

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

2023–2024 навчальний рік

<i>Назва дисципліни</i>	Інжиніринг підприємств молокопереробної галузі
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і переробки молока
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Наговська Володимира Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Рекомендований семестр</i>	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>	Метою вивчення даної дисципліни є формування у здобувачів освіти комплексу знань щодо власної інноваційної діяльності, інновацій підприємств, сукупності вмінь та навиків, необхідних для проведення власних наукових досліджень, створення нових та модернізації існуючих об'єктів інновацій.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Оволодіння діяльністю з розроблення нових систем, обладнання, процесів, проектів, програм, які характеризують їх спрямованість на ефективний розвиток і реально впроваджені нововведення.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Вступ. Загальне поняття про інжиніринг. 2. Функціонування інжинірингових послуг. 3. Інноваційна діяльність. 4. Ефективність організації інноваційних процесів. 5. Програмування інноваційного продукту. 6. Інноваційна політика підприємства. 7. Принципи проектування нового продукту.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

Назва дисципліни	Організація пусконаладжувальних робіт
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування і переробки молока
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Наговська Володимира Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
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	Надання студентам знань з проведення пускових і налагоджувальних робіт для освоєння проектної потужності об'єктів в нормативні терміни.
Завдання вивчення дисципліни	Основне завдання дисципліни полягає в оволодінні знаннями щодо пускових і налагоджувальних робіт, освоєнні проектної потужності об'єктів заданого асортименту при запланованих техніко-економічних показниках поведінки.
Короткий зміст дисципліни	1. Випробування стандартного обладнання. 2. Інженерно-економічна підготовка пусконаладжувальних робіт. 3. Організація служби підготовки виконання робіт з технічної документації. 4. Ревізія технологічного обладнання і запірнорегулюючої арматури. 5. Випробування обладнання на холостому ходу. 6. Запуск, випробування і налагоджування обладнання під навантаженням.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	50
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Безвідходні технології молокопереробних виробництв
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування і переробки молока
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Сливка Наталія Богданівна, доцент, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
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	Вивчення основних напрямів переробки вторинної сировини; теоретичних основ виробництва кормових добавок нового покоління, сучасних технологій кормових добавок із вторинної молочної сировини.
Завдання вивчення дисципліни	Підготований фахівець повинен знати: – склад і властивості вторинної молочної сировини; – основні напрями переробки молочної вторинної сировини; – новітні технології виробництва кормових добавок; – вміст і хімічний склад кормових добавок; – вимоги стандартів щодо якості кормових добавок. Підготований фахівець повинен вміти: – розраховувати рецептури на нові кормові добавки на основі вторинної молочної сировини; – визначати фізико-хімічні та мікробіологічні показники продуктів, призначених для відгодівлі с/г тварин; – планувати технологічні операції виробництва кормових добавок із вторинної молочної сировини; – аналізувати хімічний склад добавок, які використовуються у сільському господарстві.
Короткий зміст дисципліни	1. Склад, властивості, біологічна та кормова цінність вторинної молочної сировини. 2. Технологія кормових добавок і препаратів пробіотичної дії із вторинної молочної сировини. 3. Технологія кормових добавок і препаратів пребіотичної дії із вторинної молочної сировини. 4. Технологія кормових добавок на основі вторинної молочної сировини та небілкових азотистих речовин.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	50
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Технологічна експертиза
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування і переробки молока
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Цісарик Оріся Йосипівна, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології молока і молочних продуктів
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 є набуття студентами знань та навичок проведення технологічної експертизи.
Завдання вивчення дисципліни	Вивчення цієї дисципліни дозволить організувати і здійснити виготовлення молочних продуктів високої поживної і біологічної цінності та набутти таких компетентностей: – здатність організовувати і проводити дослідження на відповідному рівні; – здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень; – здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації; – здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.
Короткий зміст дисципліни	1. Предмет та завдання харчової експертизи. Оцінювання якості та безпеки харчових продуктів. 2. Харчове законодавство, стандартизація і сертифікація харчових продуктів. 3. Суб'єкти та методи експертизи харчових продуктів. 4. Органолептичні методи оцінювання харчових продуктів і умови їхнього проведення. Експертні методи оцінювання харчових продуктів. 5. Основні етапи і порядок проведення експертизи харчових продуктів. Санітарно-епідеміологічна, фіто-санітарна, ветеринарна і товарознавча експертизи. 6. Спеціальна експертиза харчових продуктів. 7. Ідентифікація як складова оцінки якості та сертифікації продукції.
Максимальна кількість студентів, які можуть	50

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

Назва дисципліни	Технологія комбінованих продуктів на молочній основі
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування і переробки молока
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Сливка Ірина Миколаївна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів
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 є формування у студентів уявлення про свою професію, майбутню діяльність, шляхи професійного вдосконалення, майбутнє місце роботи. Формування наукового світогляду відносно продуктів з комбінованим складом сировини, прийомів створення та виробництва комбінованих продуктів на молочній основі.
Завдання вивчення дисципліни	Вивчення навчальної дисципліни дозволить ознайомити студента з особливостями технології питних видів молока комбінованого складу сировини, кисломолочних напоїв, сиру кисломолочного та сиркових і сметанних виробів, спредів, сирних і сирних плавлених продуктів, дитячих харчових продуктів, сухих та згущених молокозмісних консервів, комбінованих продуктів на основі маслянки та сироватки.
Короткий зміст дисципліни	1. Актуальність виробництва комбінованих молочних продуктів. 2. Технологія незбираної молочної продукції комбінованого складу. 3. Технологія продуктів із підвищеним вмістом жиру. 4. Технологія сирних продуктів. Технологія дитячих молочних продуктів. 5. Технологія молокозмісних консервів.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	50
Мова викладання	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Сучасні технології зберігання і консервування молочних продуктів
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і переробки молока
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Сливка Ірина Миколаївна, кандидат сільськогосподарських 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
<i>- лекцій</i>	14
<i>-лабораторних занять</i>	14
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою вивчення дисципліни є формування у студентів знань теоретичних основ технології зберігання молочних продуктів, розвиток навиків самостійного аналізу процесів зберігання і консервування молочних продуктів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Основним завданням є набуття майбутніми фахівцями професійних знань, умінь та навичок у аналітичній, контрольній, інформаційній, науково-дослідницькій роботі, що пов'язані з функціонуванням та розвитком підприємств молокопереробної галузі та забезпечення фахівців знаннями ефективного застосування структурно-механічних, фізико-хімічних та мікробіологічних процесів щодо зберігання і консервування молочних продуктів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Сучасний підхід до подовження термінів зберігання молочних продуктів. 2. Способи обробки (консервування) харчових продуктів. Консерванти, їх класифікація. 2. Технології холодильного консервування 4. Використання різних мікробіологічних агентів для подовження терміну зберігання молочних продуктів. 5. Хімічні консерванти для молочних продуктів.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

Назва дисципліни	Методика викладання в ЗВО
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування і переробки молока
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 методичними знаннями, формування вмінь та навичок викладацької діяльності, організації та контролю, здійснення навчального процесу в умовах вищої освіти та освіти протягом життя за напрямом основної підготовки.
Завдання вивчення дисципліни	Забезпечити оволодіння основами майстерності викладача ЗВО
Короткий зміст дисципліни	1. Вступ. Методика викладання у ЗВО як наука, її зв'язок з іншими науками. Фундаменталізація та індивідуалізація підготовки фахівців з вищою освітою. 2. Загальні основи організації освітнього процесу в університеті. 3. Наукові та практичні основи сучасної педагогіки вищої освіти та їх застосування у викладанні. 4. Інноваційні освітні методики у вищій освіті. 5. Методика проведення позааудиторної та самостійної роботи.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	50
Мова викладання	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Педагогіка і психологія вищої школи
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і переробки молока
<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
- лекцій	12
- практичних занять	12
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Засвоїти основи педагогіки і психології вищої школи, психологічні та педагогічні особливості діяльності студентів і викладачів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Забезпечити формування основ педагогічного мислення.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Загальні основи педагогіки вищої школи. 2. Дидактичні основи освітнього процесу у вищій школі. 3. Інновації в системі вищої освіти. 4. Наукові та організаційно-методичні засади виховного процесу у вищій школі. 5. Загальні поняття психології вищої школи. 6. Діяльність та її психологічна структура. 7. Особистість і управління процесом її формування. 8. Психолого-педагогічні особливості діяльності викладача.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Комунікації у професійній діяльності
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і переробки молока
<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
- лекцій	12
- практичних занять	12
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Засвоїти теоретичні та практичні основи професійних комунікацій.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Оволодіти прийомами успішних комунікацій.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Комунікації у професійній діяльності. 2. Спілкування як ключовий комунікативний процес. 3. Культура професійної комунікації. 4. Особливості міжособистісних комунікацій у професійній діяльності. 5. Основи конфліктології.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

Назва дисципліни	Роботизація виробничих процесів
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування і переробки молока
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Ціж Богдан Романович, доктор технічних наук, професор кафедри загальнотехнічних дисциплін
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 викладання навчальної дисциплін “Роботизація виробничих процесів” є ознайомлення студентів з питаннями структури і складових частин промислових роботів, принципів їх конструювання, будови та принципу дії їхніх найважливіших елементів і ланок робочих механізмів, подання студентам 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 студентів 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	50
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Ресурсозберігаючі технології в галузі
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування і переробки молока
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Варивода Юрій Юрійович, кандидат технічних наук, доцент кафедри загальнотехнічних дисциплін
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 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.
Завдання вивчення дисципліни	Завданням дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань про ресурсозберігаючі технології у виробничих процесах підприємств галузі.
Короткий зміст дисципліни	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.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	50
Мова викладання	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Енергоменеджмент та енергоефективна експлуатація техніко-технологічних об'єктів
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і переробки молока
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Варивода Юрій Юрійович, кандидат технічних наук, доцент кафедри загальнотехнічних дисциплін
<i>Рекомендований семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	24
<i>- лекцій</i>	12
<i>-лабораторних занять</i>	12
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Метою викладання початкової дисципліни «Енергоменеджмент та енергоефективна експлуатація техніко-технологічних об'єктів» є ознайомлення студентів 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.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Завданням дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань з енергоменеджменту та енергоефективної експлуатації техніко-технологічних об'єктів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	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.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

Назва дисципліни	Технології молочних продуктів функціонального призначення
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування і переробки молока
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Цісарик Оріся Йосипівна, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології молока і молочних продуктів
Рекомендований семестр	3
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік
Аудиторні години, у т.ч.	30
- лекцій	12
- лабораторних занять	18
Загальний опис дисципліни	
Мета вивчення дисципліни	Набуття студентами необхідних знань щодо створення і технологічних особливостей виробництва молочних продуктів функціонального призначення та вмінь щодо їх виготовлення.
Завдання вивчення дисципліни	Вивчення біологічно активних речовини молока, які проявляють функціональні властивості, арсеналу сучасних функціональних інгредієнтів, особливостей їх поєднання з молочною основою, ролі пробіотичних культур і пребіотичних речовин, що дозволить створювати молочні продукти функціонального призначення та визначати технологічні особливості їх виробництва.
Короткий зміст дисципліни	1. Характеристика, роль, класифікація молочних продуктів функціонального призначення. Нутріцевтики молока, їх роль, властивості, шляхи підвищення їх вмісту у молоці та молочних продуктах. Особливості технології молочних продуктів із підвищеним вмістом нутріцевтиків. 2. Формування інгредієнтного складу та особливості технології молочних продуктів, збагачених мікронутрієнтами. 3. Роль, властивості пробіотичних культур, їх застосування для виробництва молочних продуктів функціонального призначення. 4. Роль та властивості пребіотичних речовин, їх застосування для виробництва молочних продуктів функціонального призначення. Синбіотики. 5. Особливості технологічних процесів виробництва молочних продуктів функціонального призначення: кисломолочних напоїв, кисломолочного сиру і сиркових виробів, сирів, вершкового масла.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	50
Мова викладання	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологія молочних продуктів з комбінованим складом сировини
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і переробки молока
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Цісарик Оріся Йосипівна, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Рекомендований семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i> - лекцій - лабораторних занять	30
	12
	18
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Набуття студентами необхідних знань щодо сучасних технологій комбінованих продуктів на молочній основі.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Освоєння сучасних технологій молочних продуктів з комбінованим складом сировини, уміння організувати їх виробництво на основі сучасних наукових досягнень.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	- Особливості технології питних видів молока з комбінованого складу сировини, кисломолочних напоїв, сиру кисломолочного та сиркових і сметанних. - Особливості технології спредів, сирних і сирних плавлених продуктів, дитячих харчових продуктів, сухих та згущених молокозмісних консервів. - Особливості технології комбінованих продуктів на основі маслянки та сироватки.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Сучасні напрями розвитку технології молочних і молоковісних продуктів
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і переробки молока
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Цісарик Оріся Йосипівна, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Рекомендований семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	30
- лекцій	12
-лабораторних занять	18
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Формування знань щодо сучасних напрямів розвитку технології молочних і молоковісних продуктів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Освоєння знань щодо особливостей вимог до сировини та окремих складових для виробництва сучасних молочних продуктів та особливостей способів їх оброблення та пакування.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Характеристика молочної сировини для сучасних молочних продуктів. 2. Способи оброблення сировини і різних складових молочного походження. 3. Ефективні пакувальні рішення для збереження якості та безпечності сучасних молочних продуктів. 4. Сучасні технології питних видів молока, кисломолочних продуктів та молочно-білкових концентратів. 5. Використання сучасних методів згущення, сушіння, баромембранного оброблення і електродіалізу.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

Назва дисципліни	Цивільний захист
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування і переробки молока
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Фреюк Дмитро Васильович, старший викладач Циклу БЖД та ЦЗ
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 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	знання: – основні положення основних законодавчих і нормативно-правових актів з питань цивільного захисту; – завдання єдиної державної системи цивільного захисту (ЄДСЦЗ), її структуру, режими функціонування; - основи організації цивільного захисту на об'єкті господарювання (ОГД); – причини виникнення НС, способи і засоби захисту населення і територій від уражуючих факторів НС природного і техногенного походження; – методику прогнозування можливої радіаційної, хімічної, біологічної, інженерної та пожежної обстановки, яка може виникнути внаслідок НС на ОГД; – основні способи локалізації і знешчавлення джерел хімічного зараження з урахуванням виду небезпечної хімічної речовини та превентивні заходи щодо зниження масштабів хімічного впливу на об'єкти і території; – режими захисту населення у випадку ускладнення радіаційного стану у разі аварії на АЕС; – організацію евакуації. вміння: – прогнозувати можливу радіаційну, хімічну, біологічну, інженерну та пожежну обстановку, яка може виникнути внаслідок НС на ОГД; – розв'язувати типові завдання з оцінки хімічної, радіаційної, біологічної, інженерної та пожежної обстановки.
Короткий зміст дисципліни	1. Національна безпека, оборона та цивільний захист – основні пріоритети державної політики України в

	сучасних умовах. 2. Надзвичайні ситуації мирного та воєнного часу. 3. Моніторинг НС техногенного та природного характеру. 4. Прогнозування обстановки та оцінка соціально-економічних наслідків НС. 5. Захист населення і територій від надзвичайних ситуацій. 6. Планування заходів з цивільного захисту на підприємствах агропромислового комплексу.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Охорона праці у галузі
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і переробки молока
<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>	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>	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>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Гігієна праці та виробнича санітарія на підприємстві
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і переробки молока
<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>	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>	Дати достатні знання для формування майбутнього інженера-технолога про вплив виробничого процесу та навколишнього середовища на організм працюючих з метою розробки санітарно-гігієнічних та лікувально-профілактичних заходів, які спрямовані на створення найбільш сприятливих умов праці, забезпечення здоров'я та високого рівня працездатності людини.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Своєчасно здійснювати організаційні та технічні заходи на підприємстві, які спрямовані на усунення потенційно небезпечних факторів і запобігання професійних захворювань та отруєнь.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Законодавство у галузі гігієни праці. 2. Гігієнічна класифікація праці. 3. Шкідливі виробничі фактори та засоби захисту від них.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

Назва дисципліни	Методологія харчової науки
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування і переробки молока
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	50
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Актуальні проблеми технології молочної галузі
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування і переробки молока
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	Засвоїти специфічні аспекти, актуальні питання і проблеми, що виникають у практичній діяльності, навчитись аналізувати сучасні підходи до їх розв'язання та сформулювати відповідні практичні навички.
Завдання вивчення дисципліни	Оцінка сучасних тенденцій розвитку молочної промисловості, формування здатності ідентифікації проблем на підприємстві та забезпечення ефективного їх розв'язання.
Короткий зміст дисципліни	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.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	50
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Екотрофологія
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування і переробки молока
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	Метою вивчення дисципліни є забезпечення відповідною інформацією, яка сприятиме оптимізації харчування населення, а відтак поліпшенню стану здоров'я.
Завдання вивчення дисципліни	Вивчення умов, за яких можливий оптимальний рівень харчування як окремої людини, так і людської популяції, дослідження системи «довкілля-харчування-здоров'я».
Короткий зміст дисципліни	1. Мета, предмет, завдання та функції екотрофології. Місце екотрофології в системі наук. Сучасні проблеми харчування населення. 2. Харчування людини – основний об'єкт дослідження екотрофології. Продовольча безпека. 3. Значення основних поживних речовин в харчуванні людини. 4. Основи раціонального харчування. 5. Санітарно-епідеміологічне значення їжі. 6. Нормативно- законодавча основа безпеки харчової продукції в Україні.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	50
Мова викладання	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Інноваційні харчові інгредієнти у технології молочних продуктів
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і переробки молока
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Гачак Юрій Романович, кандидат біологічних 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
<i>- лекцій</i>	12
<i>-лабораторних занять</i>	12
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 в технології молочних продуктів.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Нові інструментальні методи та експрес-аналізатори для контролю складу і якості молока і молочних продуктів
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і переробки молока
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Гачак Юрій Романович, кандидат біологічних 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
<i>- лекцій</i>	12
<i>- лабораторних занять</i>	12
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення сучасних інструментальних методів та експрес-аналізаторів для контролю складу і якості молока і молочних продуктів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	– вивчити характеристики нових інструментального обладнання для контролю складу та якості молока і молочних продуктів; – дослідити шляхи залучення нового обладнання та можливості його вибору серед інших для швидкого та якісного контролю складу та якості молока і молочних продуктів; – вибір оптимального обладнання для аналізу складу та контролю якості різних груп молочних продуктів; – вивчити умови оптимального функціонування експрес приладів та аналізаторів для контролю складу та якості молока і молочних продуктів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Роль інструментальних методів контролю складу і якості молока і молочних продуктів. Основні переваги та недоліки. 2. Сучасні інструментальні методи для контролю складу і якості молока і молочних продуктів. 3. Сучасні вітчизняні експрес-аналізатори для контролю складу і якості молока і молочних продуктів. 4. Сучасні експрес-аналізатори для контролю складу і якості молока і молочних продуктів імпортного виробництва. 5. Основні напрямки у пошуку та використанні інструментальних методів для контролю складу і якості молока і молочних продуктів.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технології поверхнево активних речовин
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і переробки молока
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Гачак Юрій Романович, кандидат біологічних 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>	Метою є ознайомлення студентів з будовою та властивостями поверхнево-активних речовин (ПАР), основними питаннями фізхімії ПАР і мийних засобів, дати уявлення про використання ПАР в харчовій галузі, а також сформулювати навички роботи з розчинами ПАР та вміння одержувати і аналізувати деякі фізико-хімічні характеристики цих розчинів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Завданням дисципліни є вивчення будови та властивості різних типів ПАР; термодинаміки міцелоутворення у водних розчинах, явищ солюбілізації і міцелярного каталізу; методів одержання дисперсних систем, та умови забезпечення їхньої стійкості; застосування поверхнево-активних речовин та їхніх композицій у харчовій галузі; засади нанотехнологій та оптимізації й інтенсифікації гетерогенних процесів.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Міцелоутворення колоїдних ПАР. 2. Адсорбційні шари розчинних і нерозчинних ПАР. 3. Фазова поведінка концентрованих систем поверхнево-активних речовин. 4. Властивості сумішей ПАР та високомолекулярних сполук. 5. Емульсії та емульгатори. Мікроемульсії. 6. Композиції харчових поверхнево-активних речовин.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Соціальна та корпоративна діяльність бізнесу
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і переробки м'яса
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Гримак Олег Ярославович, кандидат економічних наук, доцент кафедри історії України, економічної теорії та туризму
<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>	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.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Завдання навчальної дисципліни полягає в: – вивчення методичних та практичних питань концепції корпоративної соціальної відповідальності; – вироблення елементарних навиків етичної експертизи, демонструванні способів реалізації моральних цінностей в економічній практиці; – розвитку у студентів навиків соціально-етичного осмислення сучасного бізнесу.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	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.
<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>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і переробки молока
<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 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>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Методика оцінки наукових проєктів
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і переробки молока
<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 оцінювати, контролювати та управляти технологічними процесами за врахуванням основ економіки, логістики та інформаційних технологій.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Методика оцінювання результатів науково-технічних проєктів для визначення перспектив їх комерціалізації та формування системи показників ефективності на основі вже існуючих методик оцінки інновацій.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Мета, об'єкт і предмет наукового проєкту. 2. Різновиди і масштаби систем показників оцінки ефективності проєктів. 3. Групи показників ефективності інноваційного проєкту. 4. Методи аналізу і оцінки ефективності проєктів. 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>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

Назва дисципліни	Методологія розробки наукових проектів
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування і переробки молока
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Березівський Ярослав Петрович, кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки підприємства, інновацій та дорадництва в АПК
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	Забезпечує здатність самостійно реалізовувати інноваційні наукові проекти фундаментального та прикладного спрямування, володіти методологією творчої діяльності при вирішенні професійних завдань.
Завдання вивчення дисципліни	Здатність до адаптації та дії в новій ситуації, готовність нести відповідальність за прийняті рішення. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).
Короткий зміст дисципліни	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 проекту. 5. Науково-технічна частина проекту. 6. Характеристика команди заявника проекту. 7. Оцінка соціальної ефективності проектів, як вдосконалення системи управління реалізації проекту. 8. Індекс рентабельності проекту.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	50
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 і переробки молока
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Цісарик Оріся Йосипівна, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології молока і молочних продуктів
<i>Рекомендований семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	30
- лекцій	12
- лабораторних занять	18
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 і переробки молока
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Цісарик Орися Йосипівна, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології молока і молочних продуктів
Рекомендований семестр	3
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік
Аудиторні години, у т.ч.	30
- лекцій	12
- практичних занять	18
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 і переробки молока
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Цісарик Орися Йосипівна, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології молока і молочних продуктів
Рекомендований семестр	3
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік
Аудиторні години, у т.ч.	30
- лекцій	12
- практичних занять	18
Загальний опис дисципліни	
Мета вивчення дисципліни	Формування знань щодо нутриціологічних основ раціонального харчування, гігієнічних принципів харчування окремих груп населення, основ профілактики аліментарних та аліментарно зумовлених захворювань, гігієнічної характеристики харчових продуктів, харчових отруєнь, кишкових інфекцій та їх профілактики.
Завдання вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни дозволить знати науково-обґрунтовані потреби людини у харчових продуктах і компонентах їжі; значення макро- і мікронутрієнтів у харчуванні людини; норми харчування населення окремих груп; причини виникнення і способи запобігання харчовим отруєнням бактеріального і немікробного походження; розраховувати потребу в основних поживних та біологічно активних речовинах; розробляти заходи щодо запобігання розповсюдженню харчових захворювань; аналізувати стан виконання санітарних правил на підприємствах харчової промисловості.
Короткий зміст дисципліни	1. Харчування і здоров'я людини. 2. Нутриціологічні основи раціонального харчування. 3. Харчування дітей різних вікових груп. Харчування осіб розумової і фізичної праці. Харчування людей літнього віку. 4. Основи профілактики аліментарних та аліментарно зумовлених захворювань. 5. Гігієнічні вимоги до технологічних процесів виробництва харчових продуктів. 6. Класичні інфекційні і паразитарні хвороби з харчових шляхом передавання. 7. Харчові отруєння.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	100
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Інжиніринг підприємств м'ясної галузі
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування і 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 дифузії 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>	Глобальні продовольчі системи
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і 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>	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>	Отримання знань з питань взаємозв'язку глобальних екологічних змін та продовольчих систем, розуміння критичної необхідності змін у моделях виробництва і споживання продовольства через відсутність продовольчої безпеки, значну шкоду для навколишнього середовища та нездоровий вплив на людину.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Вивчення діяльностей і результатів продовольчих систем, драйверів глобальних екологічних змін, сучасного стану продовольчої безпеки та можливих шляхів трансформації глобальної продовольчої системи для досягнення стійкості.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Продовольчі системи та їхній взаємозв'язок з глобальними екологічними змінами. 2. Сучасний стан продовольчої безпеки. 3. Проблема скорочення продовольчих втрат і харчових відходів як засіб досягнення стійкої продовольчої системи. 4. Трансформація підходів до харчування, як засіб досягнення стійкої продовольчої системи. 5. Харчові інгредієнти майбутнього.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

Назва дисципліни	Логістичні системи і моніторинг виробництва харчових продуктів
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування і 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	Навчити майбутніх здобувачів вищої освіти освітнього ступеня магістрів творчо мислити та науково обґрунтовувати інноваційні технології виробництва високоякісних м'ясних продуктів з невисокою собівартістю; формування у майбутніх фахівців системних знань і розуміння концептуальних основ логістики, вмінь та навичок щодо механізму логістичних систем і ефективного управління матеріальними потоками.
Завдання вивчення дисципліни	Вивчення теоретичних понять категорій логістики та сучасних тенденцій у цій галузі знань; - опанування методологічного апарату організації логістичної діяльності на підприємствах; набуття здатностей до творчого пошуку напрямків удосконалення логістичної діяльності; - набуття здобувачами вищої освіти теоретичних знань з питань концепції, стратегії й тактики логістики та принципів і закономірностей створення й руху матеріальних потоків; - опанування студентами методичним інструментарієм розроблення та реалізації завдань логістики; - оволодіння ідеологією концепції та навичками логістичного управління; розроблення пропозицій щодо формування та удосконалення логістичних систем і механізмів їх функціонування; - набуття навичок оцінки економічної ефективності та наслідків здійснення логістичних рішень.
Короткий зміст дисципліни	1. Методологічні основи логістики. 2. Матеріальні та інформаційні потоки в логістиці. 3. Логістика постачання. 4. Розміщення складів. 5. Складська логістика. 6. Логістика розподілу.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	50

Мова викладання	Українська
-----------------	------------

Назва дисципліни	Технологічна експертиза
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування і 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, апаратного 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 м'ясних 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 м'ясної сировини. 8. Технологічна експертиза м'ясних продуктів.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	50
Мова викладання	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Методи інтенсифікації технологічних процесів м'ясної галузі
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і 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
<i>- лекцій</i>	14
<i>-практичних занять</i>	14
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Підготувати експериментально-виробничу діяльність із застосуванням найсучасніших методів інтенсифікації виробництв м'ясопереробної галузі.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Знати класифікації існуючих методів інтенсифікації, вибирати керуючі і 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>	Раціональне використання відходів м'ясної галузі
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і 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
- лабораторних 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>	Методика викладання в ЗВО
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і переробки м'яса
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Смолінська Олесь 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 методичними знаннями, формування вмінь та навичок викладацької діяльності, організації та контролю, здійснення навчального процесу в умовах вищої освіти та освіти протягом життя за напрямом основної підготовки.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Забезпечити оволодіння основами майстерності викладача ЗВО
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Вступ. Методика викладання у ЗВО як наука, її зв'язок з іншими науками. Фундаменталізація та індивідуалізація підготовки фахівців з вищою освітою. 2. Загальні основи організації освітнього процесу в університеті. 3. Наукові та практичні основи сучасної педагогіки вищої освіти та їх застосування у викладанні. 4. Інноваційні освітні методики у вищій освіті. 5. Методика проведення позааудиторної та самостійної роботи.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Педагогіка і психологія вищої школи
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і 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>	Засвоїти основи педагогіки і психології вищої школи, психологічні та педагогічні особливості діяльності студентів і викладачів.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Забезпечити формування основ педагогічного мислення.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Загальні основи педагогіки вищої школи. 2. Дидактичні основи освітнього процесу у вищій школі. 3. Інновації в системі вищої освіти. 4. Наукові та організаційно-методичні засади виховного процесу у вищій школі. 5. Загальні поняття психології вищої школи. 6. Діяльність та її психологічна структура. 7. Особистість і управління процесом її формування. 8. Психолого-педагогічні особливості діяльності викладача.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Комунікації у професійній діяльності
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і 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>	Засвоїти теоретичні та практичні основи професійних комунікацій.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Оволодіти прийомами успішних комунікацій.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Комунікації у професійній діяльності. 2. Спілкування як ключовий комунікативний процес. 3. Культура професійної комунікації. 4. Особливості міжособистісних комунікацій у професійній діяльності. 5. Основи конфліктології.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

Назва дисципліни	Охорона праці у галузі
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування і переробки м'яса
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Ярошович Іван Григорович, старший викладач кафедри безпеки виробництва та механізації технологічних процесів у тваринництві
Рекомендований(-і) семестр(-и)	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 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.
Завдання вивчення дисципліни	Своєчасно здійснювати організаційні та технічні заходи на підприємстві, які спрямовані на усунення потенційно небезпечних факторів і запобігання професійних захворювань та отруєнь.
Короткий зміст дисципліни	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.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	50
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Роботизація виробничих процесів
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування і переробки м'яса
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Ціж Богдан Романович, доктор технічних наук, професор кафедри загальнотехнічних дисциплін
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 викладання навчальної дисциплін “Роботизація виробничих процесів” є ознайомлення студентів з питаннями структури і складових частин промислових роботів, принципів їх конструювання, будови та принципу дії їхніх найважливіших елементів і ланок робочих механізмів, подання студентам 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 студентів 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 застосування промислових роботів. 7. Підготовка виробництва до роботизації.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	50
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Ресурсозберігаючі технології в галузі
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування і переробки м'яса
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Варивода Юрій Юрійович, кандидат технічних наук, доцент кафедри загальнотехнічних дисциплін
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 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.
Завдання вивчення дисципліни	Завданням дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань про ресурсозберігаючі технології у виробничих процесах підприємств галузі.
Короткий зміст дисципліни	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.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	50
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Енергоменеджмент та енергоефективна експлуатація техніко-технологічних об'єктів
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування і переробки м'яса
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Варивода Юрій Юрійович, кандидат технічних наук, доцент кафедри загальнотехнічних дисциплін
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 викладання початкової дисципліни «Енергоменеджмент та енергоефективна експлуатація техніко-технологічних об'єктів» є ознайомлення студентів 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	50
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Технології м'ясних продуктів функціонального призначення
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування і 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.	30
- лекцій	12
- лабораторних занять	18
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 інгредієнтного 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

<i>Назва дисципліни</i>	Методи інтенсифікації технологічних процесів м'ясної галузі
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і 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>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	30
<i>- лекцій</i>	12
<i>-лабораторних занять</i>	18
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Підготувати експериментально-виробничу діяльність із застосуванням найсучасніших методів інтенсифікації виробництв м'ясопереробної галузі.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Знати класифікації існуючих методів інтенсифікації, вибирати керуючі і 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>	Раціональне використання відходів м'ясної галузі
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і 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>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	30
- лекцій	12
- лабораторних занять	18
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>	Цивільний захист
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і переробки м'яса
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Фреюк Дмитро Васильович, старший викладач Циклу БЖД та ЦЗ
<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>	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.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	знання: – основні положення основних законодавчих і нормативно-правових актів з питань цивільного захисту; – завдання єдиної державної системи цивільного захисту (ЄДСЦЗ), її структуру, режими функціонування; - основи організації цивільного захисту на об'єкті господарювання (ОГД); – причини виникнення НС, способи і засоби захисту населення і територій від уражуючих факторів НС природного і техногенного походження; – методику прогнозування можливої радіаційної, хімічної, біологічної, інженерної та пожежної обстановки, яка може виникнути внаслідок НС на ОГД; – основні способи локалізації і знезараження джерел хімічного зараження з урахуванням виду небезпечної хімічної речовини та превентивні заходи щодо зниження масштабів хімічного впливу на об'єкти і території; – режими захисту населення у випадку ускладнення радіаційного стану у разі аварії на АЕС; – організацію евакуації. вміння: – прогнозувати можливу радіаційну, хімічну, біологічну, інженерну та пожежну обстановку, яка може виникнути внаслідок НС на ОГД; – розв'язувати типові завдання з оцінки хімічної, радіаційної, біологічної, інженерної та пожежної обстановки.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Національна безпека, оборона та цивільний захист – основні пріоритети державної політики України в сучасних умовах.

	2. Надзвичайні ситуації мирного та воєнного часу. 3. Моніторинг НС техногенного та природного характеру. 4. Прогнозування обстановки та оцінка соціально-економічних наслідків НС. 5. Захист населення і територій від надзвичайних ситуацій. 6. Планування заходів з цивільного захисту на підприємствах агропромислового комплексу.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Охорона праці у галузі
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і 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>	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>	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>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Гігієна праці та виробнича санітарія на підприємстві
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і 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>	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>	Дати достатні знання для формування майбутнього інженера-технолога про вплив виробничого процесу та навколишнього середовища на організм працюючих з метою розробки санітарно-гігієнічних та лікувально-профілактичних заходів, які спрямовані на створення найбільш сприятливих умов праці, забезпечення здоров'я та високого рівня працездатності людини.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Своєчасно здійснювати організаційні та технічні заходи на підприємстві, які спрямовані на усунення потенційно небезпечних факторів і запобігання професійних захворювань та отруєнь.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Законодавство у галузі гігієни праці. 2. Гігієнічна класифікація праці. 3. Шкідливі виробничі фактори та засоби захисту від них.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

Назва дисципліни	Методологія харчової науки
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування і переробки м'яса
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Ромашко Ірина Сергіївна, 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
- практичних занять	12
Загальний опис дисципліни	
Мета вивчення дисципліни	Забезпечити формування у студентів магістратури знань про історію та методологію раціонального харчування, основні принципи здорового харчування, роль природничих наук у становленні харчових технологій та шляхи її подальшого розвитку.
Завдання вивчення дисципліни	Формування у студентів необхідних компетентностей: здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу, здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях, здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, прагнення до саморозвитку, здатність генерувати нові ідеї, здатність до аналізу сучасних напрямів, трендів розвитку галузі, синтезу нових ідей та їх реалізації.
Короткий зміст дисципліни	1. Роль харчування в житті суспільства. Особливості харчування на різних історичних етапах розвитку людського суспільства. 2. Природничі відкриття у розвитку харчової науки. Наукові уявлення про перетворення речовин в організмі. 3. Концепції харчової науки. Концептуальні підходи до харчування, що сформувалися до початку ХХІ століття. 4. Харчування та здоров'я. Харчування як один із способів формування здорового способу життя. 5. Раціональне і збалансоване харчування. Системи харчування з врахуванням багатофакторності впливу раціону.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	50
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Методологія раціонального харчування
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування і переробки м'яса
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Ромашко Ірина Сергіївна, 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
- практичних занять	12
Загальний опис дисципліни	
Мета вивчення дисципліни	Забезпечити отримання базових знань у студентів про значення методологічного підходу у становленні харчових технологій, основні напрямки розвитку раціональної системи здорового харчування.
Завдання вивчення дисципліни	Використовуючи фундаментальні наукові дослідження методології харчової науки, сформувані вміння застосовувати методологічний підхід до розробки технологічних рішень при створенні збалансованих систем раціонального харчування.
Короткий зміст дисципліни	1. Роль харчування в житті суспільства. Вплив харчування на формування здорового способу життя. 2. Становлення харчової науки. Вплив досягнень природничих наук на розвиток харчової галузі. 3. Наукові уявлення про перетворення речовин в організмі. Основні підходи до формування раціонального харчування 4. Нутриціологія, збалансоване і раціональне харчування. Вплив способу харчування на здоров'я людини і суспільства. 5. Системи харчування з врахуванням історичних етапів розвитку суспільства та особливості харчування людства в різні періоди.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	50
Мова викладання	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Концепції харчової науки
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і переробки м'яса
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Ромашко Ірина Сергіївна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
<i>Рекомендований семестр</i>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	24
<i>- лекцій</i>	12
<i>- практичних занять</i>	12
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Сформувати у студентів магістратури знання про значення природничих наук у становленні харчових технологій, основні напрямки їх розвитку, історію харчової науки та основні принципи здорового харчування.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Забезпечити формування у студентів здатності застосовувати знання у практичних ситуаціях, знати роль і місце наукових досліджень у становленні харчової науки, володіти основними концептуальними засадами, що впливають на розвиток індустрії їжі.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Становлення харчової науки. Концептуальні підходи до харчування, що сформувалися до початку ХХІ століття 2. Наукові уявлення про перетворення речовин в організмі. Вплив досягнень природничих наук на розвиток харчової галузі. 3. Історичні етапи розвитку суспільства та особливості харчування цих періодів. Роль харчування в житті суспільства. 4. Вплив харчування на формування здорового способу життя. Харчування та здоров'я. 5. Системи харчування з врахуванням багатофакторності впливу раціону. Баланс корисних речовин і раціональне харчування.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<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 і 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 магістра 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

Назва дисципліни	Прогнозування збереження якості сировини та консервованих м'ясних продуктів
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування і 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	Мета навчальної дисципліни – навчання студентів 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 ендогенних та екзогенних факторів на органолептичні, мікробіологічні, хімічні показники сировини та консервованих продуктів до та в момент зберігання за допомогою сучасних прикладних програм.
Завдання вивчення дисципліни	Основними завданнями вивчення дисципліни є отримання студентами 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.
Короткий зміст дисципліни	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 і 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 студентів професійних знань щодо зберігання сировини та готової продукції м'ясних та олійно-жирових виробництв за мінімальних втрат і збереження її поживної та біологічної цінності. Одержання студентами 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

<i>Назва дисципліни</i>	Соціальна та корпоративна діяльність бізнесу
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і переробки м'яса
<i>Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)</i>	Гримак Олег Ярославович, кандидат економічних наук, доцент кафедри історії України, економічної теорії та туризму
<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>	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.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Завдання навчальної дисципліни полягає в: – вивчення методичних та практичних питань концепції корпоративної соціальної відповідальності; – вироблення елементарних навиків етичної експертизи, демонструванні способів реалізації моральних цінностей в економічній практиці; – розвитку у студентів навиків соціально-етичного осмислення сучасного бізнесу.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	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.
<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>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і 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
<i>- лекцій</i>	12
<i>- практичних занять</i>	12
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>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Методика оцінки наукових проєктів
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і 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 оцінювати, контролювати та управляти технологічними процесами за врахуванням основ економіки, логістики та інформаційних технологій.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Методика оцінювання результатів науково-технічних проєктів для визначення перспектив їх комерціалізації та формування системи показників ефективності на основі вже існуючих методик оцінки інновацій.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Мета, об'єкт і предмет наукового проєкту. 2. Різновиди і масштаби систем показників оцінки ефективності проєктів. 3. Групи показників ефективності інноваційного проєкту. 4. Методи аналізу і оцінки ефективності проєктів. 5. Система універсальних показників для оцінки ефективності проєкту. 6. Науково-технічна частина проєкту. 7. Характеристика команди заявника проєкту. 8. Оцінка соціальної ефективності проєктів, як вдосконалення системи управління реалізації проєкту. 9. Індекс рентабельності проєкту.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська

Назва дисципліни	Методологія розробки наукових проєктів
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування і переробки м'яса
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Березівський Ярослав Петрович, кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки підприємства, інновацій та дорадництва в АПК
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	Забезпечує здатність самостійно реалізовувати інноваційні наукові проєкти фундаментального та прикладного спрямування, володіти методологією творчої діяльності при вирішенні професійних завдань.
Завдання вивчення дисципліни	Здатність до адаптації та дії в новій ситуації, готовність нести відповідальність за прийняті рішення. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).
Короткий зміст дисципліни	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.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	50
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Біотехнологічні процеси у технології м'ясних продуктів
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування і 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.	30
- лекцій	12
- лабораторних занять	18
Загальний опис дисципліни	
Мета вивчення дисципліни	Ознайомлення студентів із принципами використання біологічних знань у виробництві практично цінних продуктів і набути розуміння про сучасні біотехнологічні процеси, які базуються на генетичній і клітинній інженерії.
Завдання вивчення дисципліни	– ознайомлення студентів із принципами використання біологічних знань у виробництві практично цінних біотехнологічних продуктів; – розуміння сучасних біотехнологічних процесів, які базуються на генетичній і клітинній інженерії; – вироблення у студентів навичок проектування біотехнологічних процесів шляхом збирання, якісного опрацювання та аналізу біотехнологічної інформації, експериментального освоєння методів роботи з різними біотехнологічними об'єктами в умовах лабораторії.
Короткий зміст дисципліни	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.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	50
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Інноваційні харчові інгредієнти у харчових технологіях
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітній ступінь	Магістр
Освітньо-професійна програма	Технології зберігання, консервування і переробки м'яса
Лектор (відповідальний за навчально-методичне забезпечення дисципліни)	Драчук Уляна Романівна 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.	30
- лекцій	12
- практичних занять	18
Загальний опис дисципліни	
Мета вивчення дисципліни	Ознайомлення студентів з можливостями підвищення ефективності діяльності харчової галузі на рівні технологічних, управлінських та організаційних досягнень, прогресивного досвіду та системних знань, які дозволяють сформувати систему компетенцій фахівця, що відповідають вимогам сучасності.
Завдання вивчення дисципліни	- Формування знань про сучасний стан розвитку харчової галузі з урахуванням ефективного використання інноваційних досягнень, які забезпечують зростання продуктивних сил суспільства; - формування навичок аналізувати технологічні системи з можливостями їх удосконалення на базі використання та впровадження інноваційних досягнень харчової галузі; - оволодіння знаннями в області наукових досліджень та розробки технології м'ясних продуктів; формування усвідомлення про необхідність сприйняття науково-технологічних досліджень та рівня розвитку м'ясопереробної галузі як ефективної основи для удосконалення технологічної діяльності фахівця з технології зберігання, консервування та переробки м'яса.
Короткий зміст дисципліни	1. Основні тенденції розвитку індустрії харчових інгредієнтів та добавок. 2. Характеристика та функціонально-технологічні властивості харчових добавок, що використовуються у технологіях м'ясопродуктів. 3. Поліфункціональні (комплексні) добавки для виробництва м'ясних продуктів. 4. Особливості, критерії вибору та ефективність використання добавок у технологіях окремих видів м'ясопродуктів (ковбаси, копченості, напівфабрикати, консерви).
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	50
Мова викладання	Українська

<i>Назва дисципліни</i>	Технологія м'ясопродуктів з нетрадиційні м'ясної сировини
<i>Спеціальність</i>	181 Харчові технології
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Освітньо-професійна програма</i>	Технології зберігання, консервування і 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>	3
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години, у т.ч.</i>	30
<i>- лекцій</i>	12
<i>-практичних занять</i>	18
Загальний опис дисципліни	
<i>Мета вивчення дисципліни</i>	Вивчення технології м'ясних продуктів із нетрадиційної сировини, яка одержана відповідно до принципів та методів керування популяцією диких тварин.
<i>Завдання вивчення дисципліни</i>	Вивчення хімічного складу та технологічних властивостей екологічно чистого м'яса, яке отримують в результаті високої продуктивності диких тварин.
<i>Короткий зміст дисципліни</i>	1. Державний контроль у галузі охорони, використання та відтворення тваринного світу. 2. Паштети. Історія виникнення паштетів. 3. Дикі парнокопитні тварини. 4. Технологія м'яса та м'ясопродуктів з конини. 5. Родина зайцевих та родина бобрових. 6. Технологія м'яса і м'ясопродуктів з птиці.
<i>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</i>	50
<i>Мова викладання</i>	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 і 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>	30
<i>- лекцій</i>	12
<i>- практичних занять</i>	18
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>	50
<i>Мова викладання</i>	Українська