходи щодо удосконалення технологій молочних продуктів, а також набуття здобувачами практичних навичок, необхідних для майбутньої ефективної інженерно-технологічної та науково-дослідної діяльності.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Завдання: <ul style="list-style-type: none"> <li>– впроваджувати у виробництво технології молочних продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;</li> <li>– організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та молочних продуктів із застосуванням сучасних методів;</li> <li>– розробляти нові та удосконалювати існуючі технології молочних продуктів з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів;</li> <li>– обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва молочних продуктів.</li> </ul>
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація масла. Харчова та біологічна цінність. Характеристика сировини для виробництва масла.</li> <li>2. Технологія масла солодковершкового методом збивання вершків.</li> <li>3. Технологія масла солодковершкового методом перетворення високожирних вершків.</li> <li>4. Технологія масла кисловершкового.</li> <li>5. Технологія масла з наповнювачами.</li> <li>6. Оцінка якості вершкового масла, виробленого різними методами.</li> <li>7. Характеристика сироробної галузі та сировина для виробництва сирів.</li> <li>8. Загальна технологічна схема виробництва натуральних сирів. Підготовка молока до сичужного зсідання.</li> </ol>

	<p>9. Оброблення згустку та сирного зерна. Формування, самопресування, пресування та соління сиру.</p> <p>10. Особливості технології твердих сирів з чеддеризацією сирної маси.</p> <p>11. Особливості технології сирів твердих сичужних з високою і низькою температурою другого нагрівання.</p> <p>12. Особливості технології сирів напівтвердих та м'яких сичужних.</p> <p>13. Особливості технології сирів з пліснявою.</p> <p>14. Технологія розсольних сирів.</p> <p>15. Технологія плавлених сирів.</p> <p>16. Теоретичні основи і принципи консервування.</p> <p>17. Сировина для молочних консервів.</p> <p>18. Технологія згущених молочних консервів.</p> <p>19. Технологія згущених молочних консервів з наповнювачами.</p> <p>20. Технологія сухих молочних консервів.</p> <p>21. Технологія сухих багатокомпонентних сумішей.</p> <p>22. Технологія рідких дитячих молочних продуктів.</p> <p>23. Технологія кисломолочних дитячих продуктів.</p> <p>24. Технологія сухих дитячих молочних продуктів.</p>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технологія ковбасних виробів і м'ясних продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Екзамен
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	90
- лекцій	40
- лабораторних занять	50
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування у студентів теоретичних знань і практичних навичок щодо технології виробництва ковбасних виробів та м'ясних продуктів, зокрема підготовки сировини, процесів формування, термічної обробки та зберігання продукції з дотриманням стандартів якості та безпечності. Ознайомлення студентів з новими методами обробки та засолювання 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 в конкретних виробничих умовах. Вивчення сучасних методів контролю технологічних процесів, впливу різних факторів на властивості готової продукції. Опанування принципів раціонального використання сировини, відповідно до вимог харчового законодавства.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Ознайомлення з видами м'ясної сировини, її хімічним складом, функціональними властивостями та придатністю до різних технологічних процесів. Формування у студентів теоретичних і практичних навичок у технологіях ковбасних виробів, методах контролю, сучасному обладнанні та впливі технологічних факторів на властивості готових ковбасних виробів. Вивчення основних етапів виробництва м'ясних продуктів, зокрема подрібнення, термічної обробки, копчення, сушіння та консервування. Опанування методів оцінки якості готової продукції, сучасного обладнання та екологічних аспектів м'ясопереробної галузі.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Холодильна обробка м'яса і м'ясопродуктів</li> <li>2. Технологія варених ковбасних виробів</li> <li>3. Технологія виробництва напівкопчених ковбас.</li> <li>4. Технології виробництва варенокопчених ковбас.</li> <li>5. Технологія виробництва сирокочених та сиров'ялених ковбас.</li> <li>6. Технологія виробництва солених виробів.</li> <li>7. Технологія м'ясних напівфабрикатів.</li> <li>8. Технологія виробництва м'ясних консервів.</li> </ol>

<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технологія маргаринової продукції і мила</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Екзамен
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	90
- лекцій	40
- лабораторних занять	50
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування у студентів теоретичних знань і практичних навичок щодо технологічних процесів виробництва маргарину та мила, включаючи підбір сировини, методи обробки та контроль якості готової продукції. Вивчення фізико-хімічних основ емульгування, гідрогенізації жирів, омилення та очищення жирнокислотної сировини. Опанування сучасних технологій та обладнання для виробництва маргарину й мила, а також принципів екологічної безпечності виробництва.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Ознайомлення зі складом і властивостями сировини для виробництва маргарину та мила, а також їх функціональним значенням у технологічному процесі. Вивчення основних етапів виробництва маргарину (гідрогенізація, емульгування, охолодження, фасування) та мила (омилення, очищення, формування). Опанування методів контролю якості, стандартів безпечності продукції, сучасного обладнання та екологічних аспектів утилізації відходів виробництва.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Гідрогенізація та переетерифікація жирів. 2. Технологія маргарину. 3. Технологія майонезу. 4. Виробництво харчових поверхнево-активних речовин. 5. Технологія мила.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	10
<i>Мова викладання</i>	Українська



<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технологія перероблення вторинних молочних ресурсів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	<b>Технологія переробки птиці</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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 організувати 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 організувати 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"> <li>1. Харчова цінність, морфологічний та хімічний склад м'яса птиці.</li> <li>2. Технологія забою та первинної переробки птиці.</li> <li>3. Технологія виробництва ковбасних виробів із м'яса птиці.</li> <li>4. Технологія м'ясних напівфабрикатів з м'яса птиці.</li> <li>5. Технологія консервів з м'яса птиці.</li> <li>6. Технологія вторинних продуктів і їх раціональне використання.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть</i>	30

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

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Раціональне використання відходів олійно-жирової галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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"> <li>1. Соняшникова лузга. Характеристика і склад. Використання та комплексна переробка лузги.</li> <li>2. Бавовняна лузга. Одержання, характеристика, використання та промислова переробка.</li> <li>3. Використання оболонки різних видів олійних культур. Оболонка соєвого насіння, насіння гірчиці, гарбуза, томатів, горіхів на інших олійних культур.</li> <li>4. Одержання фосфоліпідних концентратів. Загальні положення. Способи одержання і комплексна переробка.</li> <li>5. Використання жиру при відновленні фільтрувальної тканини. Використання жиру з відпрацьованих відбілювальних глин.</li> <li>6. Соапсток. Одержання і обробка соапстока. Одержання і обробка соапстоків. Видалення гліцерину з соапстоків. Виробництво оліф.</li> <li>7. Використання відходів виробництва гліцерину і</li> </ol>

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

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Ознайомлення студентів із технологіями виробництва оздоровчих харчових продуктів із різних видів сировини; з'ясування проблем, що стоять перед інноваціями в індустрії здорового харчування і оволодіння методами розроблення нових та вдосконалення існуючих технологічних процесів з використанням високих технологій
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Після вивчення дисципліни студенти повинні <b>знати</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>– основні функціональні інгредієнти харчових продуктів та їх роль для організму людини;</li> <li>– наукові основи технологічних процесів виготовлення продуктів оздоровчого призначення;</li> <li>– принципи збагачення харчового раціону біологічно активними речовинами;</li> <li>– вимоги до готової продукції згідно діючої документації;</li> <li>– методи оцінки сировини та готової продукції;</li> <li>– умови та терміни зберігання готової продукції;</li> <li>– сучасні прогресивні технології;</li> </ul> Підготований фахівець повинен <b>вміти</b> : оцінювати сировину і готову продукцію згідно вимог діючої документації; складати технологічні схеми і діаграми для виробництва продуктів лікувально-профілактичного харчування; складати рецептури та виготовляти фізіологічно повноцінні продукти на основі природних компонентів; складати харчові раціони лікувально-профілактичного значення.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Використання оздоровчих продуктів у системі відновлення здоров'я та екологічного захисту населення. 2. Значення макронутрієнтів та мікронутрієнтів у харчуванні людини. 3. Основні підходи до створення оздоровчих харчових продуктів. Біологічно активні добавки, їх вплив на організм людини.

	<p>4. Апіпродукти, їх характеристика і оздоровчі властивості.</p> <p>5. Зерно та продукти його переробки у оздоровчому харчуванні.</p> <p>6. Функціональні властивості природних харчових сорбентів та їх використання у харчових технологіях.</p> <p>7. Водорості як природні концентрати функціональних інгредієнтів та їх використання для збагачення харчових продуктів.</p> <p>8. Пробіотики та пребіотики, їх застосування у створенні продуктів лікувально-профілактичного призначення.</p> <p>9. Функціональні інгредієнти дикорослих та культивованих ягід і їх використання у технологіях оздоровчого харчування.</p> <p>10. Сучасні технології антоціанових барвників з натуральної сировини.</p>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Дієтологія</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>	Білик Оксана Ярославівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування у студентів вмінь і навичок організації системи харчування здорової та хворої людини на різних вікових етапах шляхом застосування сучасних наукових положень нутриціології та організації харчування в лікувально-профілактичних, оздоровчих і навчальних установах, а також методів профілактики за допомогою спеціально підібраної дієти.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати: – науковий апарат дієтології; зв'язок дієтології з іншими науками; – організацію раціонального харчування; основні функції їжі; основи нутриціології; – основні правила оздоровчого харчування; – основні принципи лікувального харчування; – тактики дієтотерапії. У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен вміти: – робити розподіл енергетичної цінності; визначати меню відповідно добовим ритмам, кліматичним та сезонним умовам; – співставляти номерну та стандартну систему дієт; – організовувати лікувальне харчування; – організовувати систему харчування здорової людини на різних вікових етапах.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Основні положення нутриціології та дієтології. Історія дієтології. 2. Основні принципи лікувального харчування. 3. Тактики дієтотерапії: ступенева система, система «зигзагів». Контрастні дієти: розвантажувальні та навантажувальні. 4. Система лікувального харчування: елементна та дієтна. 5. Характеристика основних лікувальних номерних дієт за Певзнером. Характеристика нової системи стандартних дієт. Співставлення номерної та стандартної систем дієт. 6. Спеціальні дієти. Вегетаріанство. Види



	<p>вегетаріанства: лактовегетаріанство, оволактовегітаріанство. Лікувальне голодування. Метод розвантажувально-дієтичної терапії.</p> <p>7. Роздільне харчування. Лактотерапія: специфічна та неспецифічна.</p> <p>8. Сокотерапія. Енотерапія та ампелотерапія.</p> <p>9. Апітерапія. Авторські дієти. Теорія глікемічних індексів. Обмеження термічної обробки їжі. Особливості 2-х фаз дієти: швидкої втрати ваги та стабілізації результату.</p>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Холодильна техніка та обладнання</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Харчові добавки в молочній галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	18
- лабораторних занять	30
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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"> <li>1. Загальні відомості про харчові добавки.</li> <li>2. Класифікація та напрями використання харчових добавок.</li> <li>3. Харчові добавки, що поліпшують зовнішній вигляд харчових продуктів.</li> <li>4. Харчові добавки, які змінюють структуру і текстуру харчових продуктів.</li> <li>5. Харчові добавки, що впливають на смак і аромат харчових продуктів.</li> <li>6. Харчові добавки, що прискорюють технологічний процес. Ферментні препарати.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Реологія харчових продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	18
- лабораторних занять	30
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою вивчення дисципліни є отримання здобувачем вищої освіти комплексу знань про основні реологічні властивості харчової сировини та продуктів, основні поняття реології, прикладні аспекти вимірювання реологічних параметрів в система фізико-хімічного контролю технологічних процесів та формування реологічних властивостей продуктів харчування при їх виробництві.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Основними завданнями вивчення дисципліни «Реологія харчових продуктів» є: надання здобувачем вищої освіти знань про теоретичні передумови практичного використання принципів фізико-хімічної механіки для управління якістю харчових продуктів; основні закономірності реологічної класифікації харчової сировини та продуктів; методи визначення реологічних параметрів продуктів харчової промисловості; значення структурно-механічних характеристик харчових продуктів; методи визначення оптимальних реологічних показників харчових продуктів з точки зору їх практичного використання для контролю якості сировини та готової продукції харчового виробництва; методи реометрії для управління якістю при виробництві харчових продуктів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Зміст дисципліни. Вступ до реології. Дисперсні системи в реології.</li> <li>2. Реологічні рівняння та реологічні тіла. Механічні моделі в реології.</li> <li>3. Структурно-механічні властивості харчових продуктів.</li> <li>4. Методи та прилади для вимірювання структурно-механічних характеристик харчових продуктів.</li> <li>5. Структурно-механічні характеристики м'ясних продуктів.</li> <li>6. Структурно-механічні характеристики молока та молочних продуктів</li> <li>7. Структурно-механічні характеристики сипучих продуктів та борошняних виробів.</li> <li>8. Структурно-механічні характеристики кондитерських</li> </ol>

	продуктів.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Харчові добавки в м'ясній галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 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>Рекомендований семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
• <i>лекції</i>	18
• <i>лабораторних занять</i>	30
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Біохімія молока і молочних продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший 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>Рекомендований семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	80
- лекцій	32
- лабораторних занять	48
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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"> <li>1. Біологічна та харчова цінність молока.</li> <li>2. Білки молока.</li> <li>3. Ліпіди молока.</li> <li>4. Вуглеводи молока.</li> <li>5. Мінеральні речовини молока.</li> <li>6. Ферменти молока.</li> <li>7. Полідисперсна система молока.</li> <li>8. Фізико-хімічні і біохімічні зміни молока при механічних навантаженнях, температурних і світлових впливах.</li> <li>9. Біохімічні зміни компонентів молока в процесі його переробки, біохімічні і фізико-хімічні процеси при виробництві молочних продуктів: <ul style="list-style-type: none"> <li>– бродіння;</li> <li>– біохімічні процеси при виробництві кисломолочних продуктів;</li> <li>– фізико-хімічні і біохімічні процеси при виробництві</li> </ul> </li> </ol>

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



<i>Назва дисципліни</i>	<b>Фізико-хімічні та біохімічні основи обробки сировини у м'ясній промисловості</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший бакалавр»
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Сімонова Ірина Іллівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Рекомендований семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	80
- лекцій	32
- лабораторних занять	48
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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"> <li>1. Вивчення будови, хімічного складу, фізичних характеристик м'яса та продуктів забою.</li> <li>2. Ознайомлення з функціональними властивостями м'ясопродуктів та їх змінами під впливом ферментних і мікробних процесів.</li> <li>3. Вивчення фізико-хімічних і біохімічних процесів під час технологічного оброблення сировини і виробництва продуктів.</li> <li>4. Формування у студентів наукового підходу до удосконалення технологічних процесів у м'ясній промисловості.</li> </ol>
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика м'яса та м'ясних продуктів.</li> <li>2. Біохімія м'язової тканини.</li> <li>3. Біохімія сполучної тканини.</li> <li>4. Кров. Функції, особливості будови, хімічний склад і фізико-хімічні властивості.</li> <li>5. Особливості біохімії та хімічного складу м'яса птиці.</li> <li>6. Будова, хімічний склад внутрішніх органів сільськогосподарських тварин та птиці.</li> <li>7. Зміни в тканинах м'яса після забою.</li> <li>8. Зміни м'яса під час холодильного оброблення.</li> <li>9. Зміни у м'ясі у процесі соління.</li> <li>10. Зміни м'яса в процесі копчення.</li> <li>11. Зміни м'яса під час теплової обробки.</li> <li>12. Зміни м'яса і м'ясопродуктів під час сушіння.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Хімія жирів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший 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>Рекомендований семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	80
- лекцій	32
- лабораторних занять	48
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	<b>Товарознавство харчових продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший 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>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	70
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Пакування харчових продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший 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>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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"> <li>1. Стан і тенденції розвитку пакувальної індустрії в Україні і світі.</li> <li>2. Якість і безпека пакувальних матеріалів і тари.</li> <li>3. Психологія і упаковка.</li> <li>4. Сучасні напрями застосування пакувальних матеріалів і тари для харчових продуктів.</li> <li>5. Утилізація використаної тари і пакувальних матеріалів.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	70
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Експертиза харчових продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший 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>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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 експертизи.
<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>	70
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Промислове будівництво і санітарна техніка в молочній галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший 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>Рекомендований семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- практичних занять	32
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	<b>Промислове будівництво і санітарна техніка в м'ясній галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший 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>Рекомендований семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- практичних занять	32
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	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; Вивчити основні дані про класифікацію будівель, норм і правил з охорони праці, санітарних і загальнозаводських правил і норм будівельного проектування промислових будівель; 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; Навчити студентів використовувати одержані знання при обґрунтуванні будівельних і технічних рішень.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	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. Будівельні конструкції одно- та багатоповерхових

	будівель. Покриття та крівлі. Міжповерхові перекриття. Підлоги. 6. Віконні прорізи. Ворота і двері. Сходи.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська



<i>Назва дисципліни</i>	<b>Будівельне матеріалознавство</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший 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>Рекомендований семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- практичних занять	32
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Властивості будівельних матеріалів. Природні будівельні матеріали.</li> <li>2. Класифікація і стандартизація будівельних матеріалів та виробів.</li> <li>3. Основні властивості будівельних матеріалів. Класифікація властивостей.</li> <li>4. Будівельні матеріали природного походження.</li> <li>5. Неорганічні будівельні матеріали та вироби на їх основі.</li> <li>6. Випалювальні будівельні матеріали та вироби на їх основі.</li> <li>7. Неорганічні будівельні матеріали та вироби на їх основі.</li> <li>8. Штучні кам'яні матеріали. Будівельні матеріали органічного походження.</li> <li>9. Органічні в'язучі будівельні матеріали.</li> <li>10. Лакофарбові будівельні матеріали.</li> <li>11. Полімерні матеріали та вироби на їх основі.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технологія молока і молоковісних продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший бакалавр»
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Цісарик Оріся Йосипівна, доктор сільськогосподарських наук, професор, завідувач кафедри технології молока і молочних продуктів; Мусій Любов Ярославівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Рекомендований семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	96
- лекцій	48
- лабораторних занять	48
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення студентами особливостей отримання та первинної обробки молочної сировини в умовах молочнотоварних 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"> <li>1. Хімічний склад і властивості молока</li> <li>2. Хімічний склад і властивості молока різних видів лактуючих тварин.</li> <li>3. Санітарно-гігієнічні умови отримання якісної молочної сировини та їх доставка на молокопереробні підприємства.</li> <li>4. Технологія питного молока та вершків.</li> <li>5. Технологія стерилізованого молока і вершків.</li> <li>6. Технологія морозива.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технологія м'яса</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший 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>Рекомендований семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	96
- лекцій	48
- лабораторних занять	48
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	<b>Технологія жирів і жирозамінників</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший 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>Рекомендований семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	96
- лекцій	48
- лабораторних занять	48
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	1. Вступ. Історія розвитку галузі. Поняття технології. 2. Олійна сировина. характеристика олійної сировини. фізико-хімічні, мікробіологічні, біохімічні процеси перетворення в олійному насінні. 3. Первинна обробка олійної сировини. дифузійно-теплові процеси при первинній обробці олійної сировини.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	10
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Харчові добавки в молочній галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший 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>Рекомендований семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- лабораторних занять	32
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою вивчення дисципліни 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 розробляти та вдосконалювати технологічні схеми виробництва харчових продуктів, за рахунок внесення харчових добавок; 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"> <li>1. Загальні відомості про харчові добавки.</li> <li>2. Класифікація та напрями використання харчових добавок.</li> <li>3. Харчові добавки, що поліпшують зовнішній вигляд харчових продуктів.</li> <li>4. Харчові добавки, які змінюють структуру і текстуру харчових продуктів.</li> <li>5. Харчові добавки, що впливають на смак і аромат харчових продуктів.</li> <li>6. Харчові добавки, що уповільнюють мікробне та окислювальне псування харчової сировини та харчових продуктів.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Реологія харчових продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший 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>Рекомендований семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- лабораторних занять	32
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою вивчення дисципліни «Реологія харчових продуктів» є отримання здобувачем вищої освіти комплексу знань про основні реологічні властивості харчової сировини та продуктів, основні поняття реології, прикладні аспекти вимірювання реологічних параметрів в система фізико-хімічного контролю технологічних процесів та формування реологічних властивостей продуктів харчування при їх виробництві.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Основними завданнями вивчення дисципліни «Реологія харчових продуктів» є: надання здобувачем вищої освіти знань про теоретичні передумови практичного використання принципів фізико-хімічної механіки для управління якістю харчових продуктів; основні закономірності реологічної класифікації харчової сировини та продуктів; методи визначення реологічних параметрів продуктів харчової промисловості; значення структурно-механічних характеристик харчових продуктів; методи визначення оптимальних реологічних показників харчових продуктів з точки зору їх практичного використання для контролю якості сировини та готової продукції харчового виробництва; методи реометрії для управління якістю при виробництві харчових продуктів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Зміст дисципліни. Вступ до реології. Дисперсні системи в реології.</li> <li>2. Реологічні рівняння та реологічні тіла. Механічні моделі в реології.</li> <li>3. Структурно-механічні властивості харчових продуктів.</li> <li>4. Методи та прилади для вимірювання структурно-механічних характеристик харчових продуктів.</li> <li>5. Структурно-механічні характеристики м'ясних продуктів.</li> <li>6. Структурно-механічні характеристики молока та молочних продуктів.</li> <li>7. Структурно-механічні характеристики сипучих продуктів та борошняних виробів.</li> <li>8. Структурно-механічні характеристики кондитерських</li> </ol>

	продуктів.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська



<i>Назва дисципліни</i>	<b>Харчові добавки в м'ясній галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший 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>Рекомендований семестр</i>	4
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	16
- лабораторних занять	32
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	30
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технологія молочних і молоковмісних продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший бакалавр»
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектори (відповідальні за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Цісарик Орися Йосипівна, доктор сільськогосподарських наук, професор, завідувач кафедри технології молока і молочних продуктів; Мусій Любов Ярославівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Рекомендований семестр</i>	5
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	96
- лекцій	48
- лабораторних занять	48
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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"> <li>– вивчення традиційних і сучасних технологій виробництва молочних продуктів;</li> <li>– розв'язання проблемних технологічних питань;</li> <li>– вивчення нормативних документів у молочній галузі;</li> <li>– формування у студентів фахових компетенцій у технології галузі.</li> </ul>
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теоретичні і мікробіологічні основи сквашування молока. Класифікація кисломолочних продуктів.</li> <li>2. Бактеріальні препарати. Підбір бактеріальних препаратів і компонування мікробіальних композицій.</li> <li>3. Технологія кисломолочних напоїв.</li> <li>4. Технологія сметани.</li> <li>5. Технологія кисломолочного сиру, харчова та біологічна цінність.</li> <li>6. Основні способи виробництва кисломолочного сиру, їх порівняльний аналіз.</li> <li>7. Технологія сиркових виробів. Особливості технології окремих сиркових виробів.</li> <li>8. Загальна технологічна схема виробництва сиру.</li> <li>9. Технологія сирів з високою температурою другого нагрівання.</li> <li>10. Технологія сирів з низькою температурою другого нагрівання.</li> <li>11. Технологія сирів з чеддеризацією сирної маси.</li> <li>12. Технологія розсольних сирів.</li> <li>13. Загальна технологія плавлених сирів.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40

*Мова викладання*

Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технологія м'яса</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший 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>Рекомендований семестр</i>	5
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	96
- лекцій	48
- лабораторних занять	48
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	<b>Технологія жирів і жирозамінників</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший 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>Рекомендований семестр</i>	5
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	96
- лекцій	48
- лабораторних занять	48
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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. 2. Технологія маргарину.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть</i>	10

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

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технохімічний і мікробіологічний контроль у молочній галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший 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>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Надання студентам обсягу теоретичних і практичних знань, необхідних для виробничої і дослідницької діяльності в галузі технологій молока і молочних продуктів, технологічного та мікробіологічного контролю сировини, напівфабрикатів та готової продукції на підприємствах молочної промисловості. Курс знайомить з методами і схемами контролю виробництва молочних продуктів, вимогами до діючої нормативно-технічної документації на сировину і готову продукцію.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Ознайомлення здобувачів вищої освіти з організацією технохімічного та мікробіологічного контролю на молокопереробних підприємствах, з методами та схемами контролю якості сировини, тари, основних та допоміжних матеріалів, напівфабрикатів та готової продукції; підготовка майбутніх фахівців, що розуміють закономірності й особливості перебігу мікробіологічних процесів при виробництві молочних продуктів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вступ до дисципліни. Організація технологічного і мікробіологічного контролю на підприємствах молочної промисловості.</li> <li>2. Організація роботи лабораторії технохімічного контролю на підприємствах молочної промисловості. Обладнання та прилади для контролю якості продуктів.</li> <li>3. Техніка безпеки при роботі в лабораторії.</li> <li>4. Перевірка точності контрольно-виміральної апаратури, правила приготування, зберігання та перевірки реактивів.</li> <li>5. Класифікація мікроорганізмів молока залежно від їх ролі у формуванні якості молочної продукції.</li> <li>6. Класифікація та властивості представників патогенних, умовнопатогенних і санітарно-показових мікроорганізмів.</li> <li>7. Технохімічний та мікробіологічний контроль сирого молока.</li> <li>8. Технохімічний та мікробіологічний контроль виробництва питного молока та вершків.</li> </ol>

	<p>9. Технохімічний та мікробіологічний контроль виробництва кисломолочних напоїв.</p> <p>10. Технохімічний та мікробіологічний контроль виробництва кисломолочного сиру та сметани.</p> <p>11. Технохімічний та мікробіологічний контроль виробництва сирів та масла.</p> <p>12. Технохімічний та мікробіологічний контроль морозива, молочних консервів та вторинної молочної сировини.</p> <p>13. Контроль режимів миття та дезінфекції обладнання.</p>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська



<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технохімічний і мікробіологічний контроль у м'ясопереробній галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший бакалавр»
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Мороз Олена Олексіївна, кандидат технічних наук, старший викладач кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Надбання знань, необхідних для розуміння контролю сировини, напівфабрикатів, готових продуктів, технологічних процесів, параметрів на підприємствах м'ясної промисловості, формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань про роль мікроорганізмів у різних процесах переробки і зберігання м'ясної сировини, а також отримання практичних навичок індикації та ідентифікації мікроорганізмів, які впливають на якість та показники безпеки м'яса і м'ясних продуктів. вивчення напрямку реалізації біотехнологічних методів у м'ясній промисловості та впровадження найсучасніших технологій.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– вивчення морфологічних та фізіологічних особливостей основних груп мікроорганізмів, які впливають на якість та безпеку м'яса і м'ясопродуктів;</li> <li>– вивчення етіології псування м'яса та м'ясних продуктів;</li> <li>– вивчення системи профілактичних заходів по попередженню виникнення у людей харчових отруєнь та інфекційних захворювань, джерелом яких є м'ясо і м'ясні продукти;</li> <li>– визначення параметрів процесу та сировини, напівфабрикату, готового продукту, а також мікробіологічних показників та порівняння їх з нормативними значеннями;</li> <li>– дотримання вимог до якості сировини і матеріалів, дотримання технології, контроль якості готової продукції.</li> </ul>
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вступ основна мета і задачі курсу організації контролю якості м'ясних продуктів.</li> <li>2. Технохімічний та мікробіологічний контроль на виробництві. Фізичні, хімічні, фізико-хімічні методи контролю.</li> <li>3. Контроль забою і переробки худоби і птиці.</li> <li>4. Контроль процесу охолодження, заморожування та зберігання м'яса і м'ясопродуктів.</li> </ol>

	<p>5. Мікрофлора м'яса при зберіганні за низьких температур.</p> <p>6. Контроль виробництва та якості ковбасних виробів, продуктів з яловичини, свинини, баранини та інших видів м'яса.</p> <p>7. Контроль виробництва та якості напівфабрикатів.</p> <p>8. Мікробіологія виробництва м'ясопродуктів.</p> <p>9. Контроль виробництва та якості м'ясних консервів.</p> <p>10. Мікробіологія м'ясних консервів.</p> <p>11. Мікробіологія та контроль яєць та яйцепродуктів.</p>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Основи комбінування нутрієнтів харчових продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший 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>Рекомендований 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
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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 (біокатализаторів) 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 м'ясних та олійно-жирових продуктів.

	<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>	<b>Технологія молочних і молоковісних продуктів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший бакалавр»
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Цісарик Оріся Йосипівна, доктор сільськогосподарських наук, професор, завідувач кафедри технології молока і молочних продуктів; Мусій Любов Ярославівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Рекомендований семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Екзамен, курсова робота
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	90
- лекцій	40
- лабораторних занять	50
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою вивчення дисципліни 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: – вивчення традиційних і сучасних технологій виробництва молочних продуктів; – розв’язання проблемних технологічних питань; – вивчення нормативних документів у молочної галузі; – формування у студентів фахових компетенцій у технології галузі.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	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>	<b>Технологія м'яса</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший 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>Рекомендований семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Екзамен, курсова робота
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	90
- лекцій	40
- лабораторних занять	50
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	<b>Технологія жирів і жирозамінників</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший 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>Рекомендований семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	6
<i>Форма контролю</i>	Екзамен, курсова робота
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	90
- лекцій	40
- лабораторних занять	50
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	<b>Технологія перероблення вторинних молочних ресурсів</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший 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>Рекомендований семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	40
- лекцій	20
- лабораторних занять	20
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	<b>Технологія переробки птиці</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший 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>Рекомендований семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	40
- лекцій	20
- лабораторних занять	20
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	7. Харчова цінність, морфологічний та хімічний склад м'яса птиці. 8. Технологія забою та первинної переробки птиці. 9. Технологія виробництва ковбасних виробів із м'яса птиці. 10. Технологія м'ясних напівфабрикатів з м'яса птиці. 11. Технологія консервів з м'яса птиці. 12. 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>	<b>Раціональне використання відходів олійно-жирової галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший 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>Рекомендований семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	40
- лекцій	20
- лабораторних занять	20
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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>	8. Соняшникова лузга. Характеристика і склад. Використання та комплексна переробка лузги. 9. Бавовняна лузга. Одержання, характеристика, використання та промислова переробка. 10. Використання оболонки різних видів олійних культур. Оболонка соєвого насіння, насіння гірчиці, гарбуза, томатів, горіхів на інших олійних культур. 11. Одержання фосфоліпідних концентратів. Загальні положення. Способи одержання і комплексна переробка. 12. Використання жиру при відновленні фільтрувальної тканини. Використання жиру з відпрацьованих відбілювальних глин. 13. Соапсток. Одержання і обробка соапстока. Одержання і обробка соапстоків. Видалення гліцерину з соапстоків. Виробництво оліф. 14. 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>	<b>Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший бакалавр»
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Сливка Наталія Богданівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Рекомендований семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	20
- лабораторних занять	28
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Ознайомлення студентів із технологіями виробництва оздоровчих харчових продуктів із різних видів сировини; з'ясування проблем, що стоять перед інноваціями в індустрії здорового харчування і оволодіння методами розроблення нових та вдосконалення існуючих технологічних процесів з використанням високих технологій
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Після вивчення дисципліни студенти повинні знати: <ul style="list-style-type: none"> <li>– основні функціональні інгредієнти харчових продуктів та їх роль для організму людини;</li> <li>– наукові основи технологічних процесів виготовлення продуктів оздоровчого призначення;</li> <li>– принципи збагачення харчового раціону біологічно активними речовинами;</li> <li>– вимоги до готової продукції згідно діючої документації;</li> <li>– методи оцінки сировини та готової продукції;</li> <li>– умови та терміни зберігання готової продукції;</li> <li>– сучасні прогресивні технології;</li> </ul> Підготований фахівець повинен <b>вміти</b> : оцінювати сировину і готову продукцію згідно вимог діючої документації; складати технологічні схеми і діаграми для виробництва продуктів лікувально-профілактичного харчування; складати рецептури та виготовляти фізіологічно повноцінні продукти на основі природних компонентів; складати харчові раціони лікувально-профілактичного значення.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Використання оздоровчих продуктів у системі відновлення здоров'я та екологічного захисту населення. 2. Значення макронутрієнтів та мікронутрієнтів у харчуванні людини. 3. Основні підходи до створення оздоровчих харчових продуктів. Біологічно активні добавки, їх вплив на організм людини.

	<p>4. Апіпродукти, їх характеристика і оздоровчі властивості.</p> <p>5. Зерно та продукти його переробки у оздоровчому харчуванні.</p> <p>6. Функціональні властивості природних харчових сорбентів та їх використання у харчових технологіях.</p> <p>7. Водорості як природні концентрати функціональних інгредієнтів та їх використання для збагачення харчових продуктів.</p> <p>8. Пробіотики та пребіотики, їх застосування у створенні продуктів лікувально-профілактичного призначення.</p> <p>9. Функціональні інгредієнти дикорослих та культивованих ягід і їх використання у технологіях оздоровчого харчування.</p> <p>10. Сучасні технології антоціанових барвників з натуральної сировини.</p>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська



<i>Назва дисципліни</i>	<b>Дієтологія</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший 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>Рекомендований семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	20
- лабораторних занять	28
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування у студентів вмінь і навичок організації системи харчування здорової та хворої людини на різних вікових етапах шляхом застосування сучасних наукових положень нутриціології та організації харчування в лікувально-профілактичних, оздоровчих і навчальних установах, а також методів профілактики за допомогою спеціально підібраної дієти.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати: – науковий апарат дієтології; зв'язок дієтології з іншими науками; – організацію раціонального харчування; основні функції їжі; основи нутриціології; – основні правила оздоровчого харчування; – основні принципи лікувального харчування; – тактики дієтотерапії. У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен вміти: – робити розподіл енергетичної цінності; визначати меню відповідно добовим ритмам, кліматичним та сезонним умовам; – співставляти номерну та стандартну систему дієт; – організовувати лікувальне харчування; – організовувати систему харчування здорової людини на різних вікових етапах.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Основні положення нутриціології та дієтології. Історія дієтології. 2. Основні принципи лікувального харчування. 3. Тактики дієтотерапії: ступенева система, система «зигзагів». Контрастні дієти: розвантажувальні та навантажувальні. 4. Система лікувального харчування: елементна та дієтна. 5. Характеристика основних лікувальних номерних дієт за Певзнером. Характеристика нової системи стандартних дієт. Співставлення номерної та стандартної систем дієт. 6. Спеціальні дієти. Вегетаріанство. Види

	<p>вегетаріанства: лактовегетаріанство, оволактовегітаріанство. Лікувальне голодування. Метод розвантажувально-дієтичної терапії.</p> <p>7. Роздільне харчування. Лактотерапія: специфічна та неспецифічна.</p> <p>8. Сокотерапія. Енотерапія та ампелотерапія.</p> <p>9. Апітерапія. Авторські дієти. Теорія глікемічних індексів. Обмеження термічної обробки їжі. Особливості 2-х фаз дієти: швидкої втрати ваги та стабілізації результату.</p>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Холодильна техніка та обладнання</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший 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>Рекомендований семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	20
- лабораторних занять	28
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Мета вивчення дисципліни 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 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>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технологічні розрахунки, облік і звітність у молочній галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший 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>Рекомендований семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	20
- практичних занять	28
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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"> <li>1. Загальна характеристика господарського обліку.</li> <li>2. Матеріальний баланс у молочній промисловості.</li> <li>3. Облік праці і заробітної плати.</li> <li>4. Облік заготівлі сировини на підприємствах молочної промисловості.</li> <li>5. Норми витрат сировини на одиницю готової продукції.</li> <li>6. Облік і звітність при прийманні-здачі молочної сировини.</li> <li>7. Облік і звітність при виробництві незбираної молочної продукції.</li> <li>8. Облік і звітність при виробництві масла і сиру.</li> <li>9. Облік і звітність при виробництві молочних консервів і морозива.</li> <li>10. Облік і звітність при виробництві вторинних молочних продуктів.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	40
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технологічні розрахунки, облік і звітність у м'ясній галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший бакалавр»
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Харчові технології
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Сімонова Ірина Іллівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Рекомендований семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	20
- практичних занять	28
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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"> <li>1. Розрахунок сировини та готової продукції цеху забою тварин і розробки туш, субпродуктового, кишкового, шкуроконсервувального, жирового цеху.</li> <li>2. Розрахунок сировини для ковбасних виробів, напівфабрикатів, консервів.</li> <li>3. Облік худоби та птиці на базах перед забійного утримування. Порядок списання браку та дефектів виробів.</li> <li>4. Особливості обліку матеріальних витрат та виробничих втрат при виробництві ковбас. Документообіг ковбасного виробництва.</li> <li>5. Облік сировини та матеріалів при виробництві консервів.</li> <li>6. Особливості обліку м'ясних напівфабрикатів. Особливості обліку сировини та готових виробів на птахопереробному підприємстві.</li> <li>7. Особливості обліку і звітності на складах готової продукції.</li> </ol>
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	<b>Технологічні розрахунки, облік і звітність у жировій галузі</b>
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр на основі ОС «фаховий молодший 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>Рекомендований семестр</i>	6
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	48
- лекцій	20
- практичних занять	28
<b>Загальний опис дисципліни</b>	
<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 конкурентноспроможності 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