

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

КАТАЛОГ
вибіркових дисциплін
для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти

ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
галузі знань 18 Виробництво та технології

ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ G13 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

2025–2026 навчальний рік

Назва дисципліни	Технологічна експертиза
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Галух Богдан Іванович, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
Рекомендований семестр	2
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік
Аудиторні години, у т.ч.	28
- лекцій	14
- лабораторних занять	14
Загальний опис дисципліни	
Мета вивчення дисципліни	Сформувати у здобувачів вищої освіти системного погляду на експертний аналіз технологій виробництва, зберігання та реалізації харчової продукції, оцінку відповідності технологічного процесу за показниками якості та безпечності, набуття відповідних компетенцій.
Завдання вивчення дисципліни	Завдання дисципліни полягає у: – вивченні відповідності технології (рецептурного складу, технологічного процесу виробництва, апаратурного оформлення) вимогам нормативної документації; – діагностиці та технологічній експертизі технологічних процесів виробництва харчової продукції на підставі аналізу потенційних ризиків, визначення критичних точок контролю та їх межових значень; – удосконаленні технологічних процесів виробництва продукції на підставі невідповідностей, які виявлено під час технологічної експертизи; – здійсненні технологічного аудиту технологічних процесів, готової продукції.
Короткий зміст дисципліни	1. Оцінювання якості та безпеки харчових продуктів. 2. Харчове законодавство. 3. Технологічна експертиза якості харчової продукції. 4. Технологічна експертиза безпечності технології. 5. Санітарна дисципліна приміщень. 6. Технологічний аудит технологій харчової продукції. 7. Технологічна експертиза харчових продуктів.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	100
Мова викладання	Українська

<i>Назва дисципліни / Discipline Title</i>	Technological Expertise
<i>Спеціальність / Specialization</i>	G13 Food Technologies
<i>Освітній ступінь / Educational Degree</i>	Master
<i>Освітньо-професійна програма Educational-Professional Program</i>	Technologies of Meat Storage, Conservation, and Processing
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни) / Lecturer (responsible for academic and methodological support of the discipline)</i>	Bohdan Ivanovych Halukh, Candidate of Technical Sciences, Associate Professor at the Department of Meat Technology, Meat and Oil-and-Fat Products
<i>Рекомендований семестр / Recommended Semester</i>	2
<i>Кількість кредитів ЄКТС / Number of ECTS Credits</i>	3
<i>Форма контролю / Control Form</i>	Credit
<i>Аудиторні години, у т.ч. / Contact Hours, including:</i>	28
- лекцій / Lectures:	14
- лабораторних занять / Laboratory Classes:	14
Загальний опис дисципліни / General Description of the Discipline	
<i>Мета вивчення дисципліни / Objective of Studying the Discipline</i>	To develop a systematic understanding in higher education seekers regarding expert analysis of production, storage, and marketing technologies of food products, evaluation of compliance with technological processes based on quality and safety indicators, and acquisition of relevant competencies.
<i>Завдання вивчення дисципліни Objectives of Studying the Discipline</i>	Objectives of Studying the Discipline: – Study of compliance of technology (recipe composition, technological production process, equipment design) with the requirements of regulatory documentation; – Diagnosis and technological expertise of technological processes in the production of food products based on the analysis of potential risks, determination of critical control points, and their limit values; – Improvement of technological processes in the production of products based on discrepancies identified during technological expertise; – Implementation of technological audit of technological processes, finished products.
<i>Короткий зміст дисципліни / Brief Content of the Discipline</i>	1. Evaluation of the Quality and Safety of Food Products. 2. Food Legislation. 3. Technological Expertise of the Quality of Food Products. 4. Technological Expertise of the Safety of Technology.

	5. Sanitary Discipline of Premises. 6. Technological Audit of Food Production Technologies. 7. Technological Expertise of Food Raw Materials. 8. Technological Expertise of Food Products.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися / Maximum Number of Students who can Study Simultaneously	100
Мова викладання / Language of Instruction	English

<i>Назва дисципліни</i>	Інноваційні харчові інгредієнти у технології молочних продуктів
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування та переробки молока
<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>	2
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	28
- лекцій	14
- лабораторних занять	14
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення харчових інгредієнтів, які вводяться у харчові продукти в процесі їх виробництва для надання заданих властивостей та збереження якості харчових продуктів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Завдання: – вивчити характеристики харчових інгредієнтів; – дослідити шляхи покращення технологій підготовки, переробки харчової сировини, приготування, зберігання продуктів харчування; – збільшити харчову, біологічну цінність продуктів; – створити функціональні молочні продукти; – зберегти традиційні та створити нові органолептичні властивості молочних продуктів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Характеристика і властивості білкових харчових інгредієнтів. 2. Характеристика і властивості вуглеводних компонентів. 3. Характеристика і властивості харчових волокон (розчинних, нерозчинних). 4. Характеристика і властивості смакоароматичних добавок. 5. Застосування харчових інгредієнтів у технології молочних продуктів.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Нормативні вимоги Європейського Союзу до пакувальних матеріалів
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування та переробки молока, Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
<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>	2
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	28
<i>- лекцій</i>	14
<i>- лабораторних занять</i>	14
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Сформувати у здобувачів вищої освіти знання про сутність і зміст нормативних вимог Європейського Союзу щодо застосування пакувальних матеріалів та утилізації використаної тари, а також забезпечити набуття практичних навичок ефективного застосування цих вимог у професійній діяльності.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Забезпечити формування у здобувачів вищої освіти фахових (hard skills) та міжособистісних (soft skills) навичок, необхідних для ефективного впровадження нормативних вимог Європейського Союзу, стандартів ISO та міжнародних норм щодо пакувальних матеріалів і тари.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Вступ. Стан і тенденції розвитку пакувальної індустрії в світі та Україні. 2. Нормативні вимоги щодо пакувальних матеріалів і тари (стандарт і Директиви Європейського Парламенту та Ради). 3. Міжнародні вимоги до пакувальних матеріалів за стандартами BRC Global Standard for Packaging and Packaging Materials та IFS PACsecure. 4. Утилізація використаної тари і пакувальних матеріалів, програма і завдання ЄС.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Методи інтенсифікації технологічних процесів м'ясної галузі
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
<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>	2
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	28
- лекцій	14
- практичних занять	14
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Підготувати експериментально-виробничу діяльність із застосуванням найсучасніших методів інтенсифікації виробництва м'ясопереробної галузі.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Знати класифікації існуючих методів інтенсифікації, вибирати керуючі та керовані впливи досліджуваного технологічного процесу, встановити технологічні зв'язки між параметрами. Вміти застосовувати існуючі методи до конкретних процесів у м'ясопереробній галузі.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Основні методи інтеграції в енергозберігаючих технологіях та етапах проектування технологічних схем. 2. Активні методи впливу на інтенсифікацію технологічних процесів. 3. Інтенсифікація тепломасообмінних процесів у м'ясній промисловості.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Основи критичного мислення
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування та переробки молока, Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Корнят Віра Степанівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри філософії та педагогіки
<i>Рекомендований семестр</i>	2
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	28
- лекцій	14
- практичних занять	14
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Мета навчальної дисципліни: ознайомлення здобувачів освіти з основами критичного мислення, формування у них здатність застосовувати інструменти критичного мислення для аналізу, оцінки та обґрунтування наукових досліджень і технологічних рішень у галузі біотехнологій та біоенергетики; розвиток у майбутніх фахівців когнітивних компетентностей, формування інтелектуальної мобільності шляхом опанування навичок адекватного сприймання, об'єктивного оцінювання та грамотного опрацювання інформації, шляхом формування навичок формулювати аргументовані судження і генерувати нове.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Завдання навчальної дисципліни - ознайомити студентів із теоретичними основами критичного мислення. - розвинути навички аналізу аргументів, фактів і джерел інформації. - навчити виявляти логічні помилки, когнітивні упередження та маніпуляції. - сприяти формуванню вмінь побудови переконливої аргументації у наукових дискусіях. розвивати здатність приймати обґрунтовані рішення в умовах невизначеності та суперечливих даних.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Вступ до критичного мислення: сутність, роль у науці та професії. 2. Мислення, інтелект, пам'ять. 3. Мислення та мовлення. 4. Масові явища та психіка людини. 5. Моделі і технічні прийоми критичного мислення. 6. Процес прийняття рішення. 7. Розвиток навичок рішення задач. 8. Критичне мислення у прийнятті рішень у сфері харчових технологій.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть</i>	100

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

Назва дисципліни	Цивільний захист
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування та переробки молока, Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Фреюк Дмитро Васильович, старший викладач Циклу БЖД та ЦЗ
Рекомендований семестр	2
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік
Аудиторні години, у т.ч.	28
- лекцій	14
- практичних занять	14
Загальний опис дисципліни	
Мета вивчення дисципліни	Формування у студентів здатності творчо мислити, вирішувати складні проблеми інноваційного характеру й приймати продуктивні рішення у сфері цивільного захисту (ЦЗ) з урахуванням особливостей майбутньої професійної діяльності випускників, а також досягнень науково-технічного прогресу.
Завдання вивчення дисципліни	Завданням вивчення дисципліни є засвоєння здобувачами новітніх теорій, методів і технологій прогнозування надзвичайних ситуацій, побудови моделей їхнього розвитку, визначення рівня ризику та обґрунтування комплексу заходів, спрямованих на попередження виникнення надзвичайних ситуацій, захисту персоналу, населення, матеріальних і культурних цінностей в умовах загрози і виникнення надзвичайних ситуацій та ліквідації їх наслідків.
Короткий зміст дисципліни	1. Моніторинг НС техногенного та природного характеру. 2. Надзвичайні ситуації мирного та воєнного часу. 3. Захист населення і територій від надзвичайних ситуацій. 4. Організація управління заходами цивільного захисту під час НС. 5. Забезпечення заходів і дій в межах єдиної системи цивільного захисту. 6. Планування заходів з цивільного захисту на підприємствах харчової промисловості. 7. Прогнозування обстановки та оцінка соціально-економічних наслідків НС.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	100
Мова викладання	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Охорона праці у галузі
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування та переробки молока, Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Ярошович Іван Григорович, старший викладач кафедри безпеки виробництва та механізації технологічних процесів у тваринництві
<i>Рекомендований семестр</i>	2
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	28
- лекцій	14
- практичних занять	14
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування у майбутніх фахівців умінь та компетенцій для забезпечення ефективного управління охороною праці та поліпшення умов праці з урахуванням досягнень науково-технічного прогресу та міжнародного досвіду, а також в усвідомленні нерозривної єдності успішної професійної діяльності з обов'язковим дотриманням усіх вимог безпеки праці на підприємстві.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Своєчасно здійснювати організаційні та технічні заходи на підприємстві, які спрямовані на усунення потенційно небезпечних факторів і запобігання професійних захворювань та отруєнь.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Готовність застосувати сучасні методи дослідження і аналізу ризиків, загроз і небезпек на робочих місцях та виробничих об'єктах. 2. Обґрунтування та розробка безпечних технологій на підприємстві. 3. Розробка та проведення заходів щодо усунення причин нещасних випадків, з ліквідації наслідків аварій на підприємстві. 4. Впровадження організаційних і технічних заходів з метою поліпшення безпеки праці.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

Назва дисципліни	Роботизація виробничих процесів
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування та переробки молока, Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Ціж Богдан Романович, доктор технічних наук, професор кафедри загальнотехнічних дисциплін
Рекомендований семестр	2
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік
Аудиторні години, у т.ч.	28
- лекцій	14
- лабораторних занять	14
Загальний опис дисципліни	
Мета вивчення дисципліни	Метою викладання навчальної дисципліни “Роботизація виробничих процесів” є ознайомлення здобувачів вищої освіти з питаннями структури і складових частин промислових роботів, принципів їх конструювання, будови та принципу дії їхніх найважливіших елементів і ланок робочих механізмів, подання здобувачам загальної характеристики роботизованих комплексів та гнучких виробничих систем, висвітлення питань техніки безпеки при застосуванні промислових роботів і підготовки виробництва до роботизації. Вивчення роботизації сприятиме розвитку у здобувачів технічного мислення, інженерного світогляду та стимулюватиме раціоналізаторську думку – все це забезпечить найефективніше використання людських, матеріальних та енергетичних ресурсів.
Завдання вивчення дисципліни	Завданням дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань з роботизації виробничих процесів підприємств галузі.
Короткий зміст дисципліни	1. Структура і складові системи промислових роботів. 2. Принципи розрахунку і конструювання механічних систем. 3. Деталі і ланки робочих механізмів промислових роботів. 4. Роботизованні комплекси та гнучкі виробничі системи. 5. Роботизація та автоматизація транспортно-складальних систем. 6. Техніка безпеки при застосуванні промислових роботів. 7. Підготовка виробництва до роботизації.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	100
Мова викладання	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Ресурсозберігаючі технології в галузі
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування та переробки молока, Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Варивода Юрій Юрійович, кандидат технічних наук, доцент кафедри загальнотехнічних дисциплін
<i>Рекомендований семестр</i>	2
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	28
<i>- лекцій</i>	14
<i>- лабораторних занять</i>	14
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою викладання початкової дисципліни «Ресурсозберігаючі технології в галузі» є ознайомлення студентів з питаннями використання на підприємствах харчової промисловості ресурсозберігаючих технологій та методів в технологічних процесах, системах енергозабезпечення і допоміжних структурних одиницях. Крім цього важливе місце в освоєнні цього курсу займають питання, що пов'язані з раціональним використання природного палива на підприємствах галузі, а також перспективних альтернативних та відновлювальних джерел енергії.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Завданням дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань про ресурсозберігаючі технології у виробничих процесах підприємств галузі.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Зв'язок між технічним прогресом, природними ресурсами і екологічним станом планети. 2. Прогресивні ресурсозберігаючі технології на передових підприємствах галузі. 3. Методи і способи енергозбереження і енергоощадності. 4. Системи контролю і обліку ресурсів та енергії в сучасному виробництві. 5. Способи найефективнішого запровадження та застосування ресурсозберігаючих технологій на підприємствах харчової галузі.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

Назва дисципліни	Енергоменеджмент та енергоефективна експлуатація техніко-технологічних об'єктів		
Спеціальність	G13 Харчові технології		
Освітній ступінь	Магістр		
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування та переробки молока, Технології зберігання, консервування та переробки м'яса		
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Варивода Юрій Юрійович, кандидат технічних наук, доцент кафедри загальнотехнічних дисциплін		
Рекомендований семестр	2		
Кількість кредитів ЄКТС	3		
Форма контролю	Залік		
Аудиторні години, у т.ч.	28		
- лекцій	14		
- лабораторних занять	14		
Загальний опис дисципліни			
Мета вивчення дисципліни	Метою викладання початкової дисципліни «Енергоменеджмент та енергоефективна експлуатація техніко-технологічних об'єктів» є ознайомлення здобувачів з сучасними концепціями енергоменеджменту підприємств харчової промисловості, а також вміння застосовувати його в реальних умовах на практиці. Програма сформована як цілісна навчальна система яка охоплює усі ключеві розділи енергоменеджменту з урахуванням практичного досвіду господарської та управлінської практики в галузі енергетики України і передового досвіду країн Євросоюзу.		
Завдання вивчення дисципліни	Завданням дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань з енергоменеджменту та енергоефективної експлуатації техніко-технологічних об'єктів.		
Короткий зміст дисципліни	1. Класифікація викидів промислових виробництв і негативних експлуатаційних впливів. 2. Методи підвищення ефективності роботи енергоустановок галузі. 3. Нормативно-законодавча база для енергоменеджменту. 4. Системи маркетингу та інформаційного забезпечення енергозбереження підприємств. 5. Механізми державного управління з енергозбереження.		
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	100		
Мова викладання	Українська		

Назва дисципліни	Інжиніринг підприємств галузі
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Галух Богдан Іванович, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
Рекомендований семестр	2
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік
Аудиторні години, у т.ч.	28
- лекцій	14
- практичних занять	14
Загальний опис дисципліни	
Мета вивчення дисципліни	Проведення аналізу та вміння створювати інноваційні проекти. Створення таких проектів повинно включати реалізацію, просування та дифузію інновацій в м'ясопереробній галузі із застосуванням найсучаснішого обладнання та технологічних ліній.
Завдання вивчення дисципліни	Завданням інжинірингу є отримання замовниками та інвесторами найкращих результатів за рахунок: – системного підходу до реалізації проекту; – багатоваріантності технічних та економічних розробок, їхньої фінансової оцінки з вибором оптимального для замовника варіанта; – розробки проектів з урахуванням можливості використання прогресивних будівельних і виробничих технологій, обладнання, конструкцій і матеріалів з різних альтернативних джерел, що найкращим чином відповідають конкретним умовам і вимогам замовників; – використання сучасних методів організації та управління всіма стадіями реалізації проектів.
Короткий зміст дисципліни	1. Форми інженерної діяльності, терміни і поняття. Основні характеристики інжинірингу. 2. Проектний метод в інжинірингу. 3. Створення об'єктів інфраструктури на підприємствах галузі. 4. Особливості інфраструктурних проектів. 5. Міжнародна діяльність надання інжинірингових послуг. 6. Особливості розвитку інжинірингових послуг в Україні. 7. Проектування інженерних систем підприємств харчової галузі.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	50
Мова викладання	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Раціональне використання відходів м'ясної галузі
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
<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>	2
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	28
- лекцій	14
- практичних занять	14
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення науково обґрунтовувати та реалізовувати вибір і впровадження загальних технологій їх використанням вторинної сировини.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Знати органолептичні, фізико-хімічні та технологічні властивості відходів м'ясопереробних підприємств, та вміти їх застосовувати у рецептурі м'ясних виробів та у технології продуктів із вторинної сировини.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Предмет, ціль і завдання дисципліни. 2. Відходи м'ясопереробних виробництв. 3. Застосування відходів м'ясопереробних виробництв при виготовленні м'ясних продуктів.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Економічна ефективність наукових розробок
<i>Спеціальність</i>	G13 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування та переробки молока, Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Березівський Ярослав Петрович, кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки підприємства, інновацій та дорадництва в АПК
<i>Рекомендований семестр</i>	2
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	28
- лекцій	14
- практичних занять	14
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Забезпечує здатність самостійно планувати, організовувати та проводити наукові дослідження, у тому числі мультидисциплінарні, в умовах навчальних, науково-дослідних лабораторій та у виробничих умовах, прогнозувати та оцінювати отримані результати.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Реалізувати фахові компетентності здобувача: Здатність до проведення наукових досліджень на високому професійному рівні. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, прагнення до саморозвитку.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Суть, мета, об'єкт і предмет наукового дослідження. 2. Організація науково-дослідної діяльності в Україні. Суть, мета, об'єкт і предмет наукового дослідження. 3. Наукове прогнозування як метод дослідження: зміст, основні види та технології здійснення. 4. Інформаційне забезпечення наукових досліджень. 5. Види, особливості викладу та форми впровадження результатів дослідження. 6. Планування та облік науково-дослідної роботи. 7. Визначення економічної ефективності НР. 8. Результати практичної реалізації наукових досліджень.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

Назва дисципліни	Методика викладання в ЗВО
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування та переробки молока, Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Смолінська Олеся Євгенівна, доктор педагогічних наук, професор кафедри філософії та педагогіки
Рекомендований семестр	3
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік
Аудиторні години, у т.ч.	24
- лекцій	12
- практичних занять	12
Загальний опис дисципліни	
Мета вивчення дисципліни	Забезпечення належного рівня оволодіння інноваційними методичними знаннями, формування вмінь викладацької діяльності, організації та контролю, здійснення освітнього процесу в інституційних умовах вищої освіти та освіти протягом життя за напрямом основної підготовки.
Завдання вивчення дисципліни	Завдання вивчення дисципліни: – формування у здобувачів системи знань, умінь та навичок викладання навчальних дисциплін у вищій школі; – формування здатності і готовності майбутніх фахівців до викладацької роботи; – формування усвідомлення внутрішніх механізмів освітнього процесу у закладі вищої освіти; – формування вміння наукового аналізу сутності сучасних методик викладання у вищій освіті; – набуття умінь та навичок з відбору змісту та моделюванні структури навчальної дисципліни; – формування вмінь та навичок практичного володіння формами, методами навчання та інноваційними освітніми технологіями.
Короткий зміст дисципліни	1. Методика викладання у вищій школі як наука, її зв'язок з іншими науками. 2. Педагогічна технологія як наука й навчальна дисципліна. 3. Класична методика викладання у вищій школі. 4. Технології евристичного навчання у вищій освіті. 5. Інноваційні освітні методики у вищій школі. 6. Діджитал-технології у роботі викладача.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	100
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Комунікації у професійній діяльності
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування та переробки молока, Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Корнят Віра Степанівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри філософії та педагогіки
Рекомендований семестр	3
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік
Аудиторні години, у т.ч.	24
- лекцій	12
- практичних занять	12
Загальний опис дисципліни	
Мета вивчення дисципліни	Мета навчальної дисципліни: сформувати у здобувачів освіти уявлення про зміст та способи професійної комунікації, забезпечити оволодіння різними типами комунікативних взаємодій у процесі трудової діяльності, основами управління комунікативним процесом в сучасних умовах невизначеності в Україні співвідносно зі сучасними освітніми тенденціями, існуванням у єдиному європейському освітньому просторі, досягненні особистих освітніх та кар'єрних цілей протягом життя.
Завдання вивчення дисципліни	Завдання навчальної дисципліни: — засвоїти основи професійної вербальної та невербальної комунікації; — навчитися ефективно застосовувати фахову термінологію та науковий стиль; — оволодіти методами ведення наукових дискусій та презентації результатів досліджень; — сформувати навички підготовки наукової та ділової документації; — розвинути міжкультурні та міжособистісні комунікативні компетентності; — навчитися вирішувати конфліктні ситуації у професійному середовищі.
Короткий зміст дисципліни	Поняття спілкування. Види, специфіка спілкування особистості. Спілкування як фактор соціалізації особистості. Спілкування як основний комунікативний процес у професійній діяльності. Міжособистісна комунікація у науковій та виробничій сфері. Конфліктні комунікації в професійній сфері. Комунікація у публічному просторі.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	100
Мова викладання	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Сучасні технології викладання
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування та переробки молока, Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Смолінська Олеся Євгенівна, доктор педагогічних наук, професор 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>	24
<i>- лекцій</i>	12
<i>- практичних занять</i>	12
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Забезпечення належного рівня оволодіння інноваційними методичними знаннями, формування вмінь викладацької діяльності, організації та контролю, здійснення освітнього процесу в інституційних умовах вищої освіти та освіти протягом життя за напрямом основної підготовки.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Завдання вивчення дисципліни: – формування у здобувачів системи знань, умінь та навичок викладання навчальних дисциплін у вищій школі; – формування здатності і готовності майбутніх фахівців до викладацької роботи; – формування усвідомлення внутрішніх механізмів освітнього процесу у закладі вищої освіти; – формування вмінь наукового аналізу сутності сучасних методик викладання у вищій освіті; – набуття умінь та навичок з відбору змісту та моделюванні структури навчальної дисципліни; – формування вмінь та навичок практичного володіння формами, методами навчання та інноваційними освітніми технологіями.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Освітня технологія як наука й навчальна дисципліна. 2. Історія становлення освітніх технологій. 3. Класична методика викладання у вищій школі. 4. Технології евристичного навчання у вищій освіті. 5. Інтерактивні технології навчання. 6. Діджитал-технології у роботі викладача. ШІ в освіті як технологія. 7. Розвивальні та імітаційні технології навчання.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

Назва дисципліни	Педагогіка і психологія вищої школи
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування та переробки молока, Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Смолінська Олеся Євгенівна, доктор педагогічних наук, професор кафедри філософії та педагогіки
Рекомендований семестр	3
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік
Аудиторні години, у т.ч.	24
- лекцій	12
- практичних занять	12
Загальний опис дисципліни	
Мета вивчення дисципліни	Забезпечити засвоєння основ педагогіки і психології вищої школи, психологічних та педагогічних особливостей діяльності студентів і викладачів.
Завдання вивчення дисципліни	– формування у здобувачів системи знань, умінь та навичок викладання навчальних дисциплін у вищій школі; – формування здатності і готовності майбутніх фахівців до викладацької роботи; – формування усвідомлення внутрішніх механізмів освітнього процесу у закладі вищої освіти; – формування вміння наукового аналізу сутності сучасних методик викладання у вищій освіті; – набуття умінь та навичок з відбору змісту та моделюванні структури навчальної дисципліни; – формування вмінь та навичок практичного володіння формами, методами навчання та інноваційними освітніми технологіями.
Короткий зміст дисципліни	1. Педагогіка та психологія вищої школи як галузь наукових знань і навчальна дисципліна. 2. Система вищої освіти в Україні. 3. Процес навчання у вищій школі. 4. Форми організації навчання у вищій школі. 5. Психолого-педагогічні основи підготовки та проведення занять у вищій школі. 6. Самостійна робота студентів. Науково-дослідна робота студентів. 7. Психологічні особливості педагогічного спілкування викладача зі студентами в умовах ЗВО.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	100
Мова викладання	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Наукові комунікації
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування та переробки молока, Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Смолінська Олеся Євгенівна, доктор педагогічних наук, професор 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>	24
<i>- лекцій</i>	12
<i>- практичних занять</i>	12
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Створення передумов до результативної участі в діяльності наукового та освітнього середовища, яке існує у державі та підтримує певний рівень знань суспільства у галузі.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Завдання вивчення дисципліни: – здобути знання засад наукових комунікацій, їх видів; – навчитися викладати зміст наукових досліджень; – навчитися обирати найбільш відповідні наукові майданчики для оприлюднення результатів наукових досліджень.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Наукова комунікація як навчальна дисципліна. 2. Наука як соціальний інститут. 3. Організація наукового дослідження. 4. Інформаційна база наукових досліджень. 5. Методологія системного підходу та наукових досліджень. 6. Наукові комунікації та бібліометрична система. 7. Оформлення результатів наукового дослідження. 8. Вибір напрямку і планування науково-дослідної роботи.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

Назва дисципліни	Методологія харчової науки
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування та переробки молока, Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Михайлицька Ольга Романівна, 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.	24
- лекцій	12
- практичних занять	12
Загальний опис дисципліни	
Мета вивчення дисципліни	Формування у майбутнього магістра знань про історію, методологію раціонального харчування, принципи збалансованого харчування, що підтримує здоров'я людини; формування уявлення про роль природничих наук у становленні харчової науки, про незавершеність харчової науки і можливості її подальшого розвитку.
Завдання вивчення дисципліни	Завдання вивчення дисципліни: вивчення історії становлення харчової науки; освоєння теоретичних основ харчової науки; оволодіння методологією наукового дослідження в світлі методичного становлення харчової науки; вивчення основних принципів раціонального харчування, що відповідають індивідуальним особливостям організму людини; ознайомлення з різними концепціями харчування людини; ознайомлення з продуктами спеціального призначення і біологічно активними добавками до їжі; забезпечення розуміння та осмислення проблеми взаємодії харчування і здоров'я людини зокрема та суспільства в цілому.
Короткий зміст дисципліни	1. Роль харчування в житті суспільства. Етапи розвитку харчової науки. 2. Вклад природничо-наукових відкриттів у розвиток харчової науки. 3. Становлення і розвиток індустрії харчових галузей. 4. Методологічні основи харчової науки. 5. Концепції та системи харчування.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	100
Мова викладання	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Сертифікація персоналу
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
<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>	24
- лекцій	12
-практичних занять	12
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Опанування науково-теоретичними засадами, методологічними та організаційними положеннями міжнародних підходів до управління людськими ресурсами, критеріїв оцінки їх відповідності та сертифікації.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Завданням дисципліни є формування навичок щодо проведення сертифікації персоналу, надання необхідних знань щодо принципів та вимог до органів з сертифікації персоналу. Формування системних знань щодо принципів, методів, інструментів та засобів управління персоналом.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Кадрова політика підприємств. 2. Персонал у системі управління якістю. 3. Організація роботи з персоналом. 4. Оцінка персоналу, об'єкти та порядок проведення сертифікації персоналу.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

Назва дисципліни	Англійська мова для рівня В 2
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування та переробки молока, Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Череповська Тетяна Володимирівна, кандидат філологічних наук, доцент кафедри української та іноземних мов імені Якіма Яреми
Рекомендований семестр	3
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік
Аудиторні години, у т.ч.	24
- лекцій	
- практичних занять	24
Загальний опис дисципліни	
Мета вивчення дисципліни	Метою даного курсу є засвоєння лексичного та граматичного матеріалу для володіння мовою на рівні В 2. Це включає в себе здатність застосовувати складні мовні, фразові та прийменникові конструкції і здатність застосовувати їх як в усній, так і письмовій формах, розуміти тексти рівня В 2 та виконувати завдання до них.
Завдання вивчення дисципліни	Демонструвати високий рівень знань з англійської мови. Демонструвати вміння вільно спілкуватися англійською мовою в усній та письмовій формах. Виконувати завдання лексичного та граматичного типів відповідно до рівня В 2.
Короткий зміст дисципліни	1. People. Character and appearance Present simple/ Present Continuous/ Present Perfect/ Present Perfect Continuous Text for reading 2. People. Relationship and family. Past Simple/Past Continuous/ Past Perfect/ Past Perfect Continuous. Prepositions letter A 3. The world around us. Natural disasters. Climate and weather. Future Simple/ Future Continuous/ to be going to/ Future Perfect/ future perfect Continuous. Prepositions letter B. Text for reading 4. Food. Diet and cooking. Nouns. Word formation. Prepositions letter C. Text for reading. 5. Money. Articles. Prepositions letter D Text for reading. 6. Injuries, problems and accidents. Infinitive/ Gerund. Prepositions letter E/F/G. Text for reading. 7. Justice system. Politics. War and peace. Adjectives and Adverbs. Prepositions letter H/I. Text for reading. 8. Media and entertainment. Newspapers. Books. Passive voice. Prepositions letter J/K/L. Text for reading. 9. Films. Music. Sporting events. Reported speech. Prepositions letter M/N/O. Text for reading. 10. Job. Career. Working conditions. Conditionals 1/2/3 types. Prepositions letter P. Text for reading. 11. University life and exams. Wishes. Prepositions letter Q/R. Text for reading.

	12. Finance and companies. Modal verbs. Prepositions letter S. Text for reading. 13. Marketing. Clauses. Prepositions letter T. Text for reading. 14. Health issues. Linking words. Prepositions letter U/V. Text for reading. 15. Urban and rural life. Pronouns. Prepositions letter W/X. Text for reading. 16. Describing objects and actions. Inversion. Prepositions letter Y/Z. Text for reading. 17. Household tasks and housework. Phrasal verbs: Be/Do/Break/ See. 18. Describing opinions, rules, plans. Phrasal verbs: Look/Take/Go/ Put.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Методологія розробки наукових проєктів
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування та переробки молока, Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Березівський Ярослав Петрович, кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки підприємства, інновацій та дорадництва в АПК
<i>Рекомендований семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	24
- лекцій	12
- практичних занять	12
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Забезпечує здатність самостійно реалізовувати інноваційні наукові проєкти фундаментального та прикладного спрямування, володіти методологією творчої діяльності при вирішенні професійних завдань.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Здатність до адаптації та дії в новій ситуації, готовність нести відповідальність за прийняті рішення. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Суть, мета, об'єкт і предмет наукового дослідження. 2. Організація науково-дослідної діяльності в Україні. Суть, мета, об'єкт і предмет наукового дослідження. 3. Наукове прогнозування як метод дослідження: зміст, основні види та технології здійснення. 4. Інформаційне забезпечення наукових досліджень. 5. Система універсальних показників для оцінки ефективності проєкту. 5. Науково-технічна частина проєкту. 6. Характеристика команди заявника проєкту. 7. Оцінка соціальної ефективності проєктів, як вдосконалення системи управління реалізації проєкту. 8. Індекс рентабельності проєкту.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологія м'ясних продуктів тривалого зберігання
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
<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>	24
- лекцій	12
- лабораторних занять	12
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Мета вивчення дисципліни спрямована на формування професійних компетенцій здобувача даної програми і полягає в здатності використовувати сучасні досягнення науки та передової технології у науково-дослідних роботах, при розробці нових видів продукції і технологій відповідно до державної політики України в області здорового харчування населення, формуванні у студентів системного погляду на експертний аналіз технологій виробництва, зберігання та реалізації харчової продукції, оцінку відповідності технологічного процесу за показниками якості та безпечності.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Завдання дисципліни полягає у: – вивченні відповідності технології (рецептурного складу, технологічного процесу виробництва, апаратурного оформлення) м'ясних продуктів тривалого зберігання до вимог нормативної документації; – діагностика та технологічна експертиза технологічних процесів виробництва харчової продукції на підставі аналізу потенційних ризиків, визначення критичних точок контролю та їх межових значень; – удосконалення технологічних процесів виробництва продукції на підставі невідповідностей, які виявлено під час технологічної експертизи; – здійснення технологічного аудиту технологічних процесів, готової продукції.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Загальні принципи зберігання харчових продуктів. Класифікація продуктів за термінами придатності. 2. Умови і принципи зберігання харчових продуктів. 3. Продукти тривалого зберігання, що виробляються на основі сушіння сировини. Асортимент продуктів тривалого зберігання. 4. Загальна характеристика сушіння. Види сушіння. Технологія продуктів тривалого зберігання на основі сушіння. 5. Технологія продуктів тривалого зберігання на основі термообіюзу. Технологія консервування харчової

	сировини. Кустарні технології виробництва консервів. 6. Технологія заморожених продуктів тривалого зберігання. Технологія швидкозаморожених харчових продуктів. 7. Процеси що протікають при консервуванні сирвини заморожуванням. Способи і режими заморожування. Дефростація. 8. Технологія вакуумування харчових продуктів. Загальна характеристика процесів і технологія вакуумування.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Прогнозування збереження якості сировини та консервованих м'ясних продуктів
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
<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>	24
- лекцій	12
- лабораторних занять	12
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Мета навчальної дисципліни – навчання здобувачів прогнозувати формування показників якості м'ясної, овочевої сировини на основі кореляційних методів, номограм і теорії розпізнавання образів; прогнозувати процес зниження якості різних харчових продуктів, визначення терміну їхньої придатності у будь-який момент зберігання; набуття практичних навичок для встановлення впливу ендегенних та екзогенних факторів на органолептичні, мікробіологічні, хімічні показники сировини та консервованих продуктів до та в момент зберігання за допомогою сучасних прикладних програм.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Основними завданнями вивчення дисципліни є отримання здобувачами знань щодо основних принципів, законів, процесів, що використовуються при прогнозуванні збереженості якості сировини та харчових продуктів консервної галузі, підготовка висококваліфікованих фахівців, які мають глибокі теоретичні знання і здатні грамотно вирішувати актуальні проблеми, що стоять перед консервною промисловістю в ринкових умовах, формування у здобувачів наукового підходу до питань прогнозування якості сировини та консервів під час і пов'язаних з цим проблем, навчити здобувачів науково обґрунтовувати строки зберігання і застосувати прогресивні технології, направлені на підвищення якості м'ясних продуктів, поглиблення знань і практичних умінь з питань зміни показників якості в процесі, що дасть можливість майбутньому фахівцеві кваліфіковано визначати та заздалегідь передбачати тривалість зберігання будь-якого продукту.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Методи визначення терміну зберігання. 2. Моделювання терміну зберігання. 3. Принципи верифікації та валідації кінетичних моделей мікробіологічного псування. 4. Методи виявлення дріжджів.

	5. Тестування строку зберігання.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

Назва дисципліни	Зберігання сировини та готової продукції
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Галух Богдан Іванович, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
Рекомендований семестр	3
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік
Аудиторні години, у т.ч.	24
- лекцій	12
- лабораторних занять	12
Загальний опис дисципліни	
Мета вивчення дисципліни	Метою вивчення дисципліни є формування у здобувачів професійних знань щодо зберігання сировини та готової продукції м'ясних та олійно-жирових виробництв за мінімальних втрат і збереження її поживної та біологічної цінності. Одержання здобувачами знань з асортименту сировини, напівфабрикатів та готової продукції харчових виробництв, товарознавства м'ясних виробів, умов їх зберігання та процесів, що при цьому відбуваються.
Завдання вивчення дисципліни	Отримання здобувачами знань для здійснення контролю сировини та готової продукції, використовуючи хімічні, фізичні, фізико-хімічні, біохімічні та мікробіологічні методи, застосовувати сучасні сенсорні та фізико-хімічні методи аналізу якості готової продукції. Обґрунтовувати технологічні схеми виробництва на підставі раціонального використання сировини, енергії, одержання якісної продукції, досягнення високої продуктивності з одночасним рішенням екологічних питань (визначати потреби у сировині, цільовому продукті та розраховувати потужності виробництва); проводити аналіз хіміко-технологічних схем.
Короткий зміст дисципліни	1. Вплив різних факторів на термін зберігання та псування харчових продуктів. 2. Основні види псування харчових продуктів. 3. Регулювання вмісту вологи харчових продуктів. 4. Визначення терміну зберігання харчових продуктів. 5. Температурна стабільність харчового продукту. 6. Окиснення ліпідів. 7. Порядок і умови поставки, закладення, зберігання і відпуску олії соняшникової.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	50
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Соціальна та корпоративна діяльність бізнесу
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування та переробки молока, Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Гримак Олег Ярославович, кандидат економічних наук, доцент кафедри історії України та економічної теорії
Рекомендований семестр	3
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік
Аудиторні години, у т.ч.	18
- лекцій	6
- практичних занять	12
Загальний опис дисципліни	
Мета вивчення дисципліни	Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні у фахівців базових знань стосовно основних понять з теорії та практики корпоративної соціальної відповідальності і набуття ними відповідних професійних компетенцій, що забезпечують формування соціально-відповідальної поведінки.
Завдання вивчення дисципліни	Завдання навчальної дисципліни полягає в: – вивченні методичних та практичних питань концепції корпоративної соціальної відповідальності; – виробленні елементарних навиків етичної експертизи, демонструванні способів реалізації моральних цінностей в економічній практиці; – розвитку в здобувачів вищої освіти навиків соціально-етичного осмислення сучасного бізнесу.
Короткий зміст дисципліни	1. Концептуальні основи розвитку корпоративної та соціальної відповідальності у бізнесі. 2. Соціальна та корпоративна відповідальність в системі управління організацією. 3. Формування відносин із працівниками на засадах соціальної та корпоративної відповідальності. 4. Впровадження соціальної та корпоративної відповідальності у практики і процедури компанії. 5. Соціально відповідальні відносини бізнесу з суспільством. 6. Параметри моніторингу корпоративної соціальної відповідальності. 7. Соціальна звітність та оцінка результативності КСВ. 8. Концепція національної стратегії соціальної та корпоративної відповідальності бізнесу в Україні.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	100
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Цифрова економіка
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування та переробки молока, Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Бричка Галина Петрівна, кандидат економічних наук, доцент кафедри історії України та економічної теорії
Рекомендований семестр	3
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік
Аудиторні години, у т.ч.	18
- лекцій	6
- практичних занять	12
Загальний опис дисципліни	
Мета вивчення дисципліни	Метою дисципліни є набуття теоретичних знань, прикладних навичок та умінь вирішення професійних завдань, що виникають в різних сферах цифрової економіки.
Завдання вивчення дисципліни	Завдання полягає в цілеспрямованому формуванні у майбутніх фахівців знань і професійних компетентностей, необхідних для управління економічними об'єктами в процесі їх цифровізації, та впровадження цифрових технологій у секторах промисловості, бізнесі та державному управлінні для підвищення їх ефективності, конкурентоздатності, забезпеченні сталого національного розвитку, зростанні обсягів виробництва високотехнологічної продукції та благополуччя населення України.
Короткий зміст дисципліни	1. Цифрова економіка: зміст, визначення та характерні особливості. 2. Ринок цифрових продуктів. 3. Загальні поняття Інтернету речей. Промисловий Інтернет речей. 4. Штучний інтелект. 5. Big Data в бізнес-процесах. 6. Цифрові екосистеми. 7. Електронний бізнес. 8. Електронна комерція.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	100
Мова викладання	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Маркетинг відносин
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування та переробки молока, Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Грибак Алла Володимирівна, кандидат економічних наук, доцент кафедри маркетингу
<i>Рекомендований семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	18
- лекцій	6
- практичних занять	12
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою вивчення курсу «Маркетинг відносин» є формування у здобувачів вищої освіти знань з теоретичних та методичних основ маркетингу відносин, нових підходів щодо управління маркетингом, орієнтованого на створення довгострокових взаємовигідних відносин із ключовими партнерами і споживачами на ринку товарів і послуг.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Завдання навчальної дисципліни: розкрити поняття, цілі, принципи маркетингу відносин, сформулювати у здобувачів вищої освіти та засвоїти навички вирішення проблем в галузі побудови ефективної системи взаємодії на підприємстві.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Теоретичні основи концепції маркетингу відносин. 2. Внутрішній маркетинг. 3. Сутність управлінських відносин в організації. 4. Відносини «Службовець - клієнт». 5. Особливості переговорного процесу. 6. Відносини «Компанія - клієнт». 7. Впровадження маркетингу відносин на підприємстві
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	100
<i>Мова викладання</i>	Українська

Назва дисципліни	Фінансовий аналіз
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування та переробки молока, Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Бричка Богдан Богданович, кандидат економічних наук, доцент кафедри історії України та економічної теорії
Рекомендований семестр	3
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік
Аудиторні години, у т.ч.	18
- лекцій	6
- практичних занять	12
Загальний опис дисципліни	
Мета вивчення дисципліни	Метою вивчення дисципліни є сформувати у студентів знання та вміння проводити фінансовий аналіз підприємства, робити обґрунтовані висновки з метою оперативного управління активами і пасивами підприємства, досягнення високих кінцевих фінансових результатів, забезпечення фінансової стабільності та належного іміджу підприємства.
Завдання вивчення дисципліни	Навчальний курс направлений на вивчення організаційних форм фінансового аналізу і використання його інформації в управлінні підприємствами.
Короткий зміст дисципліни	1. Теоретичні основи фінансового аналізу. 2. Загальна оцінка фінансового стану підприємства. 3. Аналіз фінансової стійкості підприємства. 4. Аналіз платоспроможності та ліквідності підприємства. 5. Аналіз грошових потоків. 6. Аналіз ефективності використання капіталу. 7. Аналіз ділової активності підприємства. 8. Аналіз інвестиційної привабливості підприємства. 9. Аналіз кредитоспроможності підприємства. 10. Короткостроковий прогноз фінансового стану підприємства. 11. Аналіз фінансового стану неплатоспроможних підприємств та запобігання їх банкрутству. 12. Аналіз фінансових результатів та рентабельності підприємства.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	100
Мова викладання	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Мікробіологічні процеси та їх продукти у молокопереробних виробництвах
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування та переробки молока
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Цісарик Оріся Йосипівна, доктор сільськогосподарських наук, професор, завідувач кафедри технології молока і молочних продуктів, Сливка Ірина Миколаївна, кандидат сільськогосподарських 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>	24
- лекцій	12
- лабораторних занять	12
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Набуття студентами необхідних знань щодо основних мікробіологічних процесів та їх застосування в молокопереробній промисловості.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Освоєння арсеналу сучасних мікробіальних препаратів, особливостей їх застосування, розуміння механізмів біохімічних і фізико-хімічних процесів під час виробництва молочних продуктів із застосуванням сучасних препаратів та нових технологій і уміння організувати виробництво молочних продуктів на основі сучасних наукових досягнень
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	Вибір молочнокислих культур для досягнення бажаних властивостей ферментованих продуктів і сирів та перебіг біохімічних процесів при їх виробництві. Компонування мікробіальних культур та підбір препаратів при виробництві молочних продуктів. Синтез антибіотиків та інших біологічно активних речовин мікроорганізмами, які використовують у виробництві молочних продуктів. Особливості технологічних процесів при застосуванні мікробіальних препаратів нового покоління. Проблема бактеріофагії та її вирішення.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

Назва дисципліни	Токсикологія харчових продуктів
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування та переробки молока, Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Сливка Ірина Миколаївна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
Рекомендований семестр	3
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік
Аудиторні години, у т.ч.	24
- лекцій	12
- практичних занять	12
Загальний опис дисципліни	
Мета вивчення дисципліни	Формування знань про основні токсичні речовини, що містяться в харчових продуктах, джерела та шляхи їх надходження в сировину і харчові продукти, метаболізм токсичних речовин та його наслідки для організму людини, чинники, що впливають на вміст токсичних речовин.
Завдання вивчення дисципліни	Оволодіння знаннями про методи виділення, виявлення та визначення токсичних речовин, систему сучасного контролю якості виробництва та готової продукції за токсикологічними показниками. Надання студентам такого рівня знань, який забезпечував би майбутньому фахівцеві харчової промисловості можливість кваліфікованого вирішення питань, пов'язаних з гігієнічними принципами використання харчових добавок, потребами новітніх виробництв тощо.
Короткий зміст дисципліни	1. Загальна характеристика небезпечних речовин у харчових продуктах. 2. Механізм взаємодії організму та ксенобіотиків. 3. Шляхи проникнення та напрями поширення токсикантів у організмі. Метаболізм ксенобіотиків. 4. Токсикологія нітрогеновмісних шкідливих речовин. Джерела їх надходження та заходи щодо зменшення. 5. Токсикологія пестицидів та шляхи їх потрапляння у харчові продукти. 6. Токсикологія важких металів, шляхи їх потрапляння у харчові продукти та заходи щодо зменшення їх вмісту. 7. Токсикологія харчових добавок та рекомендації щодо їх застосування. 8. Забруднення харчових продуктів природними токсикантами.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	100
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Гігієна харчування з основами нутриціології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування та переробки молока, Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Цісарик Оріся Йосипівна, доктор сільськогосподарських наук, професор, завідувач кафедри технології молока і молочних продуктів, Сливка Ірина Миколаївна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
Рекомендований семестр	3
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік
Аудиторні години, у т.ч.	24
- лекцій	12
- практичних занять	12
Загальний опис дисципліни	
Мета вивчення дисципліни	є набуття здобувачами необхідних є формування у здобувачів вищої освіти знань щодо розкриття фізіолого-гігієнічного впливу харчових продуктів і нутрієнтів на стан здоров'я та функції організму, гігієнічних принципів харчування та запобігання харчових отруєнь.
Завдання вивчення дисципліни	полягає в освоєнні нутриціологічних основ раціонального харчування, вивчення гігієнічних принципів харчування окремих груп населення, основ профілактики аліментарних та аліментарно зумовлених захворювань, гігієнічна характеристика харчових продуктів, доброякісність їжі, харчові отруєння, кишкові інфекції.
Короткий зміст дисципліни	1. Харчування і здоров'я людини. Валеологічні основи харчування. Поняття про обмін речовин. Класифікація харчових сполук. Функції їжі. 2. Раціон харчування, його повноцінність, збалансованість, харчова та енергетична цінність продуктів харчування. Роль білків у харчуванні людини. Роль ліпідів у харчуванні людини. Роль вуглеводів у харчуванні людини. Роль мінеральних речовин і води для організму людини. Роль вітамінів у харчування людини. 3. Гігієнічна та нутриціологічна характеристика основних продуктів харчування. Гігієнічна та нутриціологічна характеристика молока і молочних продуктів, м'яса і м'ясних продуктів, риби і продуктів моря, зернових продуктів, овочів, фруктів та ягід, харчових жирів. 4. Гігієнічні принципи харчування окремих груп населення. Харчування дітей різних вікових груп. Харчування осіб розумової і фізичної праці. Харчування людей літнього віку. Харчова алергія і харчова непереносимість. Небезпечний вплив харчових продуктів. Алергія, значення алергенів. Харчова алергія, особливості харчування. Харчова непереносимість, її види. Дієтотерапія.
Максимальна кількість студентів, які можуть	100

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

<i>Назва дисципліни</i>	Безвідходні технології в м'ясній галузі
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Драчук Уляна Романівна кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	24
<i>- лекцій</i>	12
<i>- лабораторних занять</i>	12
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення основних технологічних процесів переробки вторинної малоцінної сировини м'ясопереробних підприємств.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Вміти впровадити на м'ясопереробних підприємствах технології вторинної сировини, здійснювати необхідні розрахунки для перероблення вторинних ресурсів м'ясопереробних підприємств з метою максимального використання сировини та енергоресурсів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Вторинна сировина вимоги до її збирання. 2. Переробка крові на м'ясопереробних підприємствах. 3. Способи перероблення кісток та жиру-сирцю на мясопереробних підприємствах. 4. Переробка колаген-кератиновмісної сировини. 5. Раціональне використання вторинної сировини птахопереробного виробництва.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Біотехнологічні процеси у технології м'ясних продуктів
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Басараб Ірина Михайлівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Рекомендований семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	24
- лекцій	12
- лабораторних занять	12
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Ознайомлення здобувачів із принципами використання біологічних знань у виробництві практично цінних продуктів і набути розуміння про сучасні біотехнологічні процеси, які базуються на генетичній і клітинній інженерії.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	– ознайомлення здобувачів із принципами використання біологічних знань у виробництві практично цінних біотехнологічних продуктів; – розуміння сучасних біотехнологічних процесів, які базуються на генетичній і клітинній інженерії; – вироблення у здобувачів навичок проектування біотехнологічних процесів шляхом збирання, якісного опрацювання та аналізу біотехнологічної інформації, експериментального освоєння методів роботи з різними біотехнологічними об'єктами в умовах лабораторії.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Сучасний стан і перспективи використання стартових культур для виробництва ковбасних виробів. Вивчення властивостей молочнокислих бактерій і біфідобактерій. 2. Дослідження біохімічної активності пропіоновокислих бактерій в м'ясному фарші. Вивчення впливу добавок рослинного походження на функціонально-технологічні властивості м'ясного фаршу з пропіоновокислими бактеріями.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

Назва дисципліни	Технології м'ясних продуктів функціонального призначення
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Басараб Ірина Михайлівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
Рекомендований семестр	3
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік
Аудиторні години, у т.ч.	24
- лекцій	12
- лабораторних занять	12
Загальний опис дисципліни	
Мета вивчення дисципліни	Біохімічні і зв'язані з ними фізико-хімічні перетворення різних компонентів сировини. Розробка і вдосконалення технологічних процесів, обґрунтування правильності режимів повинні проводитися з врахуванням цих перетворень. Якість готових виробів залежить в основному від змін нутрієнтів у процесах технологічної обробки сировини, тому вивчення фізико-хімічних та біохімічних властивостей нутрієнтів, а також їх змін у результаті впливу різних факторів, що є однією із важливих задач цієї галузі. біохімічні і зв'язані з ними фізико-хімічні перетворення різних компонентів сировини. Розробка і вдосконалення технологічних процесів, обґрунтування правильності режимів повинні проводитися з врахуванням цих перетворень. Якість готових виробів залежить в основному від змін нутрієнтів у процесах технологічної обробки сировини, тому вивчення фізико-хімічних та біохімічних властивостей нутрієнтів, а також їх змін у результаті впливу різних факторів, що є однією із важливих задач цієї галузі.
Завдання вивчення дисципліни	Навчити студентів розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології. У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати: – морфологічний і хімічний склад, функціонально-технологічні властивості та поживну цінність м'яса і м'ясних виробів; – автолітичні зміни м'ясопродуктів при охолодженні і зберіганні; – холодильну обробку та холодильне зберігання м'яса та інших продуктів забою; – функціонально-технологічні властивості сировинних компонентів; – будову, фізико-хімічні властивості тканин м'яса, а також їх зміни, що відбуваються;

	вміти: – кваліфіковано вирішувати питання контролю, на підставі яких визначати фізико-хімічні та біохімічні властивості м'яса та м'ясних продуктів та приймати правильне рішення; – досконало володіти сучасними методами досліджень.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Вступ. Предмет і завдання. Основні напрямки технології функціональних продуктів. 2. Формування інградієнтного складу функціональних харчових продуктів. 3. Функціональні продукти і функціональне харчування. 4. Біологічно-активні добавки і натуральні біокоректори. 5. Тенденції створення функціональних м'ясних продуктів з використанням сировини тваринного походження. 6. Використання соєвих продуктів для формування м'ясних виробів функціонального призначення. 7. Напівфабрикати та м'ясокопченості функціонального призначення.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська