

БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ



КАТАЛОГ
анотацій обов'язкових компонент ОПП
для здобувачів вищої освіти

галузь знань: 18 «Виробництво та технології»

спеціальність: 181 «Харчові технології»

Рівень вищої освіти: перший бакалаврський

Біла Церква-2021

| | |
|--|--|
| Назва дисципліни | Вища математика |
| Викладач | Непочатенко В.А., доктор фіз.-мат. наук, доцент |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 1 курс, 1 і 2 семестри |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Біолого-технологічний факультет |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | <p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями - Здатність працювати автономно - Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки - Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту <p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знати основні математичні методи обробки експериментальних результатів. - Знати основи вищої математики для засвоєння нових знань з журналів, монографій та підручників. - Вміти визначати степінь впливу (коефіцієнт кореляції) конкретного фактора на основний показник технологічного процесу - Вміти проводити математичне моделювання технологічного процесу та прогнозувати зміни в залежності від показників складових сировини. - Мати базову математичну освіту для проведення теоретичних та оброки експериментальних наукових досліджень. - Вміти визначати оптимальні параметри технологічних процесів з метою отримання максимального прибутку. - Вміти прогнозувати ціни харчових продуктів на споживчому ринку з використанням логістичних регресій. |
| Опис дисципліни | |

| | |
|---|--|
| <p>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</p> | <p>. Навчальна дисципліна «Вища математика» базується на знаннях, здобутих студентами у загальноосвітніх навчальних закладах, що вивчалися у курсі геометрії алгебри та початків аналізу.</p> |
| <p>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</p> | <p>30 студентів</p> |
| <p>Теми аудиторних занять</p> | <p><i>Змістовий модуль 1. Елементи лінійної та векторної алгебри.</i></p> <p>Тема 1.1. Вступ. Принципи академічної доброчесності. Матриці та визначники. Системи лінійних рівнянь.</p> <p>Тема 1.2. Основи векторної алгебри.</p> <p>Тема 1.3. Аналітична геометрія на площині.</p> <p><i>Змістовий модуль 2. Диференціальне числення функції однієї змінної.</i></p> <p>Тема 2.1 Похідні та диференціали функції однієї змінної.</p> <p>Тема 2.2. Монотонність функції. Екстремум. Найбільше і найменше значення функцій на відріжку</p> <p>Тема 2.3. Дослідження функції за допомогою похідних.</p> <p><i>Змістовий модуль 3. Диференціальне числення функції багатьох змінних.</i></p> <p>Тема 3.1. Частинні похідні функції багатьох змінних. Повний диференціал.</p> <p>Тема 3.2. Частинні похідні та диференціали вищих порядків.</p> <p>Тема 3.3. Екстремум функції двох змінних.</p> <p><i>Змістовий модуль 4. Інтегральне числення функцій.</i></p> <p>Тема 4.1. Первісна та невизначений інтеграл</p> <p>Тема 4.2. Інтегрування раціональних, тригонометричних та ірраціональних функцій.</p> <p>Тема 4.3. Визначений інтеграл.</p> <p><i>Змістовий модуль 5. Основи теорії ймовірностей</i></p> <p>Тема 5.1. Основні поняття теорії ймовірностей.</p> |

| | |
|------------------------|---|
| | <p>Тема 5.2. Повторні незалежні випробування.</p> <p>Тема 5.3. Дискретна та неперервна випадкові величини.</p> <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 6. Основи математичної статистики</i></p> <p>Тема 6.1. Варіаційний ряд. Числові характеристики варіаційного ряду.</p> <p>Тема 6.2. Коефіцієнт кореляції/</p> <p>Тема 6.3. Лінійна та криволінійні регресії.</p> |
| Мова викладання | Українська, англійська |

| | |
|--|--|
| Назва дисципліни | Хімія |
| Викладач | Цехмістренко Світлана Іванівна Доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри хімії Пономаренко Наталія Вікторівна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри хімії |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 1 курс, 1 і 2 семестри |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Біолого-технологічний факультет |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | <p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; • Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності; • Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; • Здатність працювати в команді; • Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу; • Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень. <p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Знати класифікацію неорганічних та органічних сполук та сучасну українську номенклатуру. • Знати основні поняття та закони хімії, закономірності протікання хімічних явищ. • Знати закономірності, що лежать в основі будови речовин. • Знати основні сучасні методи біохімічного аналізу • Визначати вміст білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, ферментів у біологічному матеріалі та харчових продуктах за допомогою сучасних біохімічних методик. • Вміти працювати індивідуально та у складі наукової групи в хімічній лабораторії |

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Знати роботу основних приладів, лабораторного посуду, методик та проводити обробку результатів досліджень • Знати властивості окремих хімічних елементів та їх сполук, будову неорганічних та органічних речовин, їх форми знаходження у природі, способи добування та області застосування. • Трактувати загальні закономірності, що лежать в основі застосування неорганічних та органічних речовин у сільському господарстві та харчовій промисловості • Розуміти метаболізм основних компонентів харчування з метою удосконалення існуючих технологій харчових продуктів • Розв'язувати якісні та кількісні задачі, що стосуються всіх розділів курсу «Хімія» • Готувати розчини із заданим кількісним складом • Визначати рН та готувати буферні розчини, які використовуються в експериментальних дослідженнях |
| Опис дисципліни | |
| <p>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</p> <p>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</p> <p>Теми аудиторних занять</p> | <p>Дисципліна «Хімія» належить до базових загальноосвітніх предметів і забезпечує формування фундаменту знань та практичних навичок спеціаліста в аграрній галузі, необхідних для вивчення професійно орієнтованих та спеціальних дисциплін. Хімія є теоретичною основою для вивчення харчової хімії, біохімії, харчових технологій, контролю якості і безпеки харчових продуктів, фізико-хімічних основ переробки молока та інших дисциплін харчової промисловості.</p> <p>25 студентів</p> <p style="text-align: center;">Змістовий модуль 1. Загальна та неорганічна хімія</p> <p>Тема 1.1. Основні поняття та стехіометричні закони хімії. Атомно-молекулярне вчення.</p> <p>Тема 1.2. Найважливіші класи неорганічних сполук.</p> <p>Тема 1.3. Будова атома. Періодичний закон і періодична система Д.І. Менделєєва.</p> <p>Тема 1.4. Хімічний зв'язок і будова молекул.</p> <p>Тема 1.5. Хімічна кінетика та хімічна рівновага. Каталіз.</p> <p>Тема 1.6. Поняття про розчини електролітів і неелектролітів.</p> <p>Тема 1.7. Окисно-відновні процеси.</p> <p>Тема 1.8. Координаційні сполуки, їх одержання і вивчення властивостей.</p> |

Тема 1.9. Біогенні s-, p-, d-елементи: хімічні властивості, вплив на біологічну та фізіологічну цінність харчових продуктів.
Тема 1.10. Неметалічні елементи та їхні сполуки.

Змістовий модуль 2. Фізична та колоїдна хімія

Тема 2.1. Основні поняття фізичної та колоїдної хімії. Основи хімічної термодинаміки і термохімії.
Тема 2.2. Основи електрохімії.
Тема 2.3. Поверхневі явища та адсорбція.
Тема 2.4. Осмос і осмотичний тиск.
Тема 2.5. Загальна характеристика колоїдних систем, їх класифікація, методи одержання та очищення.
Тема 2.6. Властивості колоїдних розчинів – молекулярно-кінетичні, оптичні та електро-кінетичні.
Тема 2.7. Розчини високомолекулярних сполук.

Змістовий модуль 3. Аналітична хімія

Тема 3.1. Основні етапи аналітичного визначення. Методи вираження і визначення концентрації.
Тема 3.2. Ідентифікація елементів хімічними методами – виявлення йонів металів та неметалів.
Тема 3.3. Методи титриметричного аналізу.
Тема 3.4. Сучасний кількісний аналіз. Інструментальні та фізичні методи.
Тема 3.5. Хроматографічні та електрохімічні методи аналізу.

Змістовий модуль 4. Основи органічної хімії

Тема 4.1. Теоретичні основи органічної хімії.
Тема 4.2. Класифікація та номенклатура органічних сполук.
Тема 4.3. Насичені, ненасичені та ароматичні вуглеводні. Будова, властивості.
Тема 4.4. Спирти. Феноли. Застосування спиртів у харчовій промисловості.
Тема 4.5. Органічні кислоти. Застосування органічних кислот у харчуванні.
Тема 4.6. Жири в харчових продуктах.
Тема 4.7. Вуглеводи. Будова, властивості. Застосування у харчовій промисловості.
Тема 4.8. Білки. Харчова та біологічна цінність білків.
Тема 4.9. Гетероциклічні сполуки. Алкалоїди.
Тема 4.10. Харчові біологічно активні добавки.

Змістовий модуль 5. Основи біохімії

Тема 5.1. Предмет та задачі біохімії. Біологічна роль, класифікація і характеристика вуглеводів, їх біотрансформація.

| | |
|----------------------------|---|
| Мова викладання | Тема 5.2. Біологічна роль і характеристика ліпідів, їх біотрасформація. Тема 5.3. Біологічна роль і характеристика нуклеїнових кислот, їх біотрасформація. Тема 5.4. Будова та властивості амінокислот і білків, їх біотрасформація. Тема 5.5. Загальна характеристика мінеральних речовин. Тема 5.6. Біологічна роль і класифікація вітамінів. Тема 5.7. Ферменти – біокаталізатори білкової природи. Тема 5.8. Біологічна роль і класифікація гормонів. Українська |
|----------------------------|---|

| | |
|--|---|
| Назва дисципліни | Вступ до фаху |
| Викладач | Мерзлов Сергій Віталійович Посада: професор кафедри харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва Вчене звання: професор Науковий ступінь: доктор с.-г. наук |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 1 курс, 1 семестр |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Біолого-технологічний факультет |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | <p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знання і розуміння предметної області та професійної діяльності; - навички використання інформаційних та комунікаційних технологій; - здатність працювати в команді; - прагнення до збереження навколишнього середовища; - здатність інтенсифікувати технологічні процеси харчових виробництв. <p>Знання теоретичних положень інформатики, основ реалізації інформаційних технологій, складу апаратних засобів персональних комп'ютерів та їх характеристик, видів програмного забезпечення та їх функціонального призначення, можливостей комп'ютерних мереж, використовуючи сучасні технології, програмні засоби та методи обробки даних працювати з інформацією та задовольняти інформаційні потреби в галузі виробництва продукції тваринництва.</p> <p>Знання основних напрямів та перспектив розвитку, розуміння проблем у підприємницьких формуваннях переробної галузі та вміння застосовувати зарубіжний досвід розвитку харчової промисловості.</p> <p>Знання сутності інтелектуальної власності та основних законопроектів і міжнародних договорів в цій галузі, основ патентознавства.</p> <p>Знання сучасних досягнень і перспективних напрямів досліджень з переробки продукції тваринництва.</p> <p>Знання основних законів і нормативних документів України щодо якості та безпечності тваринницької сировини і управління безпекою харчових продуктів.</p> <p>Створення в колективах атмосфери для обговорення нагальних питань з урахуванням професійної етики,</p> |

| | |
|--|---|
| | позитивної соціальної та емоційної поведінки, поваги до етичних принципів |
| Опис дисципліни | |
| Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни | Політика щодо академічної доброчесності: очікується, що письмові роботи здобувачів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її незарахування викладачем. Обов'язкова навчальна дисципліна «Вступ до фаху» базується на знаннях таких дисциплін, як «Хімія», «Стандартизація, сертифікація та метрологія», «Теоретичні основи технології харчових виробництв». |
| Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися | 75 студентів |
| Теми аудиторних занять | <i>Змістовий модуль 1. Вступ, предмет та завдання курсу. Основні вимоги осітньо – професійної програми для вищих навчальних закладів.</i> Тема 1.1 Вступ, предмет та задачі курсу. Мета вивчення дисципліни.. Тема 1.2 Основи наукової інформації, бібліографії, та бібліотекознавства, науково-дослідна робота студентів.. Тема 1.3. Напрямок базової вищої освіти та відповідних кваліфікаційних рівнів для харчової технології та інженерії. Тема 1.4. Формування екологічного мислення та екологічної культури майбутніх фахівців. <i>Змістовий модуль 2. Основи фізіології харчування та загальні принципи харчових виробництв.</i> Тема 2.1. Основні принципи забезпечення високої розумової працездатності Тема 2.2. Характеристика основних харчових речовин. Тема 2.3. Загальні поняття та відомості про технологію, інженерію та розвиток харчових виробництв, характеристика технологічного процесу. Тема 2.4. Класифікація та стисла характеристика харчових виробництв. |
| Мова викладання | Українська. |

| | |
|--|--|
| Назва дисципліни | Аграрні технології |
| Викладач | Косіор Леся Тарасівна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології виробництва молока і м'яса |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 1 курс, 2 семестр |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Біолого-технологічний факультет |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | <p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знання і розуміння предметної області та професійної діяльності; - здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт ; - здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя; - здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.; - здатність вносити корективи в асортимент готової продукції, технологічний режим виробництва в залежності від наявності та якості сировини . <p>Вміти організовувати і контролювати технологічні процеси при роботі з рослинною і тваринною сировиною.</p> <p>Оцінювати, контролювати та управляти технологічними процесами за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>Контролювати переробку продовольчої сировини.</p> <p>Забезпечувати дотримання техніки безпеки, проводити виробничі інструктажі з працівниками.</p> <p>Впроваджувати мало - або безвідходні технології, організовувати процес утилізації відходів виробництва та забезпечувати екологічну чистоту роботи переробного підприємства.</p> |

| | |
|------------------------|--|
| Мова викладання | <p>Тема 2.3. Технологія виробництва свинини. Тема 2.4. Органічне виробництво продукції тваринництва. <i>Змістовий модуль 3. Основи технології виробництва продукції рослинництва</i> Тема 3.1. Основи технології виробництва зернових та зернобобових культур. Тема 3.2. Основи технології вирощування технічних і кормових культур. Тема 3.3. Основи технології вирощування картоплі, овочів, продукції плодових та ягідних культур. Тема 3.4. Органічне виробництво продукції рослинництва.</p> <p>Українська.</p> |
|------------------------|--|

| | |
|--|---|
| Назва дисципліни | Історія та культура України |
| Викладач | Ордіна Лариса Леонідівна кандидат педагогічних наук, доцент кафедри соціально-гуманітарних дисциплін |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 1 курс, 1 семестр |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Біолого-технологічний факультет |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | <p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <p>Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p> <p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Уміти проводити пошук історичної та культурологічної інформації з використанням відповідних джерел для аналізу культурних явищ. - Уміти креативно діяти у повсякденній практиці для вироблення лінії особистої поведінки та прийняття обґрунтованих рішень. - Уміти працювати самостійно і в команді, мати навички міжособистісної взаємодії, формувати патріотичні цінності на історико-культурологічних засадах - Уміти проявляти лідерські якості та відповідальність у роботі, дотримуватися етичних принципів у сфері виробництва та технології - Демонструвати здатність діяти соціально відповідально та свідомо на основі етичних принципів, цінувати та поважати культурне різноманіття, особливості української історії та культури як складової європейського культурного простору, індивідуальні відмінності людей. - Уміти демонструвати повагу до історичного минулого та міжкультурності. |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Уміти зберігати історичні та культурні надбання українського народу, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства. - Уміти примножувати культурні досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя. |
| Опис дисципліни | |
| Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни | Обов'язкова навчальна дисципліна «Історія та культура України» базується на знаннях циклу гуманітарних дисциплін програми загальноосвітньої школи. |
| Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися | 30 студентів |
| Теми аудиторних занять | <p><i>Змістовий модуль 1. Теоретичні аспекти навчальної дисципліни «Історія та культура України». Українські землі в давнину.</i></p> <p>Тема 1.1. Історія та культура України як наука.</p> <p>Тема 1.2. Київська Русь. Литовсько-польська доба в українській історії (XIV - XVI ст.)</p> <p>Тема 1.3. Рання історія українського козацтва. Національно-визвольна війна українського народу (1648–1657 рр.).</p> <p>Тема 1.4. Україна в складі Російської та Австрійської імперій (XVIII-XIX ст.)</p> <p>Тема 1.5. Україна на початку XX ст. Українська національна демократична революція 1917- 1920 рр.</p> <p>Тема 1.6. Розвиток України в умовах утвердження тоталітарного режиму (1920-1939 рр.). Україна в роки Другої світової війни (1939 – 1945 рр.)</p> <p>Тема 1.7. Соціально-економічні та політичні процеси в Україні (друга половина XX– XXI ст.).</p> <p><i>Змістовий модуль 2. Культурологічний підхід до аналізу української культури</i></p> <p>Тема 2.1. Поняття, сутність і функції культури. Культура і суспільство.</p> <p>Тема 2.2. Стародавня культура східних слов'ян.</p> <p>Тема 2.3. Культура Київської Русі.</p> <p>Тема 2.4. Культура Галицько-Волинського князівства та польсько-литовської доби</p> <p>Тема 2.5. <i>Розвиток та самобутні риси культури козацької доби.</i></p> <p>Тема 2.6. Національна культура XVIII ст. Основні напрями української культурної творчості XIX ст.</p> <p>Тема 2.7. Українська культурна парадигма XX - XXI ст.</p> |
| Мова викладання | Українська, англійська |

| | |
|--|---|
| Назва дисципліни | Правознавство |
| Викладач | Макарчук Віталій Володимирович Посада: асистент кафедри конституційного права та теоретико-правових дисциплін Науковий ступінь: кандидат юридичних наук |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 1 курс, 2 семестр |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Біолого-технологічний факультет |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності: ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні. ФК 20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. ФК 24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. ФК 26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. ПРН 18 Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо. |
| Опис дисципліни | |
| Попередні умови, необхідні | Політика щодо академічної доброчесності: очікується, що письмові роботи здобувачів вищої освіти будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в роботі |

| | |
|---|---|
| <p>для вивчення дисципліни</p> | <p>здобувача (списування, відсутність посилань на використані джерела, застосування нечинного законодавства, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її незарахування викладачем.</p> |
| <p>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</p> | <p>Обов'язкова навчальна дисципліна «Правознавство» базується на знаннях таких дисциплін як «Вступ до фаху», «Історія і культура України», «Філософія», які вивчаються паралельно на 1 курсі.</p> <p>75 студентів</p> |
| <p>Теми аудиторних занять</p> | <p><i>Змістовий модуль 1.</i> Основи теорії, цивільного, сімейного та трудового права</p> <p>Тема 1.1. Основи теорії держави та права Тема 1.2. Основи цивільного та сімейного права України Тема 1.3. Основи трудового права України</p> <p><i>Змістовий модуль 2.</i> Основи аграрного, земельного, екологічного, кримінального та інших галузей права</p> <p>Тема 2.1. Основи аграрного права України Тема 2.2. Основи земельного та екологічного права України Тема 2.3. Основи кримінального права України Тема 2.4. Основи інших галузей права</p> |
| <p>Мова викладання</p> | <p>Українська.</p> |

| | |
|--|---|
| Назва дисципліни | Філософія |
| Викладач | Мельник Людмила Миколаївна, канд.політ. наук, доцент |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 1 (1-й семестр) |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Біолого-технологічний факультет |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | <p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. - Здатність працювати в команді. - Здатність працювати автономно. - Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні. - Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя <p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Аналізувати та коментувати літературу з філософської, соціокультурної проблематики - Уміти застосовувати використовувати набуті філософські знання при аналізі світоглядно-методологічних проблем сучасного наукового пізнання; формувати та обґрунтовувати власну позицію щодо актуальних проблем сьогодення. - Мати навички ведення інтелектуальних дискусій на засадах діалогу, відкритості й толерантності. Сприяти формуванню критичного мислення, комунікативної взаємодії й взаємодопомоги, творчий підхід до вирішення завдань та викликів сьогодення у сфері професійної діяльності. - Обґрунтовувати і відстоювати власну світоглядну і життєву позицію, виявляти, ставити та вирішувати світоглядні проблеми сучасності. - Застосовувати отримані знання при аналізі і оцінці суспільних процесів та явищ. |

| | |
|---|---|
| | - Застосовувати навички аналізу та критичного осмислення соціально значимих проблем і тенденцій розвитку культури сучасної України. |
| Опис дисципліни | |
| Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни | Обов'язкова навчальна дисципліна «Філософія» ґрунтується на знаннях таких дисциплін, як «Історія і культура України» та «Людина і суспільство», що вивчались в загальноосвітній школі, «Історія і культура України», що вивчаються на 1 курсі. |
| Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися Теми аудиторних занять | 30 <i>Змістовний Модуль 1. Основні етапи розвитку філософії</i> Тема 1. Філософія як специфічна форма осмислення дійсності. Тема 2. Філософська думка Стародавнього Сходу. Тема 3. Антична філософія. Тема 4. Філософія Середніх віків та доби Відродження. Тема 5. Філософія Нового часу. Тема 6. Німецька класична філософія. Тема 7. Некласична філософія ХІХ століття. Тема 8. Сучасна світова філософська думка. Тема 9. Історія української філософії. <i>Змістовний Модуль 2. Філософський аналіз розвитку природи, суспільства та мислення</i> Тема 10. Онтологія. Тема 11. Діалектика. Тема 12. Проблема свідомості у філософії. Тема 13. Теорія пізнання як філософська дисципліна. Тема 14. Наука як предмет філософського дослідження. Тема 15. Філософська антропологія. Тема 16. Соціальна філософія. Тема 17. Філософія культури. Українська |
| Мова викладання | |

| | |
|--|---|
| Назва дисципліни | Теоретичні основи технологій харчових виробництв |
| Викладач | Наріжний Сергій Анатолійович кандидат технічних наук доцент кафедри харчових технологій та технологій переробки продукції тваринництва Ломова Неоніла Миколаївна кандидат технічних наук доцент кафедри харчових технологій та технологій переробки продукції тваринництва |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 2 курс, 3 та 4 семестр |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Біолого-технологічний факультет |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | <p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знання і розуміння предметної області та професійної діяльності; - здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу; - здатність інтенсифікувати технологічні процеси харчових виробництв. <p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знати основні технічні та технологічні терміни, поняття та визначення які використовуються в харчовій промисловості, види продукції, склад та властивості вихідної сировини, вимоги до якості сировини, рослинних, хімічних інгредієнтів і добавок. - Знати основні напрями, сучасний рівень і перспективи розвитку харчової галузі переробної промисловості. - Знати і розуміти теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. - Знати сутність біохімічних, фізико-хімічних та мікробіологічних аспектів технологічних процесів виробництва харчових продуктів, зміни, що проходять у сировині під дією технологічних факторів. - Знати науково-теоретичні основи технологічних процесів, принципів організації технологічних потоків переробки сировини, виготовлення харчової продукції різноцільового |

| | |
|---|---|
| | <p>призначення, методів зберігання, консервування та переробки харчової сировини.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знати оптимальні технологічні процеси і режими перероблення харчової сировини як з погляду енерго- і ресурсозбереження, так і з погляду збереження біологічно активних та інших речовин, а в деяких технологіях і їх нагромадження (вино, сир, пиво, добавки тощо). - Знати морфологічний і біохімічний склад, фізико-хімічні та мікробіологічні показники і функціональні властивості основних компонентів харчової сировини і продуктів та їх змінення під час технологічного оброблення. - Знати роль білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин та вітамінів у харчуванні людини. - Знати наслідки недостатності і надлишку основних нутрієнтів у раціонах для здоров'я людини. - Знати узагальненні науково-технічні основи конкретних технологічних процесів, науковий підхід до удосконалення та інтенсифікації технологічних процесів при рішенні питань оптимізації виробництва продукції високої якості та утилізації відходів. - Вміти раціонально використовувати основну та вторинну сировину і матеріали. - Знати основні підходи до заощадження ресурсів у харчовій індустрії. - Уміти аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти за використання різноманітних джерел інформації. - Знати сучасні технології харчової промисловості, класифікацію, склад і властивості продовольчої сировини, вимоги до її якості, класифікацію харчових виробництв, основні принципи харчових технологій, основні способи механічної та теплової обробки сировини, призначення та принцип дії основного обладнання, загальні технологічні схеми виробництва основних видів продуктів і продуктів із вторинної сировини. - Вміти обирати раціональні та доцільні технологічні рішення і науково їх обґрунтовувати. |
| Опис дисципліни | |
| Передумови для вивчення дисципліни | <p>Обов'язкова навчальна дисципліна «Теоретичні основи технологій харчових виробництв» базується на знаннях таких дисциплін, як «Хімія», «Біохімія», «Вища математика», «Вступ до фаху» та «Сенсорний аналіз харчових продуктів», вивчених на 1-му курсі, та «Харчова хімія», «Технічна мікробіологія», «Технологія отримання та контроль якості сировини переробної промисловості», «Стандартизація, сертифікація та метрологія», вивчених у першому семестрі 2-го курсу.</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</p> | <p>30 студентів</p> |
| <p>Теми аудиторних занять</p> | <p><i>Змістовий модуль 1. Склад та властивості основних компонентів харчової сировини і продуктів</i></p> <p>Тема 1.1. Вступ. Принципи академічної доброчесності. Склад продовольчої сировини</p> <p>Тема 1.2. Білки та інші азотні сполуки сировини, їх властивості</p> <p>Тема 1.3. Ліпіди сировини та харчових продуктів</p> <p>Тема 1.4. Вуглеводи та їх похідні</p> <p>Тема 1.5. Вода та її значення в технологічних процесах</p> <p>Тема 1.6. Комплексність смакових відчуттів</p> <p>Тема 1.7. Фізичні властивості сировини і харчових продуктів</p> <p>Тема 1.8. Зміни структури і структурно-механічних властивостей продуктів при технологічній обробці</p> <p><i>Змістовий модуль 2. Теоретичні основи процесів харчових технологій</i></p> <p>Тема 2.1. Основні методи обробки сировини в харчових технологіях. Механічна обробка сировини</p> <p>Тема 2.2. Процеси термічної обробки</p> <p>Тема 2.3. Масообмінні процеси харчових технологій</p> <p>Тема 2.4. Хімічні процеси</p> <p>Тема 2.5. Біохімічні процеси та використання ферментів у харчових технологіях</p> <p>Тема 2.6. Мікробіологічні процеси в харчових технологіях. Біотехнології</p> <p><i>Змістовий модуль 3. Безпека та якість харчових продуктів і продовольчої сировини</i></p> <p>Тема 3.1. Безпека харчових мас</p> <p>Тема 3.2. Хімічна безпека харчових продуктів</p> <p>Тема 3.3. Якість харчових продуктів</p> <p>Тема 3.4. Стандартизація та сертифікація харчових продуктів</p> <p>Українська, англійська</p> |
| <p>Мова викладання</p> | |

| | |
|--|--|
| Назва дисципліни | Біохімія харчових продуктів |
| Викладач | Цехмістренко Світлана Іванівна, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри хімії; Поліщук Віталій Миколайович, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри хімії |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 3 курс, 6 семестр |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Біолого-технологічний факультет |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | <p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> • знання і розуміння предметної області та професійної діяльності; • здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; • здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; • здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу; • здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач; • здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології на основі розуміння сутності біотехнологічних та фізико-хімічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу; • здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень. <p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Знати хімічний склад сировини та харчових продуктів. • Знати закономірності фізико-хімічних, біохімічних перетворень основних компонентів продовольчої |

| | |
|---|---|
| | <p>сировини і харчових продуктів під час технологічного перероблення.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Знати та розуміти вплив основних фізико-хімічних чинників на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. • Знати і вміти застосовувати основні методи лабораторних біохімічних досліджень якості і технологічних властивостей деяких харчових продуктів та продовольчої сировини. • Знати сучасні методи виявлення фальсифікації харчових продуктів. • Знати закономірності фізико-хімічних, біохімічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час розробки нових та удосконалення існуючих технологій харчових продуктів. • Розуміти метаболізм основних компонентів харчування з метою удосконалення існуючих технологій харчових продуктів |
| Опис дисципліни | |
| <p>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</p> <p>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</p> <p>Теми аудиторних занять</p> | <p>Вивчення дисципліни базується на знаннях студентів з неорганічної, органічної, фізичної, колоїдної, харчової та біологічної хімії.</p> <p>25 студентів</p> <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 1. Біохімія молока і молочних продуктів</i></p> <p>Тема 1.1. Хімічний склад молока. Фактори, які впливають на склад і властивості молока Тема 1.2. Біохімія лактації. Тема 1.3. Фізико-хімічні і органолептичні властивості молока. Зміни у молоці за дії фізико-хімічних факторів Тема 1.4. Біохімічні і фізико-хімічні процеси при виробництві кисломолочних продуктів.</p> <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 2. Біохімія м'яса та м'ясопродуктів</i></p> <p>Тема 2.1. Хімічний склад м'яса. Біохімія м'язової тканини. Білки м'язової тканини. Тема 2.2. Біохімія внутрішніх органів та їх біологічна цінність. Одержання біологічно-активних препаратів. Тема 2.3. Біохімічні процеси у м'ясі після забою тварин. Тема 2.4. Зміни біохімічних властивостей м'яса за дії фізико-хімічних факторів.</p> |

| | |
|------------------------|---|
| Мова викладання | <p><i>Змістовий модуль 3. Біохімія рослинних продуктів.</i> Біохімія яйця. Біохімія риби і рибних продуктів. Біохімія меду та інших продуктів бджільництва</p> <p>Тема 3.1. Біохімія зернових, зернобобових, олійних культур. Тема 3.2. Біохімія овочевих та фруктових культур. Тема 3.3. Біохімія яйця. Тема 3.4. Біохімія риби і рибних продуктів. Тема 3.5. Біохімія меду та інших продуктів бджільництва.</p> <p>Українська, англійська</p> |
|------------------------|---|

| | |
|--|---|
| Назва дисципліни | Науково-дослідна робота студентів |
| Викладач | Федорук Наталія Миколаївна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри харчових технологій та технологій переробки продукції тваринництва |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 2 курс, 2 семестр |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Біолого-технологічний факультет |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | <p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навички використання інформаційних та комунікаційних технологій; - здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел; - здатність працювати в команді; - здатність працювати автономно; - здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. <p>Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру</p> <p>Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>Вміти розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.</p> |
| Опис дисципліни | |
| Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни | Політика щодо академічної доброчесності: очікується, що письмові роботи здобувачів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її незарахування викладачем. |

| | |
|---|---|
| <p>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</p> | <p>Обовязкова навчальна дисципліна «Науково-дослідна робота студентів» базується на знаннях таких дисциплін, як «Фізика» «Інформаційні системи та технології», «Аграрні технології», «Хімія», «Стандартизація, сертифікація та метрологія», вивчених на попередніх курсах.</p> <p>50 студентів</p> |
| <p>Теми аудиторних занять</p> | <p>Змістовий модуль 1. Організація НДРС Тема 1. Методологічні основи та організація НДРС. Тема 2. Основні види НДРС. Тема 3. Методологія експериментальних досліджень. Тема 4. Робочій план досліджень.</p> <p>Змістовий модуль 2. Робота з результатами експериментальних досліджень Тема 1. Інформаційне забезпечення наукових досліджень. Тема 2. Методика роботи над друкованими літературними джерелами. Тема 3. Методи математичної обробки та узагальнення результатів. Тема 4. Літературне оформлення результатів</p> |
| <p>Мова викладання</p> | <p>Українська.</p> |

| | |
|--|---|
| Назва дисципліни | Технічна мікробіологія |
| Викладач | Рубленко Ірина Олександрівна доктор ветеринарних наук, доцент завідувач кафедри мікробіології та вірусології |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 2 курс, 3 семестр |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Біолого-технологічний факультет |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | <p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Навички здійснення безпечної діяльності; - Прагнення до збереження навколишнього середовища - Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. - Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. - Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач <p><i>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. - Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. |
| Опис дисципліни | |
| Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни | Навчальна дисципліна одна із головних біологічних дисциплін про будову, фізіологію, генетику, екологію та специфічну функцію мікроорганізмів, вивчає мікрофлору навколишнього середовища (в тому числі патогенні бактерії, віруси). Спричинені нею зміни можуть безпосередньо або опосередковано чинити |

| | |
|--|--|
| | неблагоприємний вплив на здоров'я людей і навколишнього середовища. мікробіологія у тваринництві вивчає методи контролю санітарного стану води, повітря, ґрунту, харчових продуктів і предметів довкілля. |
| Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися | 30 студентів |
| Теми аудиторних занять | <p><i>Змістовий модуль 1. Загальна мікробіологія</i></p> <p>Тема 1.1. Правила роботи, мікробіологічні методи, техніка безпеки при роботі в лабораторії, принципи біобезпеки, ознайомлення з обладнанням лабораторії.</p> <p>Тема 1.2. Предмет, завдання і роль мікробіології в народному господарстві та вирішенні загально біологічних проблем.</p> <p>Тема 1.3. Форма та будова бактерій. Основні морфологічні групи бактерій (паличкоподібні, кулясті, звивисті). Будова, розміри бактеріальної клітини. Клітинна стінка (оболонка).</p> <p>Тема 1.4. Виготовлення мазків з культур мікроорганізмів та досліджуваного матеріалу. Приготування барвників.</p> <p>Тема 1.5 Прості та складні методи фарбування.</p> <p><i>Змістовий модуль 2.</i></p> <p>Тема 2.1. Рухливість бактерій та методи її вивчення. Мікроскопія в темному полі, люмінісцентна та фазово-контрастна. Дослідження бактерій у живих препаратах, виготовлених методами «роздавлена крапля», «висяча крапля».</p> <p>Тема 2.2. Приготування живильних середовищ для культивування мікроорганізмів, їх стерилізація.</p> <p>Тема 2.3. Техніка посіву із патологічного матеріалу та пересіву культур мікроорганізмів.</p> <p>Тема 2.4. Методи виділення чистих культур аеробних та анаеробних мікроорганізмів.</p> <p>Тема 2.5. Вивчення морфології і систематики грибів та актиноміцетів у культурах та стаціонарних препаратах.</p> <p><i>Змістовий модуль 3.</i></p> <p>Тема 3.1. Основні методи стерилізації та стерелізуюча апаратура.</p> <p>Тема 3.2. Вивчення культуральних властивостей, особливості їх росту на щільних, напіввільних та рідких середовищах. ферментативних властивостей мікроорганізмів.</p> <p>Тема 3.3. Вивчення біохімічних властивостей бактерій. Вивчення протеолітичних, цукролітичних, гемолітичних, редуруючи властивостей.</p> |

| | |
|------------------------|---|
| | <p>Тема 3. 4. Робота з основними визначниками бактерій, грибів, актиноміцеїв.</p> <p>Тема 3. 5. Бактеріологічне дослідження повітря, води, ґрунту, кормів.</p> <p><i>Змістовий модуль 4.</i></p> <p>Тема 4.1. Мікробіологічне дослідження м'яса.</p> <p>Тема 4.2. Мікробіологічне дослідження молока.</p> <p>Тема 4.3 Мікробіологічне дослідження змивів.</p> <p>Тема 4.4. Мікробіологічне дослідження фруктів.</p> <p>Тема 4.5. Методи санітарно-мікробіологічного дослідження консервів.</p> <p>Тема 4.6. Мікробіологічна діагностика бактеріальних токсикоінфекцій і харчових токсикозів.</p> |
| Мова викладання | Українська, англійська |

| | |
|--|--|
| Назва дисципліни | Стандартизація, сертифікація та метрологія |
| Викладач | Недашківський Володимир Михайлович доктор сільськогосподарських наук, Качан Анатолій Дмитрович доценти кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 2 курс, 3 семестр |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | біолого-технологічний факультет |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | <p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <p>Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <p>Знати основні джерела науково-технічної інформації України та інших держав.</p> <p>Вміти проводити пошук науково-технічної інформації при написанні проекту нормативних документів.</p> <p>Вміти обробляти та аналізувати науково-технічну інформацію</p> <p>Знати принципи метрологічних вимірювань та їх математичну обробку</p> <p>Вміти обробляти результати вимірювань</p> <p>Вміти розробляти проекти ДСТУ, ДСТУ ISO, ДСТУ IES тощо.</p> <p>Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>Знати правила і порядок оформлення і затвердження нормативної документації</p> |

| | |
|--|---|
| | Знати порядок внесення змін у діючі нормативні документи. |
| Опис дисципліни | |
| Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни | Обов'язкова навчальна дисципліна «Стандартизація, сертифікація та метрологія» базується на знаннях фундаментальних загальноосвітніх дисциплін таких, як «Фізика», «Іноземна мова», «Вища математика» та «Інформаційні системи та технології», вивчених у на попередніх курсах |
| Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися | 30 студентів |
| Теми аудиторних занять | <p><i>Змістовий модуль 1. Основи стандартизації.</i></p> <p>Тема 1.1. Положення про академічну доброчесність. Суть та значення стандартизації.</p> <p>Тема 1.2. Структура і функції Державної системи стандартизації.</p> <p>Тема 1.3. Теоретичні і методичні основи стандартизації.</p> <p>Тема 1.4. Порядок розробки та затвердження нормативної документації.</p> <p>Тема 1.5. Стандартизація в різних сферах.</p> <p><i>Змістовий модуль 2. Основи сертифікації продукції</i></p> <p>Тема 2.1. Загальні принципи сертифікації продукції в системі УкрСЕПРО</p> <p>Тема 2.2. Система сертифікації в Україні.</p> <p>Тема 2.3. Сертифікація послуг харчування</p> <p><i>Змістовий модуль 3. Основи метрології</i></p> <p>Тема 3.1. Метрологія – як база для контролю якості продукції</p> <p>Тема 3.2. Загальні положення в галузі управління якістю продукції</p> <p>Тема 3.3. Якість продукції, методи її визначення та основні принципи управління якістю продукції.</p> |
| Мова викладання | Українська |

| | |
|--|---|
| Назва дисципліни | Інженерна графіка |
| Викладач | Гребельник Оксана Петрівна кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 2 курс, 1 семестр |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Біолого-технологічний факультет |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | <p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності - Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. - Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). <p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Володіти методами проєкціювання і зображення простих, нелінійних і складених геометричних образів. - Уміти розв'язувати графічні задачі геометричних образів - Мати навик читання, деталювання креслеників загального виду - Володіти методами проєкціювання технологічного обладнання в ортогональній та аксонометричній проєкціях. - За складальними креслениками та креслениками загального виду уміти обирати технологічне обладнання - Здійснювати рішення щодо побудови апаратурно-технологічних схем виробництва харчових продуктів на основі аналізу технології виробу - Уміти систематизувати і аналізувати інформацію щодо апаратурно-технічного забезпечення харчової індустрії - Уміти виконувати компоновку виробничих приміщень - Уміти виконувати генеральний план харчових підприємств |
| Опис дисципліни | |
| Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни | Обов'язкова навчальна дисципліна «Інженерна графіка» базується на знаннях таких дисциплін, як «Вища математика», «Інформаційні системи та технології» та шкільного курсу «Геометрії». |

| | |
|--|---|
| Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися | 30 студентів |
| Теми аудиторних занять | <p><i>Змістовий модуль 1. Методи проєкціювання.</i></p> <p>Тема 1.1. Вступ. Основи академічної доброчесності. Основи нарисної геометрії</p> <p>Тема 1.2. Ортогональні проєкції прямих</p> <p>Тема 1.3. Ортогональні проєкції площини</p> <p>Тема 1.4. Основні позиційні та метричні задачі</p> <p>Тема 1.5. Перетворення комплексного рисунку</p> <p>Тема 1.6. Аксонометричні проєкції</p> <p><i>Змістовий модуль 2. Нелінійні та складені геометричні образи</i></p> <p>Тема 2.1. Криві лінії</p> <p>Тема 2.2. Криві поверхні</p> <p>Тема 2.3. Багатогранники</p> <p><i>Змістовий модуль 3. Правила виконання креслеників</i></p> <p>Тема 3.1. Основи технічного креслення</p> <p>Тема 3.2. Розрізи та перерізи</p> <p>Тема 3.3. Нарізи</p> <p>Тема 3.4. Нарізні з'єднання</p> <p>Тема 3.5. Нерознімні з'єднання</p> <p><i>Змістовий модуль 4. Конструкторська документація</i></p> <p>Тема 4.1. Види конструкторської документації</p> <p>Тема 4.2. Схеми</p> <p>Тема 4.3. Будівельне креслення</p> |
| Мова викладання | Українська, англійська |

| | |
|--|--|
| Назва дисципліни | Загальна технологія харчових продуктів |
| Викладач | Наріжний Сергій Анатолійович, кандидат технічних наук доцент кафедри харчових технологій та технологій переробки продукції тваринництва; Ломова Неоніла Миколаївна, кандидат технічних наук доцент кафедри харчових технологій та технологій переробки продукції тваринництва; |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 3 курс, 5 та 6 семестр |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Біолого-технологічний факультет |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | <p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навички здійснення безпечної діяльності; - здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу; - здатність інтенсифікувати технологічні процеси харчових виробництв; - здатність вносити корективи в асортимент готової продукції, технологічний режим виробництва в залежності від наявності та якості сировини. <p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знати сучасні способи переробки харчової сировини на основі механізації та автоматизації технологічних процесів, з економічною доцільністю використання різних технологій та обладнання. - Знати принципи побудови технологічних схем і апаратурного оформлення технологічних процесів, призначення основного обладнання та принцип його дії. - Вміти користуватися сучасними методами управління, контролю технологічними операціями, визначати основні характеристики сировини, готової продукції. - Знати способи переробки сировини в харчові продукти з метою вибору і практичного застосування найбільш ефективних за якістю та економічністю. - Знати структурно-механічні характеристики сировини, напівфабрикатів і готової продукції. |

- Вміти брати участь у дослідженнях з питань технологій харчових виробництв, обробляти та аналізувати одержані результати з використанням обчислювальної техніки.
- Вміти працювати із спеціальною літературою та знаходити і використовувати науково-технічну інформацію з питань технологій харчових виробництв.
- Знати вимоги державних стандартів до якості основної сировини, допоміжних матеріалів і готової продукції.
- Знати порядок проведення контролю якості та вимоги стандартів до сировини та готових продуктів.
- Вміти користуватися нормативною документацією на виробництво харчових продуктів, орієнтуватися в апаратурно-технологічних схемах.
- Знати і вміти застосовувати основні методи лабораторних досліджень якості і технологічних властивостей деяких харчових продуктів та продовольчої сировини.
- Знати методи виявлення фальсифікації харчових продуктів.
- Знати основи оцінювання якості харчових продуктів.
- Знати систему та методи хіміко-технологічного і мікробіологічного контролю виробництв.
- Знати основи інтенсифікації технологічних процесів переробки харчової продукції, розробки раціональних рецептур.
- Знати теоретичні основи механічних, дифузійних, теплових, екстракційних технологій у харчовій промисловості.
- Вміти створювати ефективні технології з використанням існуючої та новітньої науково-технічної інформації.
- Знати узагальненні науково-технічні основи конкретних технологічних процесів, науковий підхід до удосконалення та інтенсифікації технологічних процесів при рішенні питань оптимізації виробництва продукції високої якості та утилізації відходів.
- Знати основні методи обробки сировини в харчових технологіях та способи їх інтенсифікації на підставі використання фундаментальних законів.
- Вміти давати оцінку технологій і технологічних процесів з точки зору використання сировини, енергії і змін, які відбуваються під час здійснення аналогічних технологічних процесів за рівних умов їх перебігу та вносити пропозиції щодо обрання раціонального ведення технологічних процесів з метою виготовлення продукції високої якості та ресурсо- і енергозаощадження.
- Вміти розробляти та вдосконалювати принципові і апаратурно-технологічні схеми харчових технологій.
- Вміти давати техніко-економічну оцінку різних технологічних заходів, обґрунтовувати підбір обладнання

| | |
|---|--|
| | <p>для ефективного здійснення конкретного технологічного процесу, застосовувати науково обґрунтовані, ефективні, енергозберігаючі технології виробництва різних видів харчових продуктів.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Вміти обґрунтовано вибирати асортимент, сучасні технологічні схеми, параметри обробки сировини та харчових продуктів, апаратурне оформлення технологічних процесів. - Знати порядок обліку сировини та готових продуктів. <p>Вміти науково обґрунтувати режими технологічних процесів і вносити пропозиції щодо їх удосконалення.</p> |
| Опис дисципліни | |
| <p>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</p> <p>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</p> <p>Теми аудиторних занять</p> | <p>Обов'язкова навчальна дисципліна «Загальна технологія харчових продуктів» базується на знаннях таких дисциплін, як «Хімія», «Біохімія», «Вища математика», «Вступ до фаху» та «Сенсорний аналіз харчових продуктів», вивчених на 1-му курсі, та «Теоретичні основи технологій харчових виробництв», «Харчова хімія», «Технічна мікробіологія», «Технологія отримання та контроль якості сировини переробної промисловості», «Стандартизація, сертифікація та метрологія», вивчених на 2-му курсі.</p> <p>30 студентів</p> <p>Змістовий модуль 1. Тема 1.1. Вступна лекція. Принципи академічної доброчесності. Тема 1.2. Технологічні системи і процеси харчових виробництв Тема 1.3. Технологія зберігання зерна Тема 1.4. Технологія борошна Тема 1.5. Технологія крупів Тема 1.6. Технологія хліба й макаронів</p> <p>Змістовий модуль 2. Тема 2.1. Технологія кондитерських виробів Тема 2.2. Технологія крохмалю та крохмальної патоки Тема 2.3. Технологія цукру Тема 2.4. Технологія олії та жирів Тема 2.5. Технологія молочних виробів Тема 2.6. Технологія м'ясних виробів</p> <p>Змістовий модуль 3. Тема 3.1. Технологія баночних консервів Тема 3.2. Технологія рибних виробів Тема 3.3. Технологія горілки та лікєро-горілочаних напоїв</p> |

| | |
|------------------------|---|
| Мова викладання | Тема 3.4. Технологія пива Тема 3.5. Технологія соків і вина Тема 3.6. Технологія пектину і пектинопродуктів Українська, англійська |
|------------------------|---|

| | |
|--|--|
| Назва дисципліни | Технологічне обладнання харчових виробництв |
| Викладач | Шурчкова Юлія Олександрівна доктор технічних наук, професор кафедри безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів Надточій Валентина Миколаївна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 3 курс, 5–6 семестр |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Біолого-технологічний факультет |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | <p><i>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – знання і розуміння предметної області та професійної діяльності; - здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; - навички здійснення безпечної діяльності; – здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення; – здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів; – здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці); – здатність інтенсифікувати технологічні процеси харчових виробництв. <p><i>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -знати сучасний рівень і основні тенденції розвитку технологічного обладнання переробних і харчових виробництв; -здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення; -обґрунтовувати вибір устаткування на основі науково-технічної інформації до потреб і вимог виробництва та впровадження сучасних технологічних процесів виготовлення харчових продуктів високої якості в потрібному асортименті; -виявляти шляхи створення нового технологічного обладнання і модернізації існуючого; |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> -вміти розробляти технічне завдання для модернізації технологічного обладнання або його окремих елементів зокрема: –визначати потрібну кількість технологічного обладнання харчових виробництв у відповідності до конкретних вимог виробництва; –визначати основні техніко-економічні характеристики обладнання і впливати на їх значення; –забезпечення зменшення втрат матеріалів, сировини і напівфабрикатів при виготовленні продуктів на цьому обладнанні; -знати будову і принцип дії основних видів технологічного обладнання, їх техніко-економічні характеристики. -знати методику розрахунку і конструювання технологічного обладнання. -знати особливості експлуатації і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв. -конструювати технологічне обладнання у технологічні лінії та складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів за проектного асортименту. -проводити налагодження та переналагодження обладнання, контролювати параметри обладнання для забезпечення необхідних режимів роботи. -здійснювати економічні розрахунки технологічного обладнання при проектуванні технологічних ліній виробництва харчових продуктів. -використовувати автоматичні системи при розробці нового технологічного устаткування, що забезпечують оптимальне ведення технологічних процесів із мінімальним виходом шкідливих речовин; -застосовувати технологічне обладнання з корисним використанням теплоти, яка виділяється в різних технологічних процесах, що дозволить заощадити енергоресурси, сировину і знизити теплове навантаження на навколишнє середовище; -уміти обирати шляхи і методи інтенсифікації роботи технологічного обладнання переробних і харчових виробництв; -здатність підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадного та конкурентоспроможного технологічного обладнання. |
| Опис дисципліни | |
| <p>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</p> | <p>Програма підготовлена з урахуванням структурно-логічного зв'язку дисципліни з інженерною графікою, матеріалознавством, прикладною механікою, теплотехнікою.</p> <p>30 студентів</p> |
| <p>Максимальна кількість студентів, які можуть</p> | <p><i>Змістовий модуль 1.</i> Загальні відомості про технологічне обладнання харчових виробництв. Типові робочі органи машин, їх конструкція та розрахунок. Обладнання для підготовки сировини до переробки. Обладнання для механічного подрібнення харчових мас</p> |

| | |
|--|--|
| <p>одночасно навчатися</p> <p>Теми аудиторних занять</p> | <p>Тема 1.1. Вступ. Принципи академічної доброчесності. Загальні відомості про технологічне обладнання.</p> <p>Тема 1.2. Обладнання для розділення сировини методом подрібнення та перетирання.</p> <p>Тема 1.3. Обладнання для розділення сировини методом перетирання.</p> <p>Тема 1.4. Обладнання для розділення рослинної і тваринної сировини та напівфабрикатів різанням.</p> <p>Тема 1.5. Ріжучі механізми для дрібного і тонкого подрібнення.</p> <p><i>Змістовий модуль 2.</i> Обладнання для розділення грубо дисперсних харчових суспензій та емульсій шляхом виділення з рідких сумішей зважених твердих і колоїдних частинок. Обладнання для розділення неоднорідних систем у гравітаційному полі. Обладнання для фільтрування. Обладнання для механічної переробки сировини і напівфабрикатів з'єднанням. Обладнання для механічної переробки сировини і напівфабрикатів формуванням</p> <p>Тема 2.1. Обладнання для фільтрування харчових продуктів.</p> <p>Тема 2.2. Обладнання для механічної переробки сировини і напівфабрикатів з'єднанням.</p> <p>Тема 2.3. Обладнання для механічної переробки сировини і напівфабрикатів формуванням.</p> <p>Тема 2.4. Обладнання для формування харчових продуктів шляхом штампування.</p> <p>Тема 2.5. Обладнання для формування харчових продуктів шляхом екструзії.</p> <p><i>Змістовий модуль 3.</i> Обладнання для проведення теплових процесів. Технологічне обладнання для проведення процесів теплообміну: нагрівання і охолодження харчових продуктів. Обладнання, що використовує дію електричного струму промислової частоти</p> <p>Тема 3.1. Обладнання для проведення теплових процесів. Основи теорії теплообміну.</p> <p>Тема 3.2. Технологічне обладнання для проведення процесів теплообміну для нагрівання та охолодження харчових продуктів.</p> <p>Тема 3.3. Обладнання для випарювання, згущення та кристалізації харчових продуктів.</p> <p>Тема 3.4. Методи розрахунку теплообмінних апаратів.</p> <p><i>Змістовий модуль 4.</i> Обладнання для проведення масообмінних процесів. Технологічне обладнання для проведення екстрагування, перегонки та ректифікації, абсорбції та адсорбції</p> <p>Тема 4.1. Технологічні процеси екстрагування.</p> <p>Тема 4.2. Екстрактори безперервної дії. Ротаційні установки.</p> <p>Тема 4.3. Обладнання для перегонки та ректифікації.</p> <p>Тема 4.4. Теплове і допоміжне обладнання ректифікаційних установок.</p> <p>Тема 4.5. Обладнання для проведення сорбційних процесів.</p> <p><i>Змістовий модуль 5.</i> Обладнання для сушіння харчових продуктів. Обладнання для гіротермічної і теплової обробки тістових напівфабрикатів</p> <p>Тема 5.1. Основи теорії сушіння. Класифікація і конструкція сушарок.</p> <p>Тема 5.2. Сутність способу сушіння у киплячому шарі та віброкиплячому шарі.</p> |
|--|--|

| | |
|-----------------------------------|--|
| <p>Мова викладання</p> | <p>Тема 5.3. Обладнання для сушіння рідких і пастоподібних продуктів. Тема 5.4. Обладнання для гіротермічної і теплової обробки тістових напівфабрикатів. Тема 5.5. Будова, схеми обігрівання та теплові режими сучасних хлібопекарських печей. Тема 5.6. Обладнання для обсмажування харчових продуктів. <i>Змістовий модуль 6.</i> Обладнання для проведення мікробіологічних процесів. Обладнання для теплового та електрофізичного оброблення харчової сировини та напівфабрикатів. Обладнання для оброблення розчинів харчових продуктів мембранними методами Тема 6.1. Обладнання для мікробіологічних процесів. Тема 6.2. Обладнання для виробництва спирту. Тема 6.3. Обладнання для пастеризації та стерилізації харчових продуктів. Тема 6.4. Електрофізичні методи оброблення харчових продуктів. Тема 6.5. Обладнання для оброблення розчинів харчових продуктів мембранними методами.</p> <p>Українська</p> |
|-----------------------------------|--|

| | |
|--|---|
| Назва дисципліни | Екотрофологія |
| Викладач | Димань Тетяна Миколаївна доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри харчових технологій та технологій переробки продукції тваринництва |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 3 курс, 6 семестр |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Біолого-технологічний факультет |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | <p><i>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Знання та розуміння предметної області та професійної діяльності. - Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. - . Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. - Здатність працювати в команді - Здатність працювати автономно. - Прагнення до збереження навколишнього середовища. - Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. - Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсоза та інтенсифікації технологічних процесів.ощадження - Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. <p><i>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Знати і розуміти класичні та основні альтернативні теорії і концепції харчування людини. - Знати основні теоретичні і практичні проблеми в галузі харчових технологій. - Знати основні фізико-хімічні, біохімічні і мікробіологічні процеси, що перебігають у продовольчій сировині і харчових продуктах під час перероблення і зберігання. - Знати позитивні сторони та негативні наслідки перебігу фізико-хімічних, біохімічних та мікробіологічних |

| | |
|---|---|
| | <p>процесів у продовольчій сировині і харчових продуктах для їх безпечності і якості.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знати способи запобігання псуванню і зниженню якості харчових продуктів. - Знати основні нутрієнти і їх значення для харчування людини. - Знати основи фізіології харчування. - Розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складників харчових продуктів. - Знати міжнародні стратегії щодо раціонального харчування населення та основні світові тенденції розвитку харчової галузі. - Знати способи оптимізації харчування населення та основні шляхи поліпшення якості харчової продукції. - Знати основні принципи конструювання і проектування харчових продуктів. - Мати навички автономної роботи над вирішенням практичних завдань у галузі харчових технологій. - Вміти працювати у команді. |
| Опис дисципліни | |
| <p>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</p> <p>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</p> <p>Теми аудиторних занять</p> | <p>Обов'язковий освітній компонент «Екотрофологія» базується на знаннях таких дисциплін, як «Хімія», вивчених на 1-му курсі, та «Біохімія харчових продуктів» «Сенсорний аналіз харчових продуктів» «Технічна мікробіологія», «Стандартизація, сертифікація та метрологія», «Теоретичні основи технології харчових виробництв», вивчених на 2-го курсу.</p> <p>30 студентів</p> <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 1. Теоретико-концептуальні аспекти екотрофології</i></p> <p>Тема 1.1. Екотрофологія — наука про стале харчування</p> <p>Тема 1.2. Харчування людини — основний об'єкт дослідження екотрофології</p> <p>Тема 1.3. Класичні та альтернативні теорії і концепції харчування</p> <p>Тема 1.4. Екологія харчування</p> <p>Тема 1.5. Продовольча безпека</p> <p>Тема 1.6. Етнографічні аспекти харчування</p> |

| | |
|-------------------------------|---|
| <p>Мова викладання</p> | <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 2. Оптимізація харчування населення</i></p> <p>Тема 2.1. Основи фізіології харчування Тема 2.2. Якісний склад харчового раціону Тема 2.3. Зниження харчової цінності продукції під час зберігання і перероблення Тема 2.4. Основи складання харчових раціонів Тема 2.5. Нові тенденції в харчуванні людини і харчовій галузі.</p> <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 3. Харчова безпека</i></p> <p>Тема 3.1. Урбанізація та екологічні чинники, що знижують якість продуктів Тема 3.2. Хвороби аліментарного генезу Тема 3.3. Санітарно-епідеміологічне значення їжі Тема 3.4. Методи дослідження харчових продуктів</p> <p>Українська, англійська</p> |
|-------------------------------|---|

| | |
|--|---|
| Назва дисципліни | Технохімічний контроль виробництва харчових продуктів |
| Викладач | Надточій Валентина Миколаївна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів Роль Наталія Валеріївна кандидат сільськогосподарських наук, асистент кафедри безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 3 курс, 5–6 семестр |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Біолого-технологічний факультет |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | <p><i>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями • Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. • Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпекою харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. • Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. • Здатність вносити корективи в асортимент готової продукції, технологічний режим виробництва в залежності від наявності та якості сировини.-здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення; <p><i>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Знати особливості біохімічних властивостей, поживних і біологічно-активних речовин сировини, їх впливу на технологічні процеси. • Знати етапи технології виготовлення різних видів харчових продуктів та способи контролю під час кожної технологічної операції, методи визначення якості готової продукції та відповідну нормативну документацію. |

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Знати основні принципи та методи проведення лабораторних досліджень щодо оцінки якості сировини та готових продуктів відповідну нормативну документацію. • Знати оптимальні технологічні режими виготовлення різних видів харчових продуктів. • Знати способи утилізації органічних відходів та методи їх біоконверсії, вміти застосовувати на практиці. • Уміти аналізувати технологію, визначати відхилення від норми, які спричинюють зниження якості продукції та підвищення економічних, матеріальних витрат. • Знати технологію виготовлення та способи контролю якості різних видів харчових продуктів, їх асортимент, основні характеристики, властивості, склад, поживну цінність. • Знати способи підвищення якості продукції та максимального використання матеріальних, технічних та інших видів ресурсів за мінімальних втрат, підвищення конкурентоспроможності та економічної ефективності виробництва. |
| Опис дисципліни | |
| <p>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</p> <p>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</p> <p>Теми аудиторних занять</p> | <p>Програма підготовлена з урахуванням структурно-логічного зв'язку дисципліни з інженерною графікою, матеріалознавством, прикладною механікою, теплотехнікою.</p> <p>30 студентів</p> <p><i>Змістовий модуль 1.</i></p> <p>Зміст та значення дисципліни “Технохімічний контроль”. Методи технохімічного контролю та технохімічний контроль під час виготовлення молочних продуктів</p> <p>Тема 1.1. Положення про академічну доброчесність. Вступ. Зміст дисципліни “Технохімічний контроль”.</p> <p>Тема 1.2. Методи під час проведення технохімічного контролю. Техніка безпеки.</p> <p>Тема 1.3. Технохімічний контроль під час виробництва питного молока</p> <p>Тема 1.4. Технохімічний контроль під час виробництва вершків.</p> <p><i>Змістовий модуль 2. Технохімічний контроль під час виробництва кисломолочних продуктів, масла та спредів</i></p> |

| | |
|-------------------------------|--|
| <p>Мова викладання</p> | <p>Тема 2.1. Технохімічний контроль під час виробництва кисломолочних напоїв та сметани.</p> <p>Тема 2.2. Технохімічний контроль під час виготовлення кисломолочного сиру та сиркових виробів.</p> <p>Тема 2.3. Технохімічний контроль під час виробництва масла та спредів.</p> <p><i>Змістовий модуль 3. Технохімічний контроль під час виробництва сичужних сирів і м'ясних консервів, ковбасних виробів, копченого м'яса та напівфабрикатів</i></p> <p>Тема 3.1. Технохімічний контроль під час виробництва сичужних та плавлених сирів.</p> <p>Тема 3.2. Технохімічний контроль свіжого м'яса.</p> <p>Тема 3.3. Технохімічний контроль під час виробництва м'ясних консервів.</p> <p>Тема 3.4. Технохімічний контроль під час виготовлення різних видів ковбасних виробів.</p> <p>Тема 3.5. Технохімічний контроль під час виробництва варених ковбас.</p> <p>Тема 3.6. Технохімічний контроль під час виробництва копчених ковбас</p> <p>Тема 3.7. Технохімічний контроль під час виробництва копченого м'яса.</p> <p>Тема 3.8. Технохімічний контроль під час виробництва м'ясних напівфабрикатів.</p> <p><i>Змістовий модуль 4. Технохімічний контроль під час виробництва продуктів з риби</i></p> <p>Тема 4.1. Технохімічний контроль під час виготовлення пресервів.</p> <p>Тема 4.2. Технохімічний контроль під час виготовлення замороженої та охолодженої риби.</p> <p>Тема 4.3. Технохімічний контроль під час виготовлення рибних напівфабрикатів.</p> <p>Тема 4.4. Основи системи НАССР, принципи, основні поняття та визначення.</p> <p>Українська, англійська</p> |
|-------------------------------|--|

| | |
|--|--|
| Назва дисципліни | Процеси і апарати харчових виробництв |
| Викладач | Шурчкова Юлія Олександрівна доктор технічних наук професор кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів Надточій Валентина Миколаївна кандидат сільськогосподарських наук доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 3 курс, 5 семестр |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Біолого-технологічний факультет |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності: - Навички здійснення безпечної діяльності. - Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів; - Здатність інтенсифікувати технологічні процеси харчових виробництв. - Прагнення до збереження навколишнього середовища. |
| Опис дисципліни | |
| Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни | Вибіркова навчальна дисципліна «Процеси і апарати харчових виробництв» базується на знаннях таких дисциплін, як «Фізика», «Хімія», «Стандартизація, сертифікація та метрологія», «Теоретичні основи технології харчових виробництв», «Прикладна механіка», «Матеріалознавство», «Теплотехніка». |
| Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися | 30 студентів |

| | |
|-------------------------------|---|
| Теми аудиторних занять | <p><i>Змістовий модуль 1. Основи гідравліки</i></p> <p><i>Тема 1.1. Вступ. Класифікація процесів харчових технологій.</i></p> <p><i>Тема 1.2. Основи теорії подібності.</i></p> <p><i>Тема 1.3. Гідростатика.</i></p> <p><i>Тема 1.4. Гідродинаміка.</i></p> <p><i>Тема 1.5. Переміщення рідин і газів.</i></p> <p><i>Змістовий модуль 2. Механічні та гідромеханічні процеси.</i></p> <p><i>Тема 2.1. Подрібнення.</i></p> <p><i>Тема 2.2. Характеристика дисперсних систем.</i></p> |
| Мова викладання | Українська, англійська |

| | |
|---|---|
| Назва дисципліни | Проектування підприємств з основами САПР |
| Викладач | Бондар Олена Станіславівна кандидат економічних наук, доцент кафедри інформаційних систем і технологій |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 3 курс, 6 семестр |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Біолого-технологічний факультет |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечусь дисципліна | Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності: <ul style="list-style-type: none"> - Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій; - Прагнення до збереження навколишнього середовища; - Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів; - Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). |
| Опис дисципліни | |
| Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни | Основна дисципліна «Проектування підприємства з основами САПР» базується на знаннях таких дисциплін, як «Фізика», «Хімія», «Біохімія харчових продуктів», «Вища математика», «Стандартизація, сертифікація та метрологія», «Теоретичні основи технології харчових виробництв». |
| Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися | 30 студентів |

| | |
|--------------------------------------|--|
| <p>Теми аудиторних занять</p> | <p><i>Змістовий модуль 1. Основи комп'ютерної графіки та критерії вибору САПР</i></p> <p>Тема 1.1. Основи автоматизованного проектування – САПР Тема 1.2. Класифікація типових процедур проектування. Тема 1.3. Налаштування системи комп'ютерної графіки AutoCAD і основи креслення в двох вимірах. Тема 1.4. Система комп'ютерного моделювання середнього класу Solid Works</p> <p><i>Змістовий модуль 2. Основні складові САПР</i></p> <p>Тема 2.1. Математичне забезпечення САПР Тема 2.2. Програмне забезпечення САПР Тема 2.3. Технічне забезпечення САПР</p> <p><i>Змістовий модуль 3. Способи представлення графічної інформації в ЕМО</i></p> <p>Тема 3.1. Машинна графіка Тема 3.2. Представлення графічної інформації в ЕМО Тема 3.3. Програмне забезпечення САПР Тема 3.4. Склад операційних систем</p> <p><i>Змістовий модуль 4. Технічне і організаційно-методичне забезпечення. Задачі та підходи</i></p> <p>Тема 4.1. Технічні засоби САПР Тема 4.2. Технічні компоненти САПР Тема 4.3. Оптимальне проектування конструкцій Тема 4.4. Підходи і методи проектування у САПР Тема 4.5. Завдання синтезу і аналізу у САПР</p> |
| <p>Мова викладання</p> | <p>Українська, англійська</p> |

| | |
|--|---|
| Назва дисципліни | Економіка підприємств |
| Викладач | Бількевич Віта Володимирівна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології виробництва продукції птахівництва та свинарства |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 3 курс, 6 семестр |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Біолого-технологічний факультет |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | <p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Здатність виявляти ініціативу та підприємливість; • Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки; • Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб; • Здатність підвищувати ефективність виробництва. <p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знати та проводити моніторинг закладів вищої освіти які надають сучасні знання з потрібної спеціальності та/або курсів підвищення кваліфікації; - Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти щодо економічної діяльності харчових підприємств; - Знати економічну суть і види прибутку підприємства, його розрахунок і використання в галузі харчових технологій; - Знати розрахунки витрат і цін на продукцію підприємств в галузі харчових технологій; - Здійснювати розрахунки фінансово-економічних результатів, ефективність діяльності та економічну безпеку підприємства в галузі харчових технологій; - Знати та виявляти творчу ініціативу з питань оцінки та шляхів забезпечення фінансової стійкості підприємства в галузі харчових технологій; - Знати ефективність виробництва: суть, види та чинники зростання показників економіки в галузі харчових технологій; - Знати основні чинники економічної безпеки підприємства в галузі харчових технологій. |

| Опис дисципліни | |
|--|---|
| Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни | Основна навчальна дисципліна «Економіка підприємства» базується на знаннях таких дисциплін, «Вища математика», «Інформаційні системи та технології», «Теоретичні основи технології харчових виробництв» та «Технологічні розрахунки», що вивчаються на попередніх курсах |
| Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися | 30 студентів |
| Теми аудиторних занять | <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 1. Підприємство як основна ланка ринкової економіки</i></p> <p>Тема 1.1. Теорії підприємств і основи підприємництва. Тема 1.2. Види підприємств, їх організаційно-правові форми. Тема 1.3. Економічні засади функціонування підприємств АПК. Тема 1.4. Зовнішнє середовище господарювання підприємства.</p> <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 2. Ресурси, виробничі витрати і результати діяльності підприємств</i></p> <p>Тема 2.1. Ресурси підприємства та ефективність їх використання. Тема 2.2. Витрати і собівартість продукції підприємств. Тема 2.3. Валові та фінансово-економічні результати діяльності підприємств. Тема 2.4. Розвиток підприємства: сучасні моделі, трансформація та реструктуризація</p> |
| Мова викладання | Українська, англійська |

| | |
|--|---|
| Назва дисципліни | Біотехнологія харчових продуктів |
| Викладач | Мерзлова Галина Вікторівна кандидат сільськогосподарських наук,, доцент кафедри безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів; Цebro Анастасія Дмитрівна, кандидат сільськогосподарських наук,, асистент кафедри безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 4 курс, 7-8 семестр |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Біолого-технологічний факультет |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | <p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. - Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. - Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. - Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології на основі розуміння сутності біотехнологічних та фізико-хімічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. <p>Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знати наукові основи біотехнологічних процесів виробництва різноманітних харчових продуктів. - Знати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продуктів під час біотехнологічного перероблення. - Знати та розуміти особливості біохімічних властивостей, поживних і біологічно-активних речовин сировини. - Знати вплив поживних, біологічно активних речовин та мікроорганізмів на перебіг біотехнологічних процесів. - Вміти розробляти та удосконалювати технологію молочних, м'ясних продуктів. |

| | |
|---|--|
| | <p>- Вміти впроваджувати нові технології у виробничий процес застосовуючи біотехнологічні методи та мікроорганізми.</p> <p>- Вміти застосовувати знання з різних біотехнологічних процесів при виробництві харчових продуктів використовуючи фізико-хімічні, біохімічні і мікробіологічні перетворення основних компонентів продовольчої сировини під час розробки нових технологій харчових продуктів.</p> <p>Вміти удосконалювати існуючі технології харчових продуктів дотримуючись вимог контролю якості та безпечності сировини і готової продукції.</p> |
| Опис дисципліни | |
| <p>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</p> | <p>Обов'язкова навчальна дисципліна «Біотехнологія харчових продуктів» базується на знаннях таких дисциплін, як «Біохімія харчових продуктів» «Технологічне обладнання харчових виробництв», «Технологія молока та молочних продуктів», «Технологія м'яса та м'ясних продуктів», «Загальна технологія харчових продуктів», «Теоретичні основи технології харчових виробництв», «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів» вивчених на попередніх курсах.</p> |
| <p>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</p> | <p>30 студентів</p> |
| <p>Теми аудиторних занять</p> | <p><i>Змістовий модуль 1. Зміст предмету та використання мікроорганізмів у технологіях харчових продуктів</i></p> <p>Тема 1.1. Положення про академічну доброчесність. Біотехнології у харчовій промисловості.</p> <p>Тема 1.2. Молочні ферментовані продукти та промислові заквашу вальні культури для їх одержання.</p> <p>Тема 1.3. Біотехнологія ферментованих м'ясних виробів.</p> <p><i>Змістовий модуль 2. Використання ферментів мікробного походження в технологіях харчових виробництв</i></p> <p>Тема 2.1. Біотехнологія хлібобулочних виробів.</p> <p>Тема 2.2. Алкогольні, слабоалкогольні напої та безалкогольні напої та соки.</p> <p>Тема 2.3. Ферментовані продукти рослинного походження. Одержання вільних від глютену харчових продуктів.</p> <p><i>Змістовий модуль 3. Використання ферментів мікробного походження в технологіях харчових виробництв</i></p> <p>Тема 3.1. Хлібопекарське виробництво</p> |

| | |
|------------------------|---|
| | <p>Тема 3.2. Пивоваріння. Тема 3.3. Виноробство. Тема 3.4. Виробництво молочних продуктів. Тема 3.5. Технологія м'ясо- і рибопродуктів. Тема 3.6. Перероблення плодів та овочів.</p> <p><i>Змістовий модуль 4. Біологічно активні добавки та продукти мікробного синтезу</i></p> <p>Тема 4.1. Біологічно активні добавки та їх класифікація. Тема 4.2. Пробіотики і пребіотики. Тема 4.3. Парафармацевтики. Тема 4.4. Продукти мікробного синтезу як харчові добавки. Тема 4.5. Біотехнологічні аспекти одержання біологічно активних сполук. Тема 4.6. Білок одноклітинних.</p> |
| Мова викладання | Українська, англійська |

| | |
|--|--|
| Назва дисципліни | Управління якістю та безпечністю харчових продуктів |
| Викладач | <p>Мерзлова Галина Вікторівна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри безпеності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів</p> <p>Роль Наталія Валеріївна кандидат сільськогосподарських наук, асистент кафедри безпеності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів</p> |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 4 курс, 7, 8 семестр |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Біолого-технологічний факультет |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | <p><i>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</i></p> <p>Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p><i>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</i></p> <p>Володіти інформаційною базою для доведення необхідності впровадження інновацій з врахуванням основ економіки та інформаційних технологій.</p> <p>Розробляти програми розвитку та функціонування підприємств галузі, впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах.</p> <p>Вміти розробляти основні елементи системи якості згідно з концепцією TQM, виконувати оцінювання побудованої системи за критеріями європейської премії за якість.</p> <p>Вміти визначати основні фактори впливу на якість продукції та володіти методами оцінки якості сировини та готових продуктів.</p> <p>Розуміти основні принципи і підходи екологічно безпечного харчового виробництва.</p> <p>Вміти обґрунтовувати необхідність екологізації харчового виробництва та організувати процес утилізації відходів.</p> |

| Опис дисципліни | |
|---|---|
| <p>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</p> <p>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</p> <p>Теми аудиторних занять</p> | <p>Програма підготовлена з урахуванням структурно-логічного зв'язку дисципліни з «Загальна технологія харчових виробництв», «Теоретичні основи технологій харчових виробництв», «Стандартизація, сертифікація та метрологія» та іншими дисциплінами.</p> <p>30 студентів</p> <p><i>Змістовий модуль 1. Основні теоретичні підходи щодо процесу управління якістю та безпечністю харчових продуктів</i></p> <p>Тема 1.1. Стандартизація термінології в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>Тема 1.2. Основні проблеми в управлінні якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>Тема 1.3. Вітчизняний досвід управління якістю.</p> <p>Тема 1.4. Міжнародний досвід з управління якістю та безпечністю харчових продуктів, базова концепція управління якістю.</p> <p><i>Змістовий модуль 2. Системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів</i></p> <p>Тема 2.1. Системи управління якістю.</p> <p>Тема 2.2. Система якості в стандартах ISO серії 9000.</p> <p>Тема 2.3. Статистичні методи контролю якості, інструменти управління якістю та процес розгортання функції QFD.</p> <p><i>Змістовий модуль 3. Загальні підходи та методи роботи з якістю</i></p> <p>Тема 3.1. Витрати на якість та їх класифікація</p> <p>Тема 3.2. Облік витрат на якість в умовах TQM.</p> <p>Тема 3.3. Аудит якості та премії якості.</p> <p><i>Змістовий модуль 4. Стандартизація і сертифікація управління якістю та безпечністю харчових продуктів</i></p> <p>Тема 4.1. Сертифікація, передумови та умови проведення.</p> <p>Тема 4.2. Системи управління якістю в Україні.</p> <p>Тема 4.3. Система НАССР, основні поняття та функції, дослідження і планування.</p> |
| Мова викладання | Українська, англійська |

| | |
|--|--|
| Назва дисципліни | Безпека харчових продуктів |
| Викладач | <p>Мерзлова Галина Вікторівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів;</p> <p>Роль Наталія Валеріївна, кандидат сільськогосподарських наук, асистент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів</p> |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 4 курс, 1 семестр |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Біолого-технологічний факультет |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | <p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> - здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; - здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел; - здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів; - здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації - здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. <p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв - Знати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини і харчових продуктів у результаті термічної обробки. - Знати хімічну природу, структуру, біологічну, енергетичну та харчову цінність продуктів харчування. - Знати основні функціональні та фізико-хімічні властивості сировини тваринного та рослинного походження, чинники, які на неї впливають, зміни, які відбуваються під час її зберігання, транспортування, охолодження, нагрівання. |

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Знати наслідки недостатності і надлишку основних нутрієнтів у раціонах для здоров'я людини. - Вміти впроваджувати нові технології у виробничий процес - Знати і впроваджувати систему управління якістю та безпечністю молочних та м'ясних продуктів - Вміти забезпечити вимоги контролю якості і безпечності сировини і готової продукції - Знання вимог нормативних документів України щодо якості та безпечності молока-сировини, молочних та м'ясних продуктів - Знати і вміти визначати показники якості та безпечності молочних і м'ясних продуктів, застосовуючи сучасні методи контролю - Знати і вміти мінімізувати викиди шкідливих речовин в навколишнє середовище |
| Опис дисципліни | |
| <p>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</p> <p>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</p> <p>Теми аудиторних занять</p> | <p>Немає</p> <p>25 студентів</p> <p>Теми лекцій</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вступ. Положення про академічну доброчесність. Якість і безпека продовольчої сировини і харчових продуктів 2. Класифікація шкідливих компонентів їжі і базисні регламенти оцінки безпеки харчової продукції 3. Звичайні компоненти їжі у незвичайних концентраціях 4. Природні токсичні компоненти 5. Речовини із вираженою фармакологічною дією та речовини із нових джерел харчування 6. Основні види фальсифікації харчових продуктів в світі та в Україні 7. Радіологічний контроль продуктів харчування. 8. Пестициди, шляхи забруднення харчових продуктів 9. Нітрати, нітрити та нітросо сполуки, їх вплив на організм людини. 10. Харчові добавки 11. Генно-модифіковані організми 12. Поняття системи НАССР в галузі 13. Нормативно-правова база НАССР у харчовій галузі 14. Принципи НАССР |

Мова викладання

Теми практичних занять

1. Харчова безпека та основні критерії її оцінки
2. Шляхи міграції чужорідних сполук до продуктів харчування
3. Звичайні компоненти їжі у незвичайних концентраціях
4. Забруднення продовольчої сировини і харчових продуктів токсичними елементами
5. Безпечність використання технологічних добавок у виробництві харчових продуктів.
6. Визначення фальсифікації харчових продуктів
7. Шляхи зниження кількості радіонуклідів у харчових продуктах
8. Забруднення продовольчої сировини і харчових продуктів пестицидами
9. Вплив технологічної обробки на вміст нітратів у харчових продуктах. Нітросоаміни у харчових продуктах та шляхи зниження їх рівня в раціонах
10. Гігієнічні основи використання харчових добавок у виробництві харчових продуктів
11. Трансгенна сировина в харчових продуктах
12. Огляд національної та міжнародної нормативно-правової бази щодо безпеки харчових продуктів, що регламентовані Законодавством Європейського Союзу та України
13. Методологія впровадження системи HACCP на підприємствах з виробництва харчових продуктів
14. Основні положення Директиви Ради 93/43 ЕЕС «Про гігієну харчових продуктів»
Українська

| | |
|--|--|
| Назва дисципліни | Організація та управління виробництвом |
| Викладач | Бількевич Віта Володимирівна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології виробництва продукції птахівництва та свинарства |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 4 курс, 2 семестр |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Біолого-технологічний факультет |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | <p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <p>здатність виявляти ініціативу та підприємливість;</p> <ul style="list-style-type: none"> - здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; - здатність працювати в команді; - прагнення до збереження навколишнього середовища. - здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. <p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знати організацію технологічних процесів виробництва на підприємствах харчової промисловості; - вміти проводити пошук найбільш раціональних методів ведення виробничо-господарської діяльності підприємства; - знати системи впровадження менеджменту на базі міжнародних стандартів; - знати впровадження інтегрованих систем менеджменту, які відповідають вимогам стандарту на підприємствах харчової промисловості; - знати правила техніки безпеки щодо організації безпечних умов праці на підприємствах харчової промисловості; - вміти проводити організаційні заходи щодо недопущення небезпеки на виробництві, створення безпечних умов праці згідно правил техніки безпеки під час виробничої діяльності; - знати впровадження енергоощадних технологій на підприємствах харчової промисловості; |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - знати, як мінімізувати викиди шкідливих речовин у навколишнє середовище; - знати проблеми на підприємстві, подавати ідеї та вміння їх донести до фахівців, для вирішення конкретних питань на підприємствах харчової промисловості; - вміння подавати ідеї, певні рішення щодо виробничих процесів та результатів діяльності підприємства - до фахівців даної галузі. |
| Опис дисципліни | |
| Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни | Обов'язкова навчальна дисципліна «Організація та управління виробництвом» ґрунтується на знаннях таких дисциплін, як «Вища математика», «Теоретичні основи технології харчових виробництв», «Безпека харчових продуктів» що вивчаються на попередніх курсах |
| Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися | 30 студентів |
| Теми аудиторних занять | <p><i>Змістовий модуль 1. Організація виробничих процесів</i></p> <p>Тема 1.1..Вступ. Принципи академічної доброчесності. Організаційні основи виробництва.</p> <p>Тема 1.2. Підприємства, об'єднання, їх організаційно-економічні основи.</p> <p>Тема 1.3. Організація виробничих процесів.</p> <p>Тема 1.4. Принципи організації виробничих процесів та їх застосування в сучасних умовах.</p> <p>Тема 1.5. Організація виробничих процесів на підприємстві.</p> <p><i>Змістовий модуль 2. Система обслуговування виробництва</i></p> <p>Тема 2.1. Інфраструктура підприємства.</p> <p>Тема 2.2. Організація обслуговування виробництва.</p> <p>Тема 2.3. Підготовка виробництва нової продукції.</p> <p>Тема 2.4. Якість продукції.</p> <p>Тема 2.5. Системи управління якістю продукції.</p> <p><i>Змістовий модуль 3. Організація праці і трудових процесів</i></p> <p>Тема 3.1. Організація трудових процесів.</p> <p>Тема 3.2. Управління виробництвом та регулювання виробничих процесів.</p> <p>Тема 3.3. Виробничий процес та його регулювання.</p> |
| Мова викладання | Українська, англійська |

| | |
|--|--|
| Назва дисципліни | Екологізація харчових виробництв |
| Викладач | Димань Тетяна Миколаївна доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри харчових технологій та технологій переробки продукції тваринництва Загоруй Людмила Петрівна кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри харчових технологій та технологій переробки продукції тваринництва |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 4 курс, 8 семестр |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Біолого-технологічний факультет |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | <p><i>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Знання та розуміння предметної області та професійної діяльності. - Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. - . Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. - Здатність працювати в команді - Здатність працювати автономно. - Прагнення до збереження навколишнього середовища. - Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. - Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. - Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. <p><i>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Знати основні теоретичні і практичні проблеми в галузі харчових технологій. - Знати і розуміти основні аспекти сталого розвитку підприємства харчової промисловості і підходи до екологізації харчового виробництва. |

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Знати основні фізико-хімічні, біохімічні і мікробіологічні процеси, що перебігають у продовольчій сировині і харчових продуктах під час перероблення. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв. Знати основні ресурсоощадні технології харчової галузі. - Знати інноваційні технологічні підходи для оптимізації харчового виробництва. - Вміти аналізувати стан та динаміку попиту на харчові продукти - Знати основні відходи різних галузей харчової промисловості і шляхи їх зменшення. - Знати основні технологічні рішення щодо утилізації відходів харчового виробництва. |
| Опис дисципліни | |
| <p>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</p> <p>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</p> <p>Теми аудиторних занять</p> | <p>Обов'язковий освітній компонент «Екологізація харчових виробництв» базується на знаннях таких дисциплін як «Хімія», «Біохімія», вивчених на першому курсі, «Стандартизація, сертифікація та метрологія», «Теоретичні основи технології харчових виробництв», вивчених на другому курсі, «Технологічне обладнання харчових виробництв» та «Екотрофологія», вивчених на третьому курсі.</p> <p>30 студентів</p> <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 1. Сталий розвиток підприємств харчової промисловості</i></p> <p>Тема 1.1. Екологічні проблеми харчових виробництв Тема 1.2. Екологізація виробництва як стратегічний пріоритет розвитку харчової промисловості Тема 1.3. Системно-екологічна модернізація виробництва</p> <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 2. Екобезпека харчових виробництв</i></p> <p>Тема 2.1. Забруднення атмосферного повітря Тема 2.2. Водопостачання та водовідведення на підприємствах харчової галузі Тема 2.3. Комплексне перероблення сировини та утилізація відходів виробництва Тема 2.4. Екобезпека харчових продуктів, тари та упаковки.</p> |

*Змістовий модуль 3. Еколого-економічне
обґрунтування екологізації харчових виробництв*

Тема 3.1. Зниження енергоємності та
енергозбереження

Тема 3.2. Еколого-економічне обґрунтування
модернізації харчових виробництв

Мова викладання

Українська, англійська

| Назва дисципліни | Технологія продуктів функціонального призначення |
|--|--|
| Викладач | <p>Калініна Галина Петрівна Кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій та технологій переробки продукції тваринництва</p> <p>Гребельник Оксана Петрівна Кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій та технологій переробки продукції тваринництва</p> |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | <p>4 курс, 2 семестр</p> |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | <p>Біолого-технологічний факультет</p> |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | <p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями - Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій - Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. - Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. - Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології на основі розуміння сутності біотехнологічних та фізико-хімічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу <p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знати основні напрями і перспективи розвитку індустрії функціональних продуктів в Україні та за кордоном, особливості харчування різних верств населення. - Знати класичні і альтернативні теорії і концепції в галузі харчування людини. - Знати і розуміти теоретичні та практичні проблеми в |

| | |
|---|--|
| | <p>галузі харчових технологій.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знати наукові основи технологічних процесів виробництва функціональних продуктів - Знати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час технологічного перероблення - Знати роль білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин та вітамінів у харчуванні людини. - Знати наслідки недостатності і надлишку основних нутрієнтів у раціонах для здоров'я людини. - Вміти розробляти або удосконалювати технології функціональних харчових продуктів. - Знати принципи моделювання продуктів функціонального призначення з врахуванням, амінокислотного, жирнокислотного, вуглеводного складу виробу. - Знати основні вимоги щодо якості та нешкідливості продукції функціонального призначення та методи її контролю - Знати принципи створення науково-технічної документації для впровадження нових видів продукції - Використовувати знання з основ технологічних процесів харчових виробництв та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час розробки нових функціональних харчових продуктів. |
| Опис дисципліни | |
| <p>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</p> <p>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</p> <p>Теми аудиторних занять</p> | <p>Обов'язкова навчальна дисципліна «Технологія продуктів функціонального призначення» базується на знаннях таких дисциплін, як «Хімія», «Біохімія харчових продуктів», «Екотрофологія», «Технологія молока і молочних продуктів», «Технологія м'яса і м'ясних продуктів», «Теоретичні основи технології харчових виробництв», «Технологічні розрахунки» вивчені на попередніх курсах.</p> <p>25 студентів</p> <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 1. Функціональні продукти і функціональне харчування</i></p> <p>Тема 1.1. Функції їжі та концепції харчування Тема 1.2. Основні терміни та поняття функціональних продуктів Тема 1.3. Соціальні, наукові, правові аспекти створення нових функціональних продуктів</p> <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 2. Конструювання продуктів</i></p> |

| | |
|--|---|
| | <p style="text-align: center;">функціонального призначення</p> <p>Тема 2.1. Науково-практичні основи конструювання харчових продуктів функціонального призначення</p> <p>Тема 2.2. Методика проектування багатокomпонентних харчових продуктів</p> <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 3. Функціональні інгредієнти та харчові добавки</i></p> <p>Тема 3.1. Критерії віднесення харчових продуктів до функціональних</p> <p>Тема 3.2. Інгредієнтний склад функціональних продуктів</p> <p>Тема 3.3. Класифікація харчових добавок</p> <p>Тема 3.4. Характеристика основних добавок для харчових продуктів</p> <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 4. Технологія функціональних продуктів на основі продукції тваринництва та рослинництва</i></p> <p>Тема 5.1. Технологія молочних продуктів функціонального призначення</p> <p>Тема 5.2. Технологія м'ясних і рибних продуктів функціонального призначення</p> <p>Тема 5.3. Технологія зерноборошняних продуктів функціонального призначення</p> <p>Тема 5.4. Технологія олієжирових продуктів функціонального призначення</p> <p>Тема 5.5. Технологія напоїв функціонального призначення</p> <p>Мова викладання</p> <p>Українська, англійська</p> |
|--|---|

| | |
|--|---|
| Назва дисципліни | Безпека життєдіяльності та цивільний захист |
| Викладач | Розпутній Олександр Іванович доктор сільськогосподарських наук, професор завідувач кафедри безпеки життєдіяльності Бабань Вікторія Петрівна кандидат сільськогосподарських наук асистент кафедри безпеки життєдіяльності |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 4 курс, 1 семестр |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Біолого-технологічний факультет |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | <p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <p>Впроваджувати сучасні системи менеджменту у сфері професійної безпеки та охорони здоров'я працівників, пожежної, техногенної безпеки та цивільного захисту.</p> <p>Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>Знати основні вимоги щодо організації, управління та забезпечення професійної безпеки, охорони здоров'я працівників, пожежної та техногенної безпеки, цивільного захисту в межах своєї компетенції на посаді.</p> <p>Вміти ідентифікувати шкідливі і небезпечні чинники на робочих місцях, оцінювати ризики їх впливу та розробляти організаційні і технічні заходи щодо підвищення рівня професійної безпеки, охорони здоров'я працівників, усунення причин, що призводять до нещасних випадків та професійних захворювань.</p> <p><i>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</i></p> <p>Вміти ідентифікувати шкідливі і небезпечні чинники, що призводять до аварій, пожеж, надзвичайних ситуацій, оцінювати ризики їх впливу та розробляти організаційні і технічні заходи щодо забезпечення пожежної, техногенної безпеки, захисту працівників, населення, територій, майна та навколишнього середовища.</p> <p>Застосовувати набуті знання для розв'язання практичних</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>завдань щодо управління питаннями професійної безпеки, охорони здоров'я працівників, пожежної і техногенної безпеки та цивільного захисту.</p> <p>Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо стосовно забезпечення рівності трудових прав працівників, охорони праці жінок, неповнолітніх, осіб з інвалідністю, безпеки їх професійної діяльності та охорони здоров'я, соціального захисту від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань в межах своєї компетенції на посаді.</p> <p>Знати та пропагувати принципи ведення здорового способу життя та безпеки життєдіяльності при управлінні питаннями професійної безпеки та охорони здоров'я працівників, вирішенні практичних завдань щодо запобігання професійним захворюванням на робочих місцях та покращення здоров'я працівників.</p> |
| Опис дисципліни | |
| Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни | Обов'язкова навчальна дисципліна «Безпека життєдіяльності та цивільний захист» базується на знання технологічних процесів, машин та обладнання, здобуті під час вивчення дисциплін: «Аграрні технології», «Технологічне обладнання харчових виробництв», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Проектування підприємств з основами САПР», «Організація та управління виробництвом». |
| Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися | 30 студентів |
| Теми аудиторних занять | <p><i>Змістовий модуль 1. Основи безпеки життєдіяльності людини</i></p> <p>Тема 1.1. Безпека людини в життєвому середовищі. Ідентифікація джерел небезпеки та оцінка ризиків їх прояву.</p> <p>Тема 1.2. Небезпеки середовища життєдіяльності людини, характер їх прояву та оцінка впливу.</p> <p>Змістовий модуль 2. Професійна безпека та охорона здоров'я працівників.</p> <p>Тема 2.1. Управління та правове регулювання професійної безпеки та охорони здоров'я працівників</p> <p>Тема 2.2. Охорона здоров'я працівників та гігієна праці. Оцінка умов праці за важкістю та напруженістю</p> <p>Тема 2.3. Вимоги щодо забезпечення роботодавцями охорони праці працівників та управління ризиками на робочих місцях</p> <p>Змістовий модуль 3. Пожежна, техногенна безпека та цивільний захист</p> <p>Тема 3.1. Оцінка ризиків, управління і забезпечення пожежної та</p> |

| | |
|------------------------|---|
| | техногенної безпеки Тема 3.2. Управління та організація цивільного захисту. Захист населення, територій, майна та навколишнього середовища від надзвичайних ситуацій |
| Мова викладання | Українська, англійська |

| | |
|--|---|
| Назва дисципліни | Фізичне виховання |
| Викладач | Колосовська Владлена Кандидат педагогічних наук Старший викладач кафедри здоров'я та фізичної рекреації |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 1 і 2 курси, 1, 2 і 3 семестри |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Біолого-технологічний |
| Перелік компетентностей та результатів навчання, що забезпечують дисципліну | Відповідно до вимог освітньо-професійної програми "Харчові технології", здобувачі освіти повинні придбати можливість здобути наступну компетентність: <ul style="list-style-type: none"> - Здатність працювати в команді - Навички здійснення безпечної діяльності - Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя <p>Результатом вивчення дисципліни є засвоєння студентами таких знань та умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Уміти визначати етапи роботи для забезпечення безпечної та результативної праці: підготовка до роботи, основний зміст, завершення - Уміти організувати безпечні умови праці: визначення небезпечних об'єктів; оптимальних рухів; раціональних дій - Уміти взаємодіяти у командних видах спорту та групових фізичних вправах для здійснення результативної праці у колективі - Уміти застосовувати навички ігрової командної взаємодії у професійній діяльності: визначення мети та структури дій; розподіл обов'язків у робочій групі; керівництво діяльністю - Уміти самостійно використовувати методичну літературу із валеології, теорії і методики фізичного виховання з метою самоосвіти для реалізації принципів здоров'язбереження у професійній діяльності та повсякденному житті - Уміти самостійно визначати методи та засоби фізичного виховання необхідні для оздоровлення та самовдосконалення |
| Опис дисципліни | |

| | |
|--|---|
| Передумови, необхідні для вивчення дисципліни | Обов'язкова навчальна дисципліна «Фізичне виховання» базується на знаннях таких дисциплін, як «Фізика», «Історія та культура України», «Філософія» вивчених на 1-му курсі. |
| Максимальна кількість студентів, які можуть навчатися одночасно | 30 студентів |
| Теми занять | <p>Практичні заняття</p> <p>Змістовий модуль 1. Основи гри у баскетбол. Загальна фізична підготовка.</p> <p>Тема 1.1. Основні поняття, зміст гри у баскетбол та використання вправ загальної фізичної підготовки. Правила техніки безпеки на заняттях.</p> <p>Тема 1.2. Основи техніки гри у баскетбол. Загальна фізична підготовка.</p> <p>Тема 1.3. Технічні прийоми та тактичні дії гри в баскетбол. Загальна фізична підготовка.</p> <p>Змістовий модуль 2. Теоретичні основи і практичне застосування вправ силових гімнастики та стретчингу.</p> <p>Тема 2.1. Вимоги до організації занять із використанням вправ силових гімнастики та стретчингу.</p> <p>Тема 2.2. Вправи для розвитку швидко-силових та силових якостей. Динамічний стретчинг.</p> <p>Тема 2.3. Вправи для розвитку сили на різні групи м'язів. Динамічний та пасивний стретчинг.</p> <p>Тема 2.4. Статично-динамічні вправи для розвитку сили та гнучкості.</p> <p>Змістовий модуль 3. Теоретичні основи і практичне застосування вправ силових гімнастики та пілатесу.</p> <p>Тема 3.1. Основні поняття, зміст щодо застосування вправ силових гімнастики та пілатесу. Правила техніки безпеки на заняттях.</p> <p>Тема 3.2. Вправи для розвитку сили для рук та пресу. Дихальна гімнастика.</p> <p>Тема 3.3. Розвиток силових якостей. Елементи аутотренінгу при використанні вправ на розвиток гнучкості.</p> <p>Тема 3.4. Розвиток силових якостей. Дихальна гімнастика. Елементи аутотренінгу.</p> <p>Змістовий модуль 4. Основи гри у волейбол. Загальна фізична підготовка.</p> <p>Тема 4.1. Основні поняття, зміст гри у волейбол та використання вправ загальної фізичної підготовки.</p> <p>Тема 4.2. Основи техніки гри у волейбол. Загальна фізична підготовка.</p> <p>Тема 4.3. Технічні прийоми та тактичні дії гри в волейбол. Загальна фізична підготовка.</p> |

| | |
|----------------------|--|
| | <p>Змістовий модуль 5. Теоретичні основи і практичне застосування спортивних ігор та вправ загальної фізичної підготовки.</p> <p>Тема 5.1. Різновиди спортивних ігор. Використання спортивних ігор як засобу розвитку фізичних та морально-вольових якостей. Правила техніки безпеки на заняттях.</p> <p>Тема 5.2. Технічні прийоми та тактичні дії гри у волейбол. Загальна фізична підготовка.</p> <p>Тема 5.3. Технічні прийоми та тактичні дії гри в баскетбол. Загальна фізична підготовка.</p> <p>Змістовий модуль 6. Загальна фізична підготовка.</p> <p>Тема 6.1. Комплекси вправ аеробної гімнастики.</p> <p>Тема 6.2. Розвиток координаційних якостей.</p> <p>Тема 6.3. Розвиток силових якостей.</p> <p>Тема 6.4. Розвиток гнучкості засобами гімнастики.</p> |
| Мова навчання | Українська, англійська |