

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ  
МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З. ГЖИЦЬКОГО**

**Факультет харчових технологій та біотехнології**

# **КАТАЛОГ**

**ДИСЦИПЛІН ДЛЯ ВИБОРУ СТУДЕНТАМИ  
СПЕЦІАЛЬНОСТІ  
181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

**2019–2020  
навчальний рік**

**ЛЬВІВ – 2019**

Затверджено рішенням навчально-методичної комісії факультету харчових технологій та біотехнології від «29» серпня 2019 р.

протокол № 3.

Голова навчально-методичної комісії, доцент

 О.Р.Михайлицька

«29» серпня 2019 року.

## ВСТУП

Каталог вибіркових навчальних дисциплін формується для можливості реалізації здобувачами права на вільний вибір навчальних дисциплін відповідно до розділу X статті 62 Закону України «Про вищу освіту». Каталог вибіркових навчальних дисциплін – перелік дисциплін вільного вибору для певного рівня вищої освіти із зазначенням альтернатив на кожну позицію вибору.

Перелік дисциплін вільного вибору для здобувачів спеціальності «Харчові технології» визначається навчально-методичною комісією спеціальності 181 «Харчові технології» відповідно до освітньо-професійних програм, погоджується у встановленому порядку. Вибіркові дисципліни надають можливість здійснення поглибленої підготовки за спеціальністю та спеціалізацією, що визначає характер майбутньої діяльності; сприяють академічній мобільності здобувача та його власним вподобанням; формують компетенції відповідно до вимог ринку праці.

Визначення вибіркових дисциплін відповідає альтернативності. Здобувач здійснює вибір після ознайомлення з тематикою дисциплін у каталозі.

Організація проведення вибору дисциплін:

- щороку оновлюється каталог вибіркових дисциплін;
- здобувачі ознайомлюються з каталогом вибіркових дисциплін, аналізують кількість вибіркових дисциплін, які пропонуються для вивчення, консультуючись з головою навчально-методичної комісії спеціальності «Харчові технології»;
- до 24 лютого здобувачі вищої освіти письмово (заява встановленого зразка на ім'я декана) визначають свій вибір щодо вивчення конкретних дисциплін;
- згідно з освітніми програмами підготовки бакалаврів, магістрів, результатами запису на вибіркові дисципліни деканат факультету готує наказ про затвердження персонального складу груп. Студент, який не скористався своїм правом вибору, буде записаний на вивчення тих дисциплін, які потрібні для оптимізації навчальних груп.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – БАКАЛАВР

### ОСНОВИ ОТРИМАННЯ ТА ПЕРВИННОГО ОБРОБЛЕННЯ МОЛОКА

**Кафедра** – технології молока і молочних продуктів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 16, практичні заняття – 32)

**Семестр навчання** – 2

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Гачак Ю.Р.

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

1. Поживна цінність молока. Вплив різних факторів на поживні цінності молока.
2. Теоретичні та практичні основи отримання якісного молока.
3. Санітарно-гігієнічні умови отримання доброякісного молока.
4. Роль індивідуальних та зовнішніх факторів на якісний та кількісний склад молока.
5. Вплив виробничих та господарських факторів на умови отримання якісного молока.
6. Санітарні та ветеринарні правила доїння хворих тварин.
7. Основні мийні та дезинфікуючі засоби.

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – БАКАЛАВР

**ВСТУП ДО ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**Кафедра** – технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 16, практичні заняття – 32)

**Семестр навчання** – 2

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Драчук У.Р.

**Форма контролю** – залік

**Тематика**

1. Породи забійних тварин, що використовуються для промислової переробки.
2. Основні породи і напрямки продуктивності ВРХ і ДРХ.
3. Породи та напрямки продуктивності свиней, що використовуються у м'ясній промисловості.
4. Основні вимоги до сировини у м'ясній промисловості.
5. Транспортування забійних тварин на підприємства.
6. Приймання худоби за кількістю і якістю.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – БАКАЛАВР

### ЗБЕРІГАННЯ СИРОВИНИ І ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ОЛІЙНО-ЖИРОВОЇ ГАЛУЗІ

**Кафедра** – технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 16, практичні заняття – 32)

**Семестр навчання** – 2

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Галух Б.І.

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

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.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – БАКАЛАВР

### СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

**Кафедра** – технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 12, лабораторні заняття – 36)

**Семестр навчання** – 2 (СП)

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Коваль Г.М.

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

1. Основи робіт із забезпечення та показники якості.
2. Основи побудови систем управління якістю.
3. Стандарти систем якості.
4. Функції систем управління якістю.
5. Маркетинг та виробництво продукції.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – БАКАЛАВР

### ОСНОВИ ОТРИМАННЯ ТА ПЕРВИННОГО ОБРОБЛЕННЯ МОЛОКА

**Кафедра** – технології молока і молочних продуктів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 12, лабораторні заняття – 36)

**Семестр навчання** – 2 (СП)

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Гачак Ю.Р.

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

1. Поживна цінність молока. Вплив різних факторів на поживні цінності молока.
2. Теоретичні та практичні основи отримання якісного молока.
3. Санітарно-гігієнічні умови отримання доброякісного молока.
4. Роль індивідуальних та зовнішніх факторів на якісний та кількісний склад молока.
5. Вплив виробничих та господарських факторів на умови отримання якісного молока.
6. Санітарні та ветеринарні правила доїння хворих тварин.
7. Основні мийні та дезинфікуючі засоби.



## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – БАКАЛАВР

### ВСТУП ДО ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**Кафедра** – технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 12, лабораторні заняття – 36)

**Семестр навчання** – 2 (СП)

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Драчук У.Р.

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

1. Породи забійних тварин, що використовуються для промислової переробки.
2. Основні породи і напрямки продуктивності ВРХ і ДРХ.
3. Породи та напрямки продуктивності свиней, що використовуються у м'ясній промисловості.
4. Основні вимоги до сировини у м'ясній промисловості.
5. Транспортування забійних тварин на підприємства.
6. Приймання худоби за кількістю і якістю.

# СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – БАКАЛАВР

## ЕКОЛОГІЯ

**Кафедра** – екології

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 16, лабораторні заняття – 16)

**Семестр навчання** – 3

**Відповідальний за дисципліну** – доцент, старший науковий співробітник

Кропивка С.Й.

**Форма контролю** – залік

### Тематика

1. Вступна лекція. Екологія в системі природничих наук.
2. Екологічні фактори та їх класифікація.
3. Екологія популяцій.
4. Біоценоз як природнича система.
5. Біосфера – глобальна екосистема.
6. Науково-технічний прогрес та екологія.
7. Генетично модифіковані продукти харчування.
8. Принципи раціонального природокористування та основні шляхи забруднення продовольчої сировини і харчових продуктів.

# СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – БАКАЛАВР

## ТЕХНОЕКОЛОГІЯ

**Кафедра** – екології

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 16, лабораторні заняття – 16)

**Семестр навчання** – 3

**Відповідальний за дисципліну** – доцент, старший науковий співробітник

Кропивка С.Й.

**Форма контролю** – залік

### Тематика

1. Вступ. Техноекологія як наука.
2. Вплив енергетики і галузей промисловості на екологічний стан навколишнього природного середовища.
3. Техносфера та АПК.
4. Вплив транспорту на навколишнє середовище.
5. Напрямки екологізації виробництва і створення маловідходних технологічних процесів.
6. Охорона і поліпшення якості атмосферного повітря.
7. Охорона гідросфери.
8. Охорона та поліпшення якості земель.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – БАКАЛАВР

### УРБООЕКОЛОГІЯ

**Кафедра** – екології

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 16, лабораторні заняття – 16)

**Семестр навчання** – 3

**Відповідальний за дисципліну** – доцент, старший науковий співробітник

Кропивка С.Й.

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

1. Урбанізація: зміна природного середовища. Ландшафтно-екологічна основа міста.
2. Аналіз та оцінка міських екосистем. Міські екотопи.
3. Міські зооценози. Фітоценози міста і приміської зони.
4. Міські мікробоценози. Біоіндикація міського середовища.
5. Міське екологічне планування. Складові інфраструктури міста.
6. Оптимізація міського середовища та ресурсозберігаючі технології.
7. Проблеми відходів людської діяльності у місті.
8. Здоров'я урбоекосистем і проблеми фітоміліорації.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – БАКАЛАВР

### КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКА ПРОДУКЦІЇ ГАЛУЗІ

**Кафедра** – технології молока і молочних продуктів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 16, лабораторні заняття – 32)

**Семестр навчання** – 3 (СП)

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Гачак Ю.Р.

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

1. Предмет і основні завдання дисципліни.
2. Загальні методи контролю якості харчової продукції.
3. Заводська лабораторія, її завдання та організація.
4. Органолептика харчових продуктів. Основні принципи проведення.
5. Дегустаційна оцінка харчових продуктів. Бальна оцінка різних харчових продуктів.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – БАКАЛАВР

### КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКА ПРОДУКЦІЇ ГАЛУЗІ

**Кафедра** – технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 16, лабораторні заняття – 32)

**Семестр навчання** – 3 (СП)

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Галух Б.І.

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

1. Державна система регулювання контролю якості харчової продукції та продовольчої сировини.
2. Фактори, що впливають на якість та екологічну безпеку тваринницької сировини та готових продуктів її переробки.
3. Оцінка якості м'яса за його споживчими та товарознавчими показниками.
4. Оцінка якості м'ясних напівфабрикатів, харчових тваринних жирів, ковбас, м'ясних копченостей і м'ясних консервів.
5. Оцінка якості субпродуктів, крові, кишкової, ендокринно-ферментної сировини, шкур, іншої технічної сировини та кормового борошна.
6. Оцінка якості молока і молочних продуктів.
7. Оцінка якості яєць, риби меду та продуктів їх переробки.
8. Основи екологічної безпеки тваринницької продукції і сировини.
9. Контроль якості та екологічної безпеки тваринної продукції і сировини при здійсненні експортно-імпортних операцій.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – БАКАЛАВР

### ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ТОВАРІВ

**Кафедра** – технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 12, практичні заняття – 36)

**Семестр навчання** – 4

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Коваль Г.М.

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

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.

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – БАКАЛАВР

## ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

**Кафедра** – технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 12, практичні заняття – 36)

**Семестр навчання** – 4

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Коваль Г.М.

**Форма контролю** – залік

### Тематика

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.



**СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – БАКАЛАВР**

**ПАКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

**Кафедра** – технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 12, практичні заняття – 36)

**Семестр навчання** – 4

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Коваль Г.М.

**Форма контролю** – залік

**Тематика**

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.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – БАКАЛАВР

### АВТОМАТИЗАЦІЯ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ

**Кафедра** – загальнотехнічних дисциплін

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 10, лабораторні заняття – 20)

**Семестр навчання** – 4 (СП)

**Відповідальний за дисципліну** – професор Ціж Б. Р.

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

1. Загальні відомості про системи автоматичного управління виробничими процесами.
2. Функції і характеристики елементів автоматичних пристроїв.
3. Типові сенсори, перемикачі, підсилювачі і виконавчі пристрої систем автоматизації.
4. Виробничі системи автоматичного регулювання.
5. Проектування систем автоматизації підприємств харчової промисловості.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – БАКАЛАВР

### МЕНЕДЖМЕНТ ПІДПРИЄМСТВ МОЛОЧНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

**Кафедра** – менеджменту

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 16, практичні заняття – 16)

**Семестр навчання** – 5

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Смолинець І.Б.

**Форма контролю** – залік

#### **Тематика**

1. Сутність менеджменту, його роль та методологія.
2. Закони, закономірності та принципи менеджменту на підприємствах.
3. Функції та методи здійснення менеджменту на підприємстві.
4. Інформація і комунікації в менеджменті, управління групами, керівництво та лідерство в підприємствах.
5. Управлінські рішення.
6. Менеджмент трудових ресурсів підприємства.
7. Концепції управління підприємством в умовах ринку.
8. Міжнародний менеджмент.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – БАКАЛАВР

### МЕНЕДЖМЕНТ ПІДПРИЄМСТВ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

**Кафедра** – менеджменту

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 16, практичні заняття – 16)

**Семестр навчання** – 5

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Смолинець І.Б.

**Форма контролю** – залік

#### **Тематика**

1. Сутність менеджменту, його роль та методологія.
2. Закони, закономірності та принципи менеджменту на підприємствах.
3. Функції та методи здійснення менеджменту на підприємстві.
4. Інформація і комунікації в менеджменті, управління групами, керівництво та лідерство в підприємствах.
5. Управлінські рішення.
6. Менеджмент трудових ресурсів підприємства.
7. Концепції управління підприємством в умовах ринку.
8. Міжнародний менеджмент.

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – БАКАЛАВР

**МЕНЕДЖМЕНТ ПІДПРИЄМСТВ ОЛІЙНО-ЖИРОВОЇ  
ПРОМИСЛОВОСТІ**

**Кафедра** – менеджменту

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 16, практичні заняття – 16)

**Семестр навчання** – 5

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Смолинець І.Б.

**Форма контролю** – залік

**Тематика**

1. Сутність менеджменту, його роль та методологія.
2. Закони, закономірності та принципи менеджменту на підприємствах.
3. Функції та методи здійснення менеджменту на підприємстві.
4. Інформація і комунікації в менеджменті, управління групами, керівництво та лідерство в підприємствах.
5. Управлінські рішення.
6. Менеджмент трудових ресурсів підприємства.
7. Концепції управління підприємством в умовах ринку.
8. Міжнародний менеджмент.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – БАКАЛАВР

### ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ МОЛОЧНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

**Кафедра** – технології молока і молочних продуктів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 12, лабораторні заняття – 36)

**Семестр вивчення** – 6

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Наговська В.О.

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

1. Обладнання для транспортування, приймання та зберігання молока.
2. Обладнання для механічної обробки молока і молочних продуктів.
3. Обладнання для теплової обробки молока і молочних продуктів.
4. Обладнання для виробництва морозива і масла.
5. Обладнання для виробництва кисломолочного сиру, казеїну, твердих і плавлених сирів.
6. Обладнання для виробництва молочних консервів.
7. Обладнання для фасування і пакування молочних продуктів.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – БАКАЛАВР

### ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

**Кафедра** – технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 12, лабораторні заняття – 36)

**Семестр вивчення** – 6

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Басараб І.М.

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

1. Основні види та основи розрахунків технологічного обладнання м'ясної промисловаості.
2. Підіймально-транспортне обладнання.
3. Обладнання для забою та розробки худоби та птиці.
4. Поопереційне обладнання для механічної обробки.
5. Обладнання для розділення, дозування, формування та пакування.
6. Обладнання для холодильної обробки м'яса і м'ясопродуктів.
7. Обладнання для виробництва ковбасних виробів і продуктів із яловичини та свинини.
8. Обладнання для виробництва напівфабрикатів.
9. Обладнання для виробництва м'ясних консервів.

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – БАКАЛАВР

**ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ОЛІЙНО-ЖИРОВОЇ  
ПРОМИСЛОВОСТІ**

**Кафедра** – технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 12, лабораторні заняття – 36)

**Семестр вивчення** – 6

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Драчук У.Р.

**Форма контролю** – залік

**Тематика**

1. Технологічне обладнання, класифікація, обладнання сировинного відділення.
2. Обладнання підготовки сировини для виробництва олії.
3. Обладнання для видобутку олії пресування.
4. Обладнання для видобутку олії екстракцією.
5. Обладнання для рафінації олії та виробництва маргарину та майонезу.
6. Технологічне обладнання для виробництва тваринних жирів.



# СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – БАКАЛАВР

## ПРАВознавство

**Кафедра** – права

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 14, практичні заняття – 28)

**Семестр** – 7

**Відповідальний за дисципліну** – старший викладач Машталір Х.В.

**Форма контролю** – залік

### Тематика

1. Право: основні поняття.
2. Правова поведінка, правопорушення, юридична відповідальність.
3. Основи конституційного права.
4. Основи кримінального права.
5. Основи адміністративного права.
6. Основи цивільного права.
7. Основи господарського права.
8. Основи трудового права.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – БАКАЛАВР

### ЗАКОНОДАВСТВО В ГАЛУЗІ

**Кафедра** – права

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 14, практичні заняття – 28)

**Семестр** – 7

**Відповідальний за дисципліну** – професор Андрій В.І.

**Форма контролю** – залік

#### **Тематика**

1. Поняття та система законодавства в галузі. Правовідносини в галузі.
2. Державне регулювання галузі.
3. Юридична відповідальність суб'єктів харчової галузі.
4. Державне забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.
5. Гармонізація українського та міжнародного законодавства в галузі.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – БАКАЛАВР

### ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВА

**Кафедра** – економіки підприємства, інновацій та дорадництва в АПК  
імені І.В. Поповича

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 20, практичні заняття – 20)

**Семестр** – 8

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Дадак О.О.

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

Правове забезпечення підприємницької діяльності підприємства.

1. Структура підприємства : поняття, види та чинники, що її визначають.
2. Характеристика виробничої структури підприємства.
3. Характеристика загальної структури підприємства.
4. Персонал підприємств, склад його і структура.
5. Визначення планових показників чисельності працівників.
6. Кадрова політика. Працевлаштування та сприяння зайнятості.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – БАКАЛАВР

### БУХГАЛТЕРСЬКИЙ ОБЛІК

**Кафедра** – менеджменту

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 20, практичні заняття – 20)

**Семестр** – 8

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Франчук І. Б.

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

1. Загальна характеристика бухгалтерського обліку, його предмет і метод.
2. Бухгалтерський баланс.
3. Система рахунків бухгалтерського обліку, їх зміст і класифікація.
4. План рахунків бухгалтерського обліку і подвійний запис.
5. Оцінка і калькуляція у бухгалтерському обліку.
6. Документація та інвентаризація господарських операцій.
7. Реєстри та форми бухгалтерського обліку.
8. Бухгалтерська звітність.
9. Облік найважливіших господарських процесів та явищ.
10. Облік активів та пасивів підприємства.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – БАКАЛАВР

### ОСНОВИ ПІДПРИЄМНИЦТВА

**Кафедра** – економіки підприємства, інновацій та дорадництва в АПК  
імені І.В. Поповича

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 20, практичні заняття – 20)

**Семестр** – 8

**Відповідальний за дисципліну** – старший викладач Максим В.Л.

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

1. Організація заснування, функціонування і регулювання підприємницької діяльності в Україні.
2. Бізнес-планування у підприємницькій діяльності.
3. Система оподаткування підприємницької діяльності.
4. Організація фінансової діяльності підприємства.
5. Управління ризиками у підприємницькій діяльності.
6. Державна підтримка та сприяння розвитку підприємництва.
7. Коопераційні зв'язки суб'єктів підприємництва.

## **СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – МАГІСТР**

### **ІННОВАЦІЙНІ ХАРЧОВІ ІНГРЕДІЄНТИ У ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ**

**Кафедра** – технології молока і молочних продуктів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 14, лабораторні заняття – 16)

**Семестр вивчення** – 1

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Турчин І.М.

**Форма контролю** – залік

#### **Тематика**

1. Характеристика і властивості білкових харчових інгредієнтів.
2. Характеристика і властивості вуглеводних компонентів.
3. Характеристика і властивості харчових волокон.
4. Характеристика і властивості смакоароматичних добавок.
5. Застосування харчових інгредієнтів в технології молочних продуктів.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – МАГІСТР

### ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ ТРИВАЛОГО ЗБЕРІГАННЯ

**Кафедра** – технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 14, лабораторні заняття – 16)

**Семестр вивчення** – 1

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Галух Б.І.

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

1. Загальні принципи зберігання зарчових 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 термоабіозу. Технологія консервування харчової сировини. Кустарні технології виробництва консервів.
6. Технологія заморожених продуктів тривалого зберігання. Технологія швидкозаморожених харчових продуктів.
7. Процеси що протікають при консервуванні сировини заморожуванням. Способи і режими заморожування. Дефростація.
8. Технологія вакуумування харчових продуктів. Загальна характеристика процесів і технологія вакуумування.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – МАГІСТР

### РЕЧОВИНИ, СУПУТНІ АГЛІЦЕРОЛАМ

**Кафедра** – технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 14, лабораторні заняття – 16)

**Семестр вивчення** – 1

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Ромашко І.С.

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

1. Жири, ацилгліцероли та супутні речовини.
2. Трансізомери жирів.
3. Жиророзчинні вітаміни.
4. Стероли у складі жирової сировини.
5. Неспецифічні супутні ацилгліцеролам речовини.



## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – МАГІСТР

### БІОЛОГІЧНО-АКТИВНІ РЕЧОВИНИ В ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ

**Кафедра** – технології молока і молочних продуктів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 14, лабораторні заняття – 16)

**Семестр вивчення** – 1

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Турчин І.М.

**Семестр вивчення** – 1

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

1. Сучасні тенденції створення молочних продуктів.
2. Класифікація біологічно-активних добавок у молочній промисловості.
3. Вимоги до виробництва харчових добавок і компоненти, які застосовуються при цьому.
4. Принципи збагачення біологічно-активними речовинами молочних продуктів.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – МАГІСТР

### БІОЛОГІЧНО-АКТИВНІ РЕЧОВИНИ В ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ

**Кафедра** – технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 14, лабораторні заняття – 16)

**Семестр вивчення** – 1

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Ромашко І.С.

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

1. Сучасні тенденції створення м'ясних продуктів.
2. Класифікація біологічно-активних добавок у м'ясній промисловості.
3. Вимоги до виробництва харчових добавок і компоненти, які застосовуються при цьому.
4. Принципи збагачення біологічно-активними речовинами м'ясних продуктів.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – МАГІСТР

### ІНСТРУМЕНТАЛЬНІ МЕТОДИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

**Кафедра** – технології молока і молочних продуктів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 14, лабораторні заняття – 16)

**Семестр вивчення** – 1

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Турчин І.М.

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

1. Предмет і основні завдання дисципліни.
2. Інструментальні методи контролю харчових продуктів.
3. Інструментальні методи по контролю складу молока і молочних продуктів.
4. Експрес-аналізатори складу і якості продуктів (Україна).
5. Експрес-аналізатори складу і якості продуктів (зарубіжного виробництва).

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – МАГІСТР

### ІНСТРУМЕНТАЛЬНІ МЕТОДИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

**Кафедра** – технології, м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 14, лабораторні заняття – 16)

**Семестр вивчення** – 1

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Ромашко І.С.

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

1. Основні задачі наукознавства.
2. Науково-дослідницька діяльність студентів.
3. Методологія як об'єкт наукового дослідження.
4. Методи відбору матеріалів.
5. Галузева науково-технічна інформація.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – МАГІСТР

### СЕРТИФІКАЦІЯ ПЕРСОНАЛУ

**Кафедра** – технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 12, практичні заняття – 12)

**Семестр навчання** – 2

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Коваль Г.М.

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

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.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – МАГІСТР

### ОПТИМІЗАЦІЯ ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ ОБ'ЄКТІВ

**Кафедра** – технології молока і молочних продуктів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 12, практичні заняття – 12)

**Семестр вивчення** – 2

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Сливка Н.Б.

**Форма контролю** – залік

#### **Тематика**

1. Параметри оптимізації технологічних об'єктів.
2. Організаційні засади управління технічно-технологічними об'єктами.
3. Методи та алгоритми оптимізації технологічних об'єктів.
4. Моделі оптимізації технічно-технологічних об'єктів.
5. Техніко-економічні аспекти оптимізації технологічних об'єктів.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – МАГІСТР

### ОПТИМІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ГАЛУЗІ

**Кафедра** – технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 ( лекцій – 12, практичні заняття – 12)

**Семестр** – 2

**Відповідальний за курс** – доцент Драчук У.Р.

**Форма контролю** – залік

#### **Тематика**

1. Основні положення та задачі моделювання технологічних процесів.
2. Принципи побудови детермінованих і стохастичних систем.
3. Принципи побудови моделей управління.
4. Графічні методи лінійного програмування.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – МАГІСТР

### АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕХНОЛОГІЇ ГАЛУЗІ

**Кафедра** – технології молока і молочних продуктів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 12, практичні заняття – 12)

**Семестр вивчення** – 2

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Михайлицька О.Р.

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

1. Актуальні проблеми технологій харчової промисловості.
2. Актуальні проблеми виробництва незбираномолочної продукції.
3. Актуальні проблеми виробництва масла, сиру та молочних консервів.
4. Актуальні проблеми при виробництві продуктів із вторинної молочної сировини.
5. Екологічні аспекти при виробництві молочної продукції.
6. Фальсифікація молочних продуктів.



## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – МАГІСТР

### АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕХНОЛОГІЇ ГАЛУЗІ

**Кафедра** – технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 12, практичні заняття – 12)

**Семестр вивчення** – 2

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Драчук У.Р.

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

1. Аналіз стану та проблеми сировинних ресурсів м'ясної галузі
2. Впровадження харчових добавок і замінників м'ясної сировини.
3. Білкові добавки у м'ясному виробництві.
4. Актуальні передумови впровадження та основні тенденції нанотехнологій у м'ясній промисловості.
5. Сучасні вимоги до якості і безпечності м'яса і м'ясних виробів.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – МАГІСТР

### АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕХНОЛОГІЇ ГАЛУЗІ

**Кафедра** – технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 12, практичні заняття – 12)

**Семестр вивчення** – 2

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Драчук У.Р.

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

1. Аналіз стану та проблеми сировинних ресурсів олійно-жирової галузі галузі.
2. Впровадження харчових добавок у жирові продукти.
3. Емульгатори та стабілізатори, як добавки у жировому виробництві.
4. Сучасні вимоги до якості і безпеки олій і жирових продуктів.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – МАГІСТР

### РОБОТИЗАЦІЯ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ

**Кафедра** – загальнотехнічних дисциплін та контролю якості продукції

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 12, лабораторні заняття – 12)

**Семестр вивчення** – 2

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Варивода Ю.Ю.

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

1. Структура і складові систем промислових роботів.
2. Принципи розрахунку і конструювання механічних систем промислових роботів.
3. Приводи промислових роботів.
4. Інформаційно-вимірювальні пристрої промислових роботів із використання сенсорів.
5. Роботизовані виробничі комплекси.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – МАГІСТР

### ЕНЕРГОМЕНДЖМЕНТ ТА ЕНЕРГОЕФЕКТИВНА ЕКСПЛУАТАЦІЯ ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ ОБ'ЄКТІВ

**Кафедра** – загальнотехнічних дисциплін та контролю якості продукції

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 12, лабораторні заняття – 12)

**Семестр вивчення** – 2

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Варивода Ю.Ю.

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

1. Загальна характеристика енергоефективної експлуатації технічно-технологічних об'єктів.
2. Формування енергоменеджменту у технологічних процесах.
3. Розробка і виконання заходів щодо модернізації інженерних систем.
4. Енергоефективна експлуатація технічно-технологічних об'єктів у новітніх технологіях харчопереробної промисловості.
5. Техніко-економічні аспекти впровадження енергоощадних технологій.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – МАГІСТР

### ДІЛОВА ІНОЗЕМНА МОВА

**Кафедра** – української та іноземних мов імені Якіма Яреми

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 12, практичні заняття – 12)

**Семестр вивчення** – 2

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Подоляк М.В.

**Форма контролю** – залік.

#### Тематика

1. Візитна картка. Персонал фірми.
2. Телефонна розмова з фірмою. Замовлення квитка на літак. Замовлення місця в готелі.
3. Діловий лист. Митний і паспортний контроль. В аеропорту, на вокзалі.
4. У готелі. Лист-запит. Проживання. Їжа.
5. Влаштування на роботу. Огляд фірми. Лист-пропозиція.
6. Укладення договору.
7. Види оплати, кошти, валюта, рахунок, купівля.

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – МАГІСТР

**БЕЗВІДХОДНІ ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОКОПЕРЕРОБНИХ  
ВИРОБНИЦТВ**

**Кафедра** – технології молока і молочних продуктів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 10, лабораторні заняття – 10)

**Семестр вивчення** – 3

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Сливка Н.Б.

**Форма контролю** – залік

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – МАГІСТР

### БЕЗВІДХОДНІ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ВИРОБНИЦТВ

**Кафедра** – технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 10, лабораторні заняття – 10)

**Семестр вивчення** – 3

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Драчук У.Р.

**Форма контролю** – залік

#### Тематика

1. Вторинна сировина вимоги до її збирання.
2. Способи перероблення кісток та жиру-сирцю на мясопереробних підприємствах.
4. Переробка колаген – кератиновмісної сировини.
5. Раціональне використання вторинної сировини птахопереробного виробництва.
6. Переробка крові на м'ясопереробних підприємствах.

## СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – МАГІСТР

### БЕЗВІДХОДНІ ТЕХНОЛОГІЇ ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ВИРОБНИЦТВ

**Кафедра** – технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

**Кількість кредитів** – 3

**Кількість годин** – 90 (лекції – 10, лабораторні заняття – 10)

**Семестр вивчення** – 3

**Відповідальний за дисципліну** – доцент Ромашко І.С.

**Форма контролю** – залік

#### **Тематика**

1. Відходи олійно-жирової промисловості.
2. Безвідходні технології рослинної сировини.
3. Одержання рослинних олій з відходів інших виробництв.
4. Безвідходні технології переробки тваринних жирів.