

Міністерство освіти і науки України
Полтавська державна аграрна академія

Факультет технології виробництва і переробки продукції
тваринництва

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ ПРОГРАМИ
СПЕЦІАЛЬНОСТІ

Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)

Рівень вищої освіти *перший (бакалаврський)*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Галузь знань *18 «Виробництво та технології»*

Спеціальність *181 «Харчові технології»*

Структура інформаційного пакету програми спеціальності «Харчові технології»

1. Інформація про програму:

Загальний опис:	
1.1. Кваліфікація, що присвоюється	Бакалавр з харчових технологій
1.2. Тривалість програми	3 роки 10 місяців
1.3. Кількість кредитів ЄКТС	240 кредитів
1.4. Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
1.5. Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
1.6. Профіль програми	Освітньо-професійний
1.7. Результати навчання	<p>1. Демонструвати знання фундаментальних і загальноінженерних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання.</p> <p>2. Пояснювати біохімічні, хімічні, фізичні та біологічні чинники, які лежать в основі синтезу і метаболізму складових харчових продуктів, а також роль нутрієнтів для здоров'я людини.</p> <p>3. Оцінювати, контролювати та управляти технологічними процесами за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>4. Аналізувати та систематизувати інформацію щодо шляхів удосконалення існуючих і розроблення нових технологій, корегувати і розробляти та/або впроваджувати нові стандарти на харчові продукти.</p> <p>5. Розуміти сутність методів контролю якості і безпечності, використовувати їх для аналізу якості сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів на відповідність вимогам чинних нормативних документів.</p> <p>6. Застосовувати програми управління якістю та безпечністю харчових продуктів, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p>7. Знати класифікацію, принципи побудови і</p>

функціонування технологічного обладнання переробних і харчових виробництв. Вибирати та застосовувати для реконструкції, технічного переоснащення або будівництва підприємств сучасне обладнання, інформаційно-комунікаційні технології, системи автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

8. Визначати показники ефективності виробництва та реалізовувати заходи для її підвищення шляхом раціонального використання і скорочення витрат людської праці, енергетичних та сировинних ресурсів для забезпечення конкурентоспроможності виготовленої продукції.

9. Аналізувати стан і динаміку попиту та пропозицій на продукцію підприємств харчової промисловості, планувати обсяги її виробництва (реалізації) та асортимент.

10. Знаходити рішення щодо формування нових конкурентних переваг підприємств, передбачати можливі ризики, оцінювати їхній рівень під час діяльності підприємств різних галузей харчової промисловості.

11. Забезпечувати дотримання техніки безпеки, проводити виробничі інструктажі з працівниками.

12. Впроваджувати мало- або безвідходні технології, організовувати процес утилізації відходів виробництва та забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.

13. Демонструвати спеціальні знання і навички роботи у лабораторії під час виконання науково-дослідної роботи.

14. Демонструвати уміння виконувати професійну роботу як самостійно, так і в групі, уміння отримати результат у рамках обмеженого часу.

15. Формувати професійні групи, визначати їх кількісний склад, кваліфікаційний рівень, координувати їхню діяльність.

16. Організовувати роботу з підвищення кваліфікації і професійної майстерності працівників підприємств та брати участь в їх атестації.

	<p>17. Організувати роботу виробничих підрозділів підприємства та вивчати завантаженість працівників підприємства впродовж зміни.</p> <p>18. Демонструвати здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, уміння вести дискусію, укладати ділову документацію українською та іноземною мовами</p>
1.8. Структурна діаграма з кредитами	
1.9. Форма навчання	Денна
1.10.Гарант програми	Ножечкіна-Єрошенко Г. М.

1.8. Структурна діаграма програми з кредитами

Шифр	Назва навчальних дисциплін та складових освітнього процесу	Загальний обсяг, год.	Кількість кредитів., ЄКТС
<i>1 курс</i>			
ОЗП 1	Біофізика	90	3
ОЗП 2	Біохімія	90	3
ОЗП 3	Вища математика	90	3
ОЗП 5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	180	6,0
ОЗП 7	Історія України	90	3
ОЗП 8	Історія української культури	90	3
ОЗП 9	Основи фахової діяльності	90	3
ОЗП 10	Правознавство	90	3
ОЗП 11	Українська мова (за професійним спрямуванням)	90	3
ОЗП 12	Фізичне виховання	120	4,0
ОЗП 13	Філософія	90	3
ОЗП 14	Хімія	180	6,0
ОПП 3	Інженерна і комп'ютерна графіка	105	3,5
ОПП 9	Прикладна механіка	120	4,0
ОПП 11	Процеси і апарати харчових виробництв	120	4,0
<i>Всього за рік</i>		1800	60
<i>2 курс</i>			
ОПП 1	Автоматизація виробничих процесів	90	3
ОПП 12	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	150	5,0
ОПП 13	Технічна мікробіологія	90	3,0
ОПП 16	Технологія води і водопідготовки	105	3,5
ОПП 17	Технологія жирів та жирозамінників	150	5,0
ОПП 18	Технологія зберігання і переробки зерна	150	5,0
ОЗП 6	Інформаційні технології	120	4,0
ОЗП 12	Фізичне виховання	120	4,0
ВПП 1	Біохімія молока і м'яса	150	5,0
ВПП 5	Мікробіологія молока та м'яса	150	5,0
ВПП 8	Тваринництво	90	3,0
ВПП 9	Теоретичні основи харчових виробництв	90	3,0
ВЗП 1	Етика та естетика	90	3,0
ВЗП 2	Психологія	90	3,0
<i>Всього за рік</i>			
<i>3 курс</i>			
ОПП 2	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	90	3,0

ОПП 5	Курсова робота «Загальна технологія харчових виробництв»	90	3,0
ОПП 18	Технологія бродильних виробництв	120	4,0
ОПП 19	Технологія консервування плодів та овочів	120	4,0
ОПП 20	Технологія молока і молочних продуктів	135	4,5
ОПП 21	Технологія м'яса і м'ясних продуктів	135	4,5
ОПП 22	Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів	120	4,0
ОПП 23	Технологія цукру та кондитерських виробів	135	4,5
ВПП 2	Гігієна і санітарія харчових підприємств	120	4,0
ВПП 4	Комплексна переробка вторинної рослинної та тваринної сировини	135	4,5
ВПП 6	Основи фізіології та гігієни харчування	120	4,0
ВПП 7	Реологія харчових продуктів	120	4,0
<i>Всього за рік</i>			
<i>4 курс</i>			
ОЗП 4	Економіка підприємства	90	3,0
ОПП 4	Контроль якості та безпеки харчових продуктів	135	4,5
ОПП 6	Курсовий проект «Проектування харчових виробництв»	90	3,0
ОПП 7	Організація та планування діяльності підприємства	90	3,0
ОПП 8	Основи наукових досліджень	90	3,0
ОПП 10	Проектування харчових виробництв	120	4,0
ОПП 14	Технологічне обладнання харчових виробництв	90	3,0
ВПП 3	Екологічна експертиза та утилізація відходів	90	3,0
ВПП 10	Технологічні розрахунки, облік і звітність у газузі	120	4,0
ВПП 11	Технологія продуктів дієтичного харчування	135	4,5
ВПП 12	Технологія харчових продуктів з водних біоресурсів	120	4,0
ВПП 13	Товарознавство і пакування харчових продуктів	90	3,0
ВПП 14	Харчові добавки	90	3,0
ВПП 25	Технологія риби і рибопродуктів	120	4,0
АТ 1	Захист кваліфікаційної роботи	90	3
АТ 2	Підготовка кваліфікаційної роботи	270	9
<i>Всього за рік</i>		<i>1800</i>	<i>60</i>
<i>Всього по програмі спеціальності</i>		<i>7200</i>	<i>240</i>

2. Інформація окремих освітніх компонентів (навчальних дисциплін)

1 курс

2.1. Шифр. ОЗП 1.

2.2. Назва. Біофізика.

2.3. Тип. Обов'язкова.

2.4. Цикл. Загальної підготовки.

2.5. Рік навчання. I.

2.6. Семестр. II.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

2.8. П.І.Б лектора. Рижкова Т.Ю.

2.9. Заплановані результати навчання.

Застосовувати фізичні явища, закони, біофізичні закономірності, що лежать в основі життєдіяльності сільськогосподарських тварин та стосуються процесів і явищ, що виникають під час переробки продукції тваринництва.

Вміти проводити фізичні вимірювання, пояснювати фізичні процеси та явища, що виявляються під час роботи виробництва і переробки продукції тваринництва, а також оцінювати можливі наслідки впливу фізичних факторів на якість, стан та безпеку продуктів тваринництва;

Застосовувати біофізичні методи та практичні знання під час вивчення спеціальних дисциплін та у майбутній виробничій діяльності.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Динаміка поступального руху та біомеханічні явища у скелетних м'язах. Обертальний рух твердого тіла. Пружні та пружньо-в'язкі властивості твердих тіл і біологічних тканин. Молекулярні явища у рідині. Перший і другий закони термодинаміки в біології. Основні поняття та закони електродинаміки в біофізиці. Електромагнетизм. Геометрична оптика. Хвильова оптика та фотометрія. Біологічна дія видимого, інфрачервоного й ультрафіолетового світла.

2.11. Рекомендована література.

1. Посудін, Ю.І. Біофізика: Підручник / Ю.І. Посудін. – К. : Урожай, 1995. – 222 с.

2. Федішин, Я.І. Фізика з основами біофізики: Підручник / Я.І. Федішин. – Львів : Світ, 2005. – 552 с.

3. Рижкова Т.Ю. Лабораторний практикум з біофізики [для спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»] / Т.Ю. Рижкова. – П. : РВВ ПДАА, 2016. – 72 с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (ведення конспекту; захист лабораторних

робіт; виконання контрольної роботи).

– підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр.** ОЗП 2.
- 2.2. Назва.** Біохімія.
- 2.3. Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. Цикл.** Загальної підготовки.
- 2.5. Рік навчання.** I.
- 2.6. Семестр.** II.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 3,0.
- 2.8. П.І.Б. лектора/лекторів.** Крикунова В.Ю.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Сформувані теоретичний базис та науковий світогляд з біохімії з основами фізичної та колоїдної хімії, набути знання та практичні навички у розумінні шляхів метаболізму обміну речовин, що проходять в організмі тварин, проведенні різних біохімічних реакцій; обґрунтувати та здійснити аналіз біохімічних процесів з метою використання їх у науково-прикладній та практичній діяльності.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Основні напрями та методи дослідження у біохімії. Основи фізичної та колоїдної хімії. Колоїдні системи, осмос, дифузія. Амінокислоти та білки. Фізико-хімічні властивості амінокислот і білків. Структурна організація біополімерів та їх класифікація. Нуклеїнові кислоти ДНК і РНК. Будова нуклеотидів, їх структурна організація. Фізико-хімічні властивості НК. Гормональна регуляція метаболізму в організмі тварин. Релизинг-фактори гіпоталамусу. Механізми дії гормонів на клітину-мішень. Значення гормонів в організмі тварин. Вітаміни як біологічно активні речовини, значення їх для росту та розвитку тваринного організму. Класифікація та особливості будови. Значення кофакторів у побудові каталітичного центру ферментів. Ферменти як біокаталізатори біохімічних процесів їх будова. Механізм дії ферментів, теорія Міхаеліса-Ментена. Теорія клітинного дихання. Обмін вуглеводів та особливості його метаболізму. Гліколіз, глікогеноліз та гліконеогенез. Значення метаболіта ацетил-Коа в обміні вуглеводів. ЦТК, синтез глікогену. Патологія обміну вуглеводів. Обмін білків. Механізми синтезу, значення і-РНК у синтезі та рибосоми як матриці синтезу полімерів білка. Розпад білків. Особливості будови простих та складних ліпідів та їх метаболізм. Основні етапи обміну жирів, синтез тригліцеридів та фосфогліцеринів. Синтез жирних кислот, β – окислення. Патологія обміну ліпідів. Особливості обміну мінеральних речовин. Макроелементи та мікроелементи.

2.11. Рекомендована література

1. Біохімія тварин О.І. Кононський. К. Вища шк., 1994. – 439 с.
2. О.В. Попов Основи біологічної хімії та зоотехнічного аналізу. Вища

шк.. 1986 р

3. В.І.Левченко Біохімія: Підручник. Біла церква 2002. - 399 с

4. Соловьева В.А. Руководство для малого практикума по биохимии животных. М. :Моск. Ун – та. 1979 г. 124 с

5. Сафронов Е.С. Биохимия животных М.: Виш. Шк. - 1966. - 502 с

6. Бalezин С.А. Основы физической и коллоидной химии. Уч. Пособ. М.: «Просвещение». -1975 – 398 с.

7. А. Ленинжер Основы биохимии.В 3 – х т. Т1- М.: Мир, 1985.-365 с

2.12. Методи контролю.

- поточний контроль(усне опитування, тестування, розв'язування РГР, виконання модульних контрольних робіт).

2.13. Мова викладача. Українська.

2.1. Шифр. ОЗП 3.

2.2. Назва. Вища математика.

2.3. Тип. Обов'язкова.

2.4. Цикл. Загальної підготовки.

2.5. Рік навчання. I.

2.6. Семестр. I.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

2.8. П.І.Б лектора. Антоненць А.В.

2.9. Заплановані результати навчання.

- виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

- мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.;

- підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Визначники та матриці. Системи лінійних рівнянь. Вектори. Пряма і площина. Криві другого порядку. Множини та функції. Числові послідовності. Границя та неперервність функції. Похідна та диференціал функції однієї змінної. Дослідження функції. Диференціальне числення функцій багатьох змінних. Поняття та властивості невизначеного інтегралу. Визначений інтеграл. Кратні інтеграли. Диференціальні рівняння I порядку. Диференціальні рівняння вищих порядків, системи диференціальних рівнянь. Числові ряди. Степеневі ряди та їх застосування. Основні поняття та теореми теорії ймовірностей. Повторні незалежні випробування. Випадкові величини та їх числові характеристики.

2.11. Рекомендована література.

1. Дюженков З.П. Вища математика: [навч. посібник] / З.П. Дюженков, А.П. Дюженкова, В.М. Михалін. – К. : 2003

2. Данко П.Е. Высшая математика в упражнениях и задачах: [учебн. Пособие в 2-х томах] / П.Е. Данко, А.Г. Попов. – М. : Высш. школа, 1974. – Т.1. – 416 с., Т.2. – 464 с.

3. Дубовик В.П. Вища математика. Збірник задач: [навч. посібник] / В.П. Дубовик, І.І. Юрик. – К. : Видавництво А.С.К., 2003 – 480 с.

4. Барковський В.В. Вища математика: [навч. посібник] / В.В. Барковський, Н.В. Барковська, О.К. Лопатін. – К. : ЦУЛ, 2002. – 448 с.

5. Дубовик В.П. Вища математика: [навч. Посібник] / В.П. Дубовик, І.І. Юрик. – К. : Видавництво А.С.К., 2003. – 648 с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (усне опитування, самостійна робота, тестування,

контрольна робота);

– підсумковий контроль – екзамен.

2.13. Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр.** ОЗП 5.
- 2.2. Назва.** Іноземна мова (за професійним спрямуванням).
- 2.3. Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. Цикл.** Загальної підготовки.
- 2.5. Рік навчання.** I.
- 2.6. Семестр.** I-II.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 6.
- 2.8. П.І.Б викладачів:** Лифар А.А., Савенкова О.О.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Володіти та застосовувати знання іноземної мови для спілкування у професійній діяльності. Формувати у здобувачів вищої освіти професійні мовні компетенції, що сприятиме їхньому ефективному функціонуванню у культурному розмаїтті навчального та професійного середовищ.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Нормативна граматики мови, яка вивчається. Україна та країна, мова якої вивчається. Інші країни, мова яких вивчається. Тваринництво. Переклад професійно-орієнтованих іншомовних джерел. Електронні іншомовні джерела. Ділове листування. Презентації.

2.11. Рекомендована література.

Англійська мова

1. Англійська мова для повсякденного спілкування: підруч. / В.К. Шпак, В.Я. Полулях, З.Ф. Кириченко; за ред. В.К. Шпака . – К.: Вища школа, 2000. – 302 с.
2. Верба Г.В. Граматика сучасної англійської мови: довідник / Г.В. Верба, Л.Г. Верба. – К.: Логос, 2001. – 352 с.
3. Лифар А. А. English for specific purposes: навч.посібник. / Лифар А. А. – К.: Видавництво Ліра-К., 2016. – 209 с.

Німецька мова

1. Бориско Н.Ф. Бизнес-курс немецкого языка / Н.Ф. Бориско. – К.: Заповіт, 1996. – 390 с.
2. Постникова Е.М. Бизнес-курс немецкого языка / Е.М. Постникова. – Киев: «А.С.К.», 2002. – 432 с.
3. Grigull I. Geschäftliche Begegnungen / I. Grigull, S. Raven. – Leipzig: SCHUBERT-Verlag, 2008. – 128 с.
4. Новий німецько-український та українсько-німецький словник [уклад. З.О. Басанець та ін.]. – Київ: А.С.К., 2005. – 1023 с.
5. Кобжев О.М. Німецько-російсько- український словник (економіка, організація управління) / О.М. Кобжев. – Суми.: Довкілля, 2002. - 440 с.

2.12. Методи контролю.

- поточний контроль – тести, резюме, презентація
- підсумковий контроль – залік, екзамен.

2.13. Мова викладання. Англійська, німецька.

2.1. Шифр. ОЗП 7.

2.2. Назва. Історія України.

2.3. Тип. Обов'язкова.

2.4. Цикл. Загальної підготовки.

2.5. Рік навчання. I.

2.6. Семестр. II.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

2.8. П.І.Б лектора. Макарець С. В.

2.9. Заплановані результати навчання.

Уміти синтезувати набуті знання у відповідне світосприйняття та високу політичну культуру.

Застосовувати набуті знання з історії України у повсякденній діяльності, для орієнтації у суспільно-політичному житті, оцінювання суспільних явищ, подій.

Уміти формувати власну наукову позицію щодо актуальних політичних проблем сьогодення; самостійно осмислювати закономірності історичного розвитку.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Київська Русь, її піднесення. Втрата політичної єдності Київської Русі і державності. Українські землі у складі іноземних держав (XIV – XVI ст.). Україна у XVI – першій половині XVII ст. Національно-визвольна війна українського народу під проводом Б.Хмельницького, її політичні результати. Україна у другій половині XVII ст. «Руїна»: її соціально-політична суть і наслідки. Гетьманщина у складі Російської імперії. Остаточна ліквідація української державності. Капіталістична еволюція України у складі Російської імперії, її особливості (друга половина XIX ст.). Україна на початку XX ст. Українська національно-демократична революція 1917 – 1920 рр. Розвиток України в умовах утвердження тоталітарного режиму (1920 – 1939 рр.). Україна в роки Другої світової війни (1939 – 1945 рр.). Становище України в повоєнний період (1946 – 1953 рр.). Соціально-економічний розвиток України в умовах „відлиги” та в період загострення кризи радянської системи (1954 – 1985 рр.). Відродження незалежності України. Суспільно-політичний розвиток України в умовах незалежності.

2.11. Рекомендована література.

1. Багацький В. В. Історія України / В. В. Багацький, Л. І. Кормич. – К.: Алерта, 2004. – 407 с.

2. Савченко Н. М. Історія України: модульний курс: Навч. посібник для студ. вузів / Н. М. Савченко, М. К. Подольський. – К.: Інкос, 2006. – 544 с.

3. Якименко М. А. Історія України. Навчально-методичний посібник для самостійної роботи студентів / М. А. Якименко, С. В. Макарець. – Полтава: РВВ ПДАА, 2010. – 230 с.

4. Ісакова Н. П. Історія України / Н. П. Ісакова. – К.: Аграрна освіта, 2005. – 204 с.

5. Історія України: Посібник / За ред. Г. Д. Темка, Л. С. Тупчієнка. – К.: Видавничий центр «Академія», 2002. – 480 с.

5. Проблеми історії України XIX – початку XX ст. [Електронний ресурс] / Ред. колегія: О. П. Реєнт (гол. редк.), В. В. Шевченко. НАН України. Інститут історії України. – Вип. XXII. – К.: Інститут історії України, 2013. – 447 с. – Режим доступу : <http://www.history.org.ua/>

6. Проблеми історії України: факти, судження, пошуки: Міжвідомчий збірник наукових праць [Електронний ресурс] / Відп. ред. С. В. Кульчицький. НАН України. Інститут історії України. – К.: Інститут історії України, 2013. – 358 с. – Режим доступу : <http://www.history.org.ua/>

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль – (робота на лекціях; виступи на семінарських заняттях; розв’язування тестів; виконання завдань самостійної роботи; написання рефератів; написання контрольної роботи);

– підсумковий контроль – іспит.

2.13. Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр. ОЗП 8.
- 2.2. Назва. Історія української культури.
- 2.3. Тип. Обов'язкова.
- 2.4. Цикл. Загальної підготовки.
- 2.5. Рік навчання. I.
- 2.6. Семестр. II.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 3.
- 2.8. П.І.Б лектора. Шаравара Т.О.
- 2.9. Заплановані результати навчання.

Визначати, засвоювати та запам'ятовувати базові принципи історії, історії української культури, розуміти причинно-наслідкові зв'язки розвитку суспільства.

Володіти базовими знаннями фундаментальних розділів історії української культури в обсязі, необхідному для самостійного формування умовиводів і здійснення наукового аналізу одержаної інформації з предмету.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Історія української культури як навчальна дисципліна. Витоки української культури. Усна і обрядова народна творчість українців. Культура Київської русі. Культурні процеси за литовсько-польської доби і польсько-козацької доби. Українська культура козацько-гетьманської доби. Культура в час пробудження української національної свідомості. Українська культура і духовне життя на початку ХХ століття. Модерн. Провідні тенденції розвитку сучасної української культури. Постмодерн.

2.11. Рекомендована література.

1. Греченко В. А. Історія української та зарубіжної культури / В. А. Греченко. – К. : Літера, 2000. – 464 с.
2. Кордон М. В. українська та зарубіжна культура / М. В. Кордон. – К.: ЦУЛ, 2002. – 507 с.
3. Культурологія: теорія та історія культури / (За ред. Тюрменко І. І.). – К.: ЦУЛ, 2004. – 368 с.
4. Шаравара Т. О. Історія української культури / Т. О. Шаравара. – Полтава, 2015. – 180 с.
5. Мальцева О. В. Історія української культури [Електронний ресурс] : методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни «Історія української культури» для студентів всіх спеціальностей всіх форм навчання / О. В. Мальцева. – Маріуполь : ПДТУ, 2013. – 117 с. – Режим доступу : <http://umm.pstu.edu/handle/123456789/645>
6. Гудзенко О. П. Проблема національної ідентичності у творчості письменників розстріляного відродження [Електронний ресурс] / О. П. Гудзенко // Літературознавчі студії. – 2014. – Вип. 42 (1). – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/j-pdf/Lits_2014_42\(1\)_37.pdf](http://nbuv.gov.ua/j-pdf/Lits_2014_42(1)_37.pdf).

2.12. Методи контролю:

- поточний контроль – (ведення конспекту; опитування; написання рефератів; та виконання домашніх завдань);
- підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр.** ОЗП 9.
- 2.2. Назва.** Основи фахової діяльності
- 2.3. Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. Цикл.** Загальної підготовки
- 2.5. Рік навчання.** I.
- 2.6. Семестр.** I.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 3,0.
- 2.8. П.І.Б. лектора.** Тендітник В.С.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Сформувані професійну орієнтацію, усвідомлення значимості виробництва і переробки продукції тваринництва щодо нормального життєзабезпечення людини, раціонального природокористування, для оволодіння методами наукової діяльності і формами навчання. Але основний результат дисципліни – допомогти адаптації першокурсників у вищому навчальному закладі (ВНЗ), до ознайомити їх з його історією, структурою, організацією навчального процесу, системою та методикою навчання за вибраною спеціальністю, аграрною політикою в Україні, станом та перспективами розвитку тваринництва та його переробної галузі, сприяти естетичному вихованню, формуванню моральності, загальної та професійної культури здобувачів вищого навчального закладу, ознайомити їх з Болонським процесом та рухом України до інтеграції в Європейський освітній простір.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Предмет, мета і завдання дисципліни «Основи фахової діяльності» і її місце в навчальному плані підготовки технолога; аграрна наука і освіта, їх структура і сучасний стан; від здобувача вищої освіти до ректора. Кваліфікаційна характеристика, програма та навчальний план спеціальності 204 «ТВППТ»; історія, сьогодення і майбутнє Полтавської державної аграрної академії; історія і майбутнє тваринництва, молоко- і м'ясопереробної галузі та факультету ТВППТ Полтавської державної аграрної академії; технологія виробництва і переробки продукції тваринництва як прикладна наука. Виробництво продукції тваринництва у світі, в Україні і на Полтавщині сьогодні; системотворчі фактори сільського господарства і, зокрема, тваринництва; сільське господарство і, зокрема, тваринництво, у людському суспільстві; система ведення тваринництва. Біологічні особливості і характеристики великої рогатої худоби; біологічні особливості тварин основних і допоміжних галузей тваринництва; науково-дослідна робота, її роль в підготовці технологів; бібліотекознавство, як одна з важливіших кафедр вищого навчального закладу.

2.11. Рекомендована література.

1. Конституція України: Прийнята на п'ятій сесії Верховної Ради України 28 червня 1996 року. – К.: Вікар. – 64 с.
2. Закон України «Про вищу освіту» // Відомості Верховної Ради України. – 2014. - № 20.

3. Закон України «Про наукову і науково-технічну діяльність» // Відомості Верховної Ради України. – 1999. - № 2-3.

4. Освітньо-кваліфікаційна характеристика та освітньо-кваліфікаційна програма підготовки бакалавра напряму підготовки «Зооінженерія» / Галузевий стандарт вищої освіти України. Затверджено наказом МОН України № 309 від 24.05.2005 р. – К., 2005. – 189 с.

5. Вища школа: правові питання; За ред.. проф.. В.Н. Северцева. – К.: Либідь, 1990.

6. Винникова Л.Г. Технологія мяса и мясных продуктів / Л.Г. Винникова. – К.: «ИНКОС», 2006. – 600 с.

7. Вступ до спеціальності «технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» : Навчальний посібник / [В.І. Ладика, О.В. Крятов, Л.В. Бондарчук, Р.Є. Крятова] ; за ред.. О.В. Крятова. – [2-е видання]. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2008. – 255 с.

8. Давиденко В.М. Вступ до спеціальності / В.М. Давиденко. – Миколаїв: МДАУ, 2007. – 328 с.

9. Лябах Б.В. Как учиться в вузе. Советы первокурснику / Лябах Б.В., Лигичева В.Ф. – Брянск: 1988. – 28 с.

10. Ноздрін М.Т. Зооінженерія – спеціальність вічна, бо це вимога життя. Проблеми зооінженерії та ветеринарної медицини / Ноздрін М.Т., Тендітнік В.С. // Збірник наукових праць ХЗВІ. Часть. 1. – Харків, 2000. – С. 57-61.

11. Писаренко В.М. До 75-річчя зооінженерного факультету Полтавської державної аграрної академії / В.М. Писаренко, А.А. Поліщук, В.С. Тендітнік // Вісник Полтавської державної аграрної академії. – 2002. - № 5-6-. – С. 7-11.

12. Полтавська державна аграрна академія (1920-2015): історична хода та здобутки) / [В.І. Аранчій, А.А. Кочерга, М.М. Опара і ін..]. – Полтава: ФОП «А.В. Болотін», 2015. – 408 с.

13. Рубан Ю.Д. История зотехнической науки и современность: Монографія / Ю.Д. Рубан. – К.: Аграрна наука, 2001. – 184 с.

14. Технологія виробництва молока та молочних продуктів: Навчальне видання / М.І. Машкін, Н.М. Париш. – Вища школа, 2006. – 351 с.

15. Типовий навчальний план із спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», ОКР 6.090102 – бакалавр.

2.12. Методи контролю:

- поточний контроль (усне опитування, індивідуальні завдання);
- підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр.** ОЗП 10.
- 2.2. Назва.** Правознавство.
- 2.3. Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. Цикл.** Загальної підготовки.
- 2.5. Рік навчання.** I.
- 2.6. Семестр.** I.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 3.
- 2.8. П.І.Б лектора.** Махмудов Х.З.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Знати основи нормативно-правового забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати на практиці.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Основи конституційного права України. Основи цивільного права України. Основи сімейного права України. Основи трудового права України. Основи екологічного права України. Основи права інтелектуальної власності. Основи кримінального права України.

2.11. Рекомендована література.

1. Правознавство : [Підруч. для студ. вищ. навч. закл.] / Авторський колектив; Націон. ун-тет «Юрид. академ. ім.Я.Мудрого». – Харків : Фоліо, 2014. – 636 с.
2. Кириченко В.М. Правознавство : [Модул. курс] / В.М.Кириченко. – К. : Центр учбової літератури, 2007. – 328 с.
3. Правознавство : [Підруч.] / В.Ф.Опришко, Ф.П.Шульженко, С.І.Шимон та ін.; За заг. ред. В.Ф.Опришка, Ф.П.Шульженка. – К. : КНЕУ, 2013. – 454 с.
4. Правознавство : [Підруч.] / Крестовська Н.М., Кулініч О.О., Романадзе Л.Д. (ред-ри). – Одеса : Атлант, 2015. – 554 с.
5. Основи правознавства України : [Навч. посіб.] / С.В.Ківалов, П.П.Музиченко, Н.М.Крестовська, А.Ф.Крижанівський. – 10-те вид., доп. та перероб. – Харків : Одиссей, 2011. – 399, [1] с.
6. Правознавство : [Підруч. для студ. вищ. навч. закл.] : пам'яті акад. Копейчикова В. В. / А.І. Берлач, С.С. Бичкова, Д.О. Карпенко [та ін.]. – К. : Правова єдність, 2009. – 790 с.
7. Кунченко-Харченко В. І. Правознавство : [Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.] / В. І. Кунченко-Харченко, В. Г. Печерський, Ю. Ю. Трубін. – К. : Кондор, 2011. – 472 с.

2.12. Методи контролю:

- поточний контроль (контроль виконання практичних завдань; усне опитування; тестування; контроль виконання завдань з самостійної роботи);
- підсумковий контроль – іспит.

2.13. Мова викладання. Українська.

- 2.1. **Шифр.** ОЗП 11.
- 2.2. **Назва.** Українська мова (за професійним спрямуванням).
- 2.3. **Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. **Цикл.** Загальної підготовки.
- 2.5. **Рік навчання.** I.
- 2.6. **Семестр.** I.
- 2.7. **Кількість кредитів ЄКТС.** 3.
- 2.8. **П.І.Б лектора.** Сизоненко Н. М.
- 2.9. **Заплановані результати навчання.**

Уміти працювати як самостійно, так і в команді. Проявляти самостійність і відповідальність у роботі, професійну повагу до етичних принципів, демонструвати повагу до індивідуального та культурного різноманіття.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Державна мова – мова професійного спілкування. Основи культури української мови. Стилі сучасної української літературної мови у професійному спілкуванні. Спілкування як інструмент професійної діяльності. Риторика і мистецтво презентації. Культура усного фахового спілкування. Форми колективного обговорення професійних проблем. Ділові папери як засіб писемної професійної комунікації. Документація з кадрово-контрактних питань. Довідково-інформаційні документи. Етикет службового листування. Українська термінологія в професійному спілкуванні. Науковий стиль і його засоби у професійному спілкуванні. Проблема перекладу і редагування наукових текстів.

2.11. Рекомендована література.

1. Барановська Л. В. Навчання студентів професійного спілкування [Текст] : [монографія] / Л. В. Барановська. – Біла Церква : Білоцерківський держ. аграр. ун-т, 2002. – 256 с.
2. Гуць М. В. Українська мова у професійному спілкуванні [Текст] : навч. посіб. / М. В. Гуць, І. Г. Олійник, І. П. Ющук. – К. : VeeZone, 2004. – 336 с.
3. Загнітко А. П. Українське ділове мовлення : професійне і непрофесійне спілкування [Текст] / А. П. Загнітко, І. Г. Данилюк. – Донецьк : БАО, 2007. – 480 с.
4. Мацюк З. О. Українська мова професійного спрямування [Текст] : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів / З. О. Мацюк, Н. І. Станкевич. – 2-е вид. – К. : Каравела, 2008. – 352 с.
5. Михайлик В. О. Українська мова професійного спрямування [Текст] : навч. посіб. / В. О. Михайлик. – К. : Професіонал, 2005. – 496 с.

2.12. Методи контролю:

- поточний контроль – експрес-опитування на практичних заняттях, виконання навчальних завдань, тестів поточного контролю на практичних заняттях, виконання тесту за опрацьованими завданнями самостійної роботи;
- підсумковий контроль – екзамен.

2.13. Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр.** ОЗП 12.
- 2.2. Назва.** Фізичне виховання.
- 2.3. Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. Цикл.** Загальної підготовки.
- 2.5. Рік навчання.** I-II.
- 2.6. Семестр.** I-IV.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 4.
- 2.8. П.І.Б лектора.** Бондаренко В.П.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Здатність до здійснення саморегуляції, ведення здорового способу життя, здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Фізична культура і система фізичного виховання у вищому навчальному закладі. Основи гігієни і здорового способу життя. Легка атлетика. Навчання техніки легкоатлетичних елементів. Гімнастика. Навчання технічних елементів гімнастики. Оздоровче і прикладне значення занять фізичною культурою і спортом. Волейбол. Навчання технічних елементів волейболу. Баскетбол. Навчання технічних елементів баскетболу. Легка атлетика. Розвиток швидкості. Основи розвитку та вдосконалення фізичних якостей. Методи фізичного виховання. Легка атлетика. Розвиток спритності. Гімнастика. Вдосконалення гімнастичних комбінацій. Основи раціонального харчування при різноманітних видах і умовах праці та особливостях життєдіяльності. Волейбол. Вдосконалення техніки волейболу. Баскетбол. Вдосконалення техніки баскетболу. Легка атлетика. Розвиток витривалості.

2.11. Рекомендована література.

1. Амосов Н.М., Мурахов І.В., Сердце и физические упражнения. – К.: Здоров'я, 1985. – 80с.
2. Баранов В.М. В мире оздоровительной физкультуры. – К.: Здоров'я, 1987. – 134 с.
3. Белов Р.А., Сермеев Б.В., Третьяков Н.А. Самостоятельные занятия студентов физической культурой: Учебное пособие. – К.: Вища школа, 1988. – 208с.
4. Булич Е.Г., Мурахов І.В. Валеологія. Теоретичні основи валеології: Навчальний посібник. – К.: ІЗМН, 1997. – 114 с.
5. Віровський Л.П. Атлетична гімнастика: Навчальний посібник. – К.: ІСДО, 1994. – 100 с.

2.12. Методи контролю.

- поточний контроль – (опитування, написання та проведення комплексів РГГ/ВГ, рефератів, участь у спортивних заходах).
- підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр.** ОЗП 13.
- 2.2. Назва.** Філософія.
- 2.3. Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. Цикл.** Загальної підготовки.
- 2.5. Рік навчання.** I.
- 2.6. Семестр.** II.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 3.
- 2.8. П.І.Б лектора.** ШейкоС.В.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Знати основні визначення фундаментальних філософських категорій зі сфер онтології, філософії пізнання, антропології, соціальної філософії та аксіології, добре орієнтуватися в першоджерелах та основній сучасній філософській літературі, оволодіти логічним способом мислення, знати особливості та основні поняття фундаментальних філософських шкіл та напрямків. Вміти синтезувати набуті знання із фахових та гуманітарних дисциплін у цілісне світосприйняття; застосовувати набуті знання при аналізі реалій сучасного суспільного буття; формувати власну позицію щодо актуальних проблем сьогодення.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Філософія як специфічний тип знання. Стародавня філософія. Філософія Середньовіччя та Відродження. Філософія Нового часу та Просвітництва. Німецька класична філософія. Сучасна світова філософія. Українська філософія. Онтологія: проблема буття. Свідомість. Філософія пізнання. Логіка та методологія наукового пізнання. Філософська антропологія. Соціальна філософія. Філософія науки і культури, стратегія майбутнього.

2.11. Рекомендована література.

1. 7Александрова О. В. Філософія Середніх віків та доби Відродження: підручник / О. В. Александрова ; Київський національний ун-т ім. Тараса Шевченка. – К. : Видавець ПАРАПАН, 2002. - 169 с.

2. Андрущенко В. П. Соціальна філософія. Історія, теорія, методологія: підручник для вищих навч. закл. / В. П. Андрущенко [и др.]. – 3. вид., випр. та доп. – К. : Генеза, 2006. – 656 с.

3. Арцишевський Р. А. Філософська антропологія (філософія людини): навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Р. А. Арцишевський ; Волин. нац. ун-т ім. Лесі Українки, Ін-т соц. наук, Наук.-метод. центр світогляд. освіти. – Луцьк : Волин. нац. ун-т ім. Лесі Українки, 2011. – (Посібники та підручники ВНУ імені Лесі Українки). – Ч. 1. – 2011. – 552 с.

4. Варвянський С. М., Шейко С. В. Методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни за кредитно – модульною системою (Філософія, логіка, релігієзнавство) / С.М.Варвянський, С.В. Шейко. – Полтава: РВВ ПДАА, 2007. – 57 с.

5. Киричок О. Б. Філософія: Підручник для вищих закладів освіти / О.Б. Киричок. – Полтава: РВВ ПДАА, 2010. – 388 с.

6. Кривуля О. М. Філософія: Навчальний посібник. – Х.: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2010. – 592 с.

7. Надольний І. Ф. Філософія / І.Ф. Надольний. – К.: Вікар, 2000. – 516 с.
8. Персональна сторінка О.Б. Киричка з викладеними навчально-методичними матеріалами– [http:// www.kyrychok.inf.ua/](http://www.kyrychok.inf.ua/)–персональна сторінка викладача
9. Петрушенко В. Л. Філософія: Вступ до курсу, історія світової та української філософії, фундаментальні проблеми сучасної філософії: навч. посіб. / Віктор Петрушенко ; Нац. ун-т "Львів. політехніка". - Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2014. - 594 с.
- 10.Петрушенко В. Л. Філософія і методологія науки: навч. посіб. / В. Л. Петрушенко ; Нац. ун-т "Львів. політехніка". – Львів : Вид-во Львівської політехніки, 2016. – 181 с.
- 11.Подольська Є.А. Кредитно-модульний курс з філософії. Філософія, логіка, етика, естетика, релігієзнавство / Є.А. Подольська. – К.: ЦУЛ, 2006. – 624 с.
- 12.Подольська Є.А.Філософія / Є.А. Подольська. – К.: ЦУЛ, 2006. – 704 с.
- 13.Причепій Є. М.Філософія [Текст] : підручник / Є. М. Причепій [и др.]. - Вид. 3-тє, стер. - К. : Академвидав, 2009. - 592 с.
- 14.Причепій Є.М. Філософія/ Є.М. Причепій. – К.: Академія, 2001. – 576 с.
- 15.Рижак Л. Філософія [Текст] : підручник / Людмила Рижак ; Львів. нац. ун-т ім. Івана Франка. - Л. : ЛНУ ім. Івана Франка, 2013. - 649 с.
- 16.Саух П.Ю. Філософія / П.Ю. Саух. – К.: ЦУЛ, 2003. – 256 с.
- 17.Сілаєва Т.О. Філософія / Т.О. Сілаєва. – Тернопіль: Астон, 2003. – 216 с.
- 18.Філософія:підручникдля студ. вищих закладів освіти / І. В. Бичко [та ін.]. – 2. вид., стер. – К. : Либідь, 2002. – 408 с.
- 19.Філософія: підручник для студ. вищих навч. закл. / С. П. Щєбра, О. А. Заглада ; ред. С. П. Щєрба. – Житомир : Полісся, 2009. – 548 с.
- 20.Філософська антропологія (філософія людини) [Текст] : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Р. А. Арцишевський ; Волин. нац. ун-т ім. Лесі Українки, Ін-т соц. наук, Наук.-метод. центр світогляд. освіти. - Луцьк : Волин. нац. ун-т ім. Лесі Українки, 2011 . – (Серія "Посібники та підручники ВНУ ім. Лесі Українки"). – Ч. 2. – 2011. – 439 с.

2.12. Методи контролю:

- поточний контроль – ведення конспекту; опитування; розв'язування вправ; виконання домашніх завдань тестові контрольні роботи;
- підсумковий контроль – екзамен.

2.13. Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр.** ОЗП 14.
- 2.2. Назва.** Хімія.
- 2.3. Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. Цикл.** Загальної підготовки
- 2.5. Рік навчання.** I.
- 2.6. Семестр.** I.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 6,0.
- 2.8. П.І.Б. лектора.** Ромашко Т.П.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Вивчення основних закономірностей хімії, хімічних властивостей біогенних елементів та їх найважливіших сполук, особливостей хімічних процесів, що відбуваються у живому організмі, природі, водоймах та сільськогосподарському виробництві; засвоєння теоретичних основ аналітичної хімії, основних методів та прийомів якісного та кількісного визначення вмісту найважливіших біогенних макро- і мікроелементів у складі кормів, природних вод, продуктів тваринництва; оволодіння основними прийомами виконання хімічного експерименту, способами обробки та узагальнення одержаних результатів; набуття студентами міцних знань з хімії, які необхідні для подальшого вивчення спеціальних дисциплін; набуття студентами вмінь використовувати одержані знання і навички у сільськогосподарському виробництві.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Будова атома. Періодичний закон та періодична система хімічних елементів. Хімічний зв'язок. Міжмолекулярні взаємодії. Кінетика хімічних реакцій. Розчини. Способи вираження складу розчинів. Основні положення теорії електролітичної дисоціації. Комплексні сполуки. Загальна характеристика, якісні реакції та хід аналізу катіонів I – VI аналітичних груп. Класифікація аніонів. Загальна характеристика та основні поняття кількісного аналізу. Титриметричні методи аналізу, їх класифікація. Фізико-хімічні методи кількісного аналізу. Теорія хімічної будови органічних сполук, класифікація та номенклатура органічних сполук. Насичені та ненасичені вуглеводні (алкани, алкени, алкіни, арени). Спирти. Альдегіди і кетони. Карбонові кислоти. Вуглеводи.

2.11. Рекомендована література.

1. М.Л.Глінка. Загальна хімія. - Київ: "Вища школа". – 1990 р.
2. Д.А. Князев, С.Н. Смаригин. Неорганическая химия: Учеб. для вузов по спец. „Агрономия и почвоведение”. – М.: “Высшая школа” . – 1990 г.
3. Є.Я.Левітін, А.М. Бризицька, Р.Г. Клюєва. Загальна та неорганічна хімія. Підручник. Вінниця: НОВА КНИГА. - 2003. – 468с.

4. Е.Я. Левитин, О.В. Антоненко, А.Н. Бризицкая и др. Общая и неорганическая химия. Харьков: «ЭСЭН». – 2012 г. – 220 с.

5. В.Т. Яворський. Неорганічна хімія. Львів: Видавництво Львівської політехніки. - 2012. - 268 с.

6. О.І. Карнаухов, В.А. Копілевич, Д.О. Мельничук, М.С. Слободяник, С.І. Скляр, В.Є. Косматий, К.О. Чеботько. Загальна хімія. Підручник для студентів вищих навчальних закладів. - За ред. В.А. Копілевича. - К.: Фенікс, 2005. - 840 с.

7. Романова Н.В. Загальна і неорганічна хімія Підручник для студентів вищ. навч. закладів. – Киев: Ірпінь: ВТФ "Перун". - 1998. - 480 с.

8. Голуб О.А. Українська номенклатура в неорганічній хімії. – К.: КУ. - 1992. – 52 с.

9. Кириченко В.І. Загальна хімія. – К.: Вища школа. - 2005. - 520 с.

10. Рейтер Л.Г., Степаненко О.М., Басов В.П. Теоретичні розділи загальної хімії.– К.: Каравела. - 2003. – 304 с.

11. Телегус В.С., Бодак О.І., Заречнюк О.С. Основи загальної хімії. – Л.: Світ. - 2000.– 424 с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (усне опитування, індивідуальні завдання);

– підсумковий контроль – екзамен.

2.13. Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр.** ОПП 3.
- 2.2. Назва.** Інженерна і комп'ютерна графіка.
- 2.3. Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. Цикл.** Професійної підготовки.
- 2.5. Рік навчання.** I.
- 2.6. Семестр.** I.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 3,5.
- 2.8. П.І.Б лектора.** Канівець О. В.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Вивчити способи одержання визначених графічних моделей простору, що утворюються за допомогою ортогонального проєкціювання; навчитись розв'язувати на графічних моделях задачі, що зв'язані просторовими формами і співвідношеннями; ознайомитись із методами креслень за допомогою систем автоматизованого проєктування (САПР). Знати методи проєкціювання точки, прямої, площини, поверхонь на площини проєкцій; прийоми побудови фігури перетину поверхонь та їх розгорток; основні правила оформлення технічної документації за діючими стандартами; правила зображення з'єднань та схем; особливості виконання складального кресленика та специфікації; принципи виконання деталювання складального кресленика; особливості автоматизованого виконання креслеників.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Предмет нарисної геометрії та його основні задачі. Умовні позначення. Метод проєкцій. Комплексний кресленик точки, прямої, площини, поверхонь. Взаємне положення точки, прямої, площини, поверхонь між собою у просторі. Види конструкторської документації. Формати і основні написи. Масштаби. Лінії. Шрифти креслярські. Позначення графічних матеріалів. Нанесення розмірів. Визначення форми фігури за її проєкціями. Зображення. Види. Розрізи. Перерізи. Вимоги до робочого кресленика деталі. Нанесення розмірів від баз. Позначення шорсткості поверхонь. Позначення матеріалів. Поняття про граничні відхилення розмірів. Послідовність виконання ескізів деталей. Рознімні з'єднання. Нерознімні з'єднання. Зубчасті передачі. Складальний кресленик. Умовності та спрощення. Специфікація. Кресленик загального виду. Габаритний кресленик. Монтажный кресленик. Кінематичні схеми. Електричні схеми.

2.11. Рекомендована література.

1. Хейло М. І. Нарисна геометрія: Навчальний посібник / М. І. Хейло. – Полтава: Видавництво «ІнтерГрафіка», 2003. – 216 с.
2. Хейло М. І. Збірник задач з нарисної геометрії / М. І. Хейло. – Полтава, 1999. – 169 с. з іл.

3. Михайленко В. Є. Інженерна та комп'ютерна графіка: Підручник / [В. Є. Михайленко, В. М. Найдиш, А. М. Підкоритов, І. А. Скидан]; за ред. В. Є. Михайленка. – К.: Вища шк., 2000. – 342 с., іл.

4. Михайленко В. Є. Інженерна графіка: підручник для студентів вищих закладів освіти / В. Є. Михайленко, В. В. Ванін, С. М. Ковальов. – Львів: Піча Ю. В.; К.: «Каравела»; Львів: «Новий Світ – 2000», 2002. – 336 с.

5. Ванін В. В. Оформлення конструкторської документації: Навч. посіб. 3-є вид. / В. В. Ванін, А. В. Блюк, Г. О. Гнітецька. – К.: «Каравела», 2003. – 160 с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (захист лабораторних робіт; тестування; виконання завдань із самостійної роботи; виконання контрольної роботи (для заочної форми навчання)).

– підсумковий контроль – іспит.

2.13. Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр.** ОПП 9.
- 2.2. Назва.** Прикладна механіка.
- 2.3. Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. Цикл.** Професійної підготовки.
- 2.5. Рік навчання.** I.
- 2.6. Семестр.** II.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 4.
- 2.8. П.І.Б лектора.** Горик О.В.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Ознайомити із основними поняттями та законами теоретичної механіки, типами елементів конструкцій, їх навантаженням та закріпленнями, навчити складати розрахункові схеми та визначати внутрішні зусилля у елементах конструкцій за різних умов навантаження та закріплення, ознайомити із основними фізико-механічними властивостями конструкційних матеріалів їх теоретичними передумовами та дослідними методами визначення, розвинути практичні навички розрахунку конструктивних елементів при різних видах деформування та опанувати методи розв'язання елементарних інженерних задач.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Завдання предмета та його значення в техніці. Завдання курсу. Основні поняття статички. Аксиоми статички. В'язі. Реакції в'язів. Плоска система збіжних сил. Проекції сил на вісі. Умови рівноваги. Пара сил. Момент пари сил. Умова рівноваги плоскої системи пар сил. Умови рівноваги довільної плоскої та просторової системи сил.

Геометричні характеристики плоских перерізів. Центр ваги перерізу. Осьові, центробіжний й полярні моменти інерції. Залежність між моментами інерції при паралельному переносі і повороті координатних осей. Головні осі й головні моменти інерції та їх визначення.

Моделі навантаження. Основні гіпотези і принципи опору матеріалів. Типові форми елементів конструкцій. Зовнішні сили. Внутрішні зусилля та метод перерізів. Рівняння рівноваги. Реальний об'єкт і розрахункова схема. Напруження деформації. Епюри внутрішніх зусиль.

Поняття про деформацію. Види деформації. Напруження. Напружений стан у точці, у перерізах. Зв'язок напружень із внутрішніми силовими факторами. Деформації у точці елемента та їх види. Деформований стан у точці елемента. Моделі міцності і надійності. Внутрішні зусилля. Напруження в поперечних та похилих перерізах стержня. Деформації та переміщення. Закон Гука.

Загальні положення. Внутрішні зусилля при розтягу (стиску). Визначення напружень і деформацій при розтягу або стиску. Випробування матеріалів на розтяг і стиск. Вибір і перевірка небезпечних перерізів.

Урахування напружень та деформацій від власної ваги. Стержень рівного опору. Статично невизначені стержньові системи.

Діаграма розтягу. Умовна діаграма напружень. Механізм появи деформації. Механічні властивості конструкційних матеріалів, їх експериментальне визначення. Діаграми розтягу та стиску пластичних та крихких матеріалів. Допустимі напруження. Вибір коефіцієнтів запасу міцності.

Устрій опор балок. Вибір розрахункової схеми. Внутрішні зусилля в поперечних перерізах балки. Диференціальні статичні залежності. Правила знаків для внутрішніх зусиль. Побудова епюр поперечних сил і згинальних моментів. Поняття про чистий згин, формула Нав'є. Нормальні напруження при чистому згині. Напруження у випадку поперечного згину, формула Журавського. Міцність у випадку поперечного згину, головні напруження. Умови міцності для балок.

Види переміщень, пружна вісь бруса. Диференціальне рівняння пружної лінії бруса. Методи визначення переміщень при згині. Метод початкових параметрів. Перевірка жорсткості балок, визначення параметрів перерізу з умови жорсткості.

Поняття про зсув. Напруження та деформації при зсуві. Епюри дотичних напружень. Закон Гука для зсуву. Зв'язок між пружними константами. Розрахунок заклепкових та болтових з'єднань. Розрахунок зварних з'єднань.

Визначення напружень і деформацій при крученні вала круглого поперечного перерізу та їх епюри. Напруження та деформації у гвинтових циліндричних пружинах з невеликим кутом нахилу витків. Напружений стан і механіка руйнування при крученні.

Згинання з крученням: внутрішні зусилля, напруження. Розрахунки на міцність при згинанні з крученням. Умови міцності при згині із крученням.

Напруження та деформації за косоного згину. Умова міцності за косоного згину. Внутрішні зусилля та напруження за позацентрового стиску. Положення нейтрального шару. Ядро перерізу. Умова міцності за позацентрового стиску.

Задача Ейлера. Межі застосування формули Ейлера. Залежність критичної сили від умови закріплення стрижня.

2.11. Рекомендована література.

1. Горик О.В. Основи механіки елементів інженерних конструкцій / О.В. Горик, Р.В. Толстопятов, А.А. Ландар. – Полтава: ПДАА, 2008. – 212с.
2. Шваб'юк В.І. Опір матеріалів: [навчальний посібник] / В.І. Шваб'юк. – К.: Знання, 2009. – 380 с.
3. Цурпал І.А. Механіка матеріалів і конструкцій: [навчальний посібник] / І.А. Цурпал. – К.: Вища освіта, 2005. – 367 с.
4. Опір матеріалів: [підручник] / Г.С. Писаренко та ін.; за ред. Г.С. Писаренка. – К.: Вища школа, 1993. – 655 с.
5. Беляев Н.М. Сопротивление материалов / Н.М. Беляев. – М: «Наука», 1976. – 607 с.

6. Кільчевський М.О. Курс теоретичної механіки. Т.1. – К.: Вища школа, 1972. – 376 с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (відвідування лекцій та ведення конспекту; виконання лабораторних робіт та їх захист; виконання завдань самостійної роботи; виконання контрольної роботи (заочна форма навчання).

– підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

2.1. Шифр. ОПП 11.

2.2. Назва: Процеси і апарати харчових виробництв

2.3. Тип: обов'язкова

2.4. Цикл: професійної підготовки

2.5. Рік навчання: 1 курс

2.6. Семестр: II

2.7. Кількість кредитів ЄКТС: 4

2.8. П.І.Б. лектора/лекторів: Іванов О.М.

2.9. Заплановані результати навчання.

Оволодіти теоретичними знаннями та практичними навичками, які необхідні інженеру-технологу для правильної організації виробничих процесів переробки харчових продуктів, технічно-грамотної експлуатації та модернізації діючого обладнання, ефективного освоєння та впровадження нових технологічних процесів і високо-продуктивних апаратів.

2.10 Зміст навчальної дисципліни.

Основні властивості харчових продуктів, сировини. Основні положення та наукові основи курсу. Основи гідростатики та гідродинаміки. Гідравлічні машини. Поділ неоднорідних систем. Осадження. Центрифугування. Фільтрування. Мембранні методи поділу рідинних систем. Поділ газових систем. Механічні процеси. Поділ сипких матеріалів. Основні закономірності теплообміну в харчовій апаратурі. Електрофізичні методи обробки харчових продуктів. Теплообмінні апарати для нагрівання та охолодження. Теплові процеси зі зміненням агрегатного стану. Процеси охолодження, заморожування, розморожування. Специфічні теплові процеси. Варення. Смаження. Пастеризація. Стерилізація. Основні закономірності масопереносу. Сорбційні процеси. Теоретичні основи процесу сушіння. Спеціальні та перспективні методи сушіння. Екстрагування в системі рідина-тверде тіло. Перегонка та ректифікація. Кристалізація та розчинення.

2.11. Рекомендована література

1. Баранцев В.И. Сборник задач по процессам и аппаратам пищевых производств: Учебное пособие для техникумов пищевой промышленности – М.: Агропромиздат, 1985 – 136 с.

2. Гинзбург А.С. Теплофизические характеристики пищевых продуктов: Справочник /А.С. Гинзбург, М.А. Громов, Г.И. Красовская – 3-е изд., доп. и перераб. – М.: Агропром-издат, 1990 – 286 с.

3. Кавецкий Г.Д., Королев А.В. Процессы и аппараты пищевых производств - М.: Агропромиздат, 1991 – 432 с.

4. Касаткин А.Г. Основные процессы и аппараты химической технологии – М.: Химия, 1971 – 783 с.

5. Лабораторный практикум по процессам и аппаратам пищевых производств. / Под ред. А.С. Гинзбурга – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Агропромиздат, 1990 – 255 с.

6. Липатов Н.Н. Процессы и аппараты пищевых производств – М.: Экономика, 1987 – 272 с.

7. Проектирование процессов и аппаратов пищевых производств /Под ред. В.П. Стабникова. – К.: Вища школа, 1982 – 199 с.
8. Процеси і апарати харчових виробництв: Підручник / За ред. проф. І. Ф. Малежика. – К.: НУХТ, 2003. – 400 с.
9. Расчеты и задачи по процессам и аппаратам пищевых производств. Учебн. пособие для вузов /Под ред. С.М. Гребенюка, Н.С. Михеевой – М.: Агропромиздат, 1987 – 304 с.
10. Стабников В.Н., Лысянский В.М., Попов В.Д. Процессы и аппараты пищевых производств – М.: Агропромиздат, 1985 – 503 с.
11. Стахеев И.В. Основы проектирования процессов и аппаратов пищевых производств – Минск: “Вышэйшая школа”, 1972 – 304 с.
12. Технология пищевых производств /Л.П. Ковальская, И.С. Шуб, Г.М. Мелькина и др. – М.: Колос, 1997 – 752 с.
13. Черевко О.І., Поперечний А.М. Процеси і апарати харчових виробництв: Підручник / Харк.держ.акад.технол. та орг.харч. – Харків, 2002. – 420 с.
14. Шеляков О.П. Технологічне обладнання і холодильна техніка: Підручник – К.: Вища школа, 1995 – 503 с.

2.11. Методи контролю:

- поточний контроль (відвідування лекційних занять, проведення та захисту лабораторних робіт, тестування)
- підсумковий контроль – залік.

2.12. Мова викладання: українська

2 курс

2.1. Шифр. ОПП 1.

2.2. Назва. Автоматизація виробничих процесів.

2.3. Тип. Обов'язкова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки.

2.5. Рік навчання. II.

2.6. Семестр. III.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

2.8. П.І.Б Калініченко В.М.

2.9. Заплановані результати навчання.

Здійснювати технічне рішення автоматизації основних технологічних процесів харчового виробництва, кваліфіковано складати технічне завдання на розробку системи автоматичного управління і її функціонування.

Досліджувати функціональні зв'язки, статичні і динамічні властивості об'єктів і систем автоматичного управління, робити аналіз якості і надійності роботи систем автоматичного регулювання. Обґрунтовувати вибір закону управління і вибрати тип пристрою автоматичного регулювання.

Читати та складати схеми автоматизації технологічних об'єктів.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Загальні поняття з автоматизації виробничих процесів. Основні джерела і показники техніко-економічної ефективності автоматизації технологічних процесів. Основні функції, які можуть виконувати системи автоматичного управління. Технологічні процеси сільськогосподарства як об'єкти автоматизації. Ступень автоматизації управління виробничими технологічними процесами. Класифікація процесів і об'єктів автоматизації сільськогосподарського виробництва. Фізичні процеси як об'єкти управління.

Структура та загальні методи побудови САУ. Класифікація САУ. Загальні принципи побудови САУ. Алгоритмічні схеми замкнутих САУ і характеристики їх передавальних властивостей. Показники, що визначають якість САУ.

Блоки управління і їх елементна база. Регулятори. Класифікація блоків управління та алгоритми управління. Мікропроцесори і комп'ютерні системи. Типи регуляторів. Закони регулювання. Основні методи обробки сигналів. Підсилувачі, нормуючі перетворювачі.

Прилади вимірювання і контролю, датчики. Конструкція, принцип дії та застосування у системах автоматичного управління. Лічильники.

Виконавчі елементи і регулюючі органи. Конструкція, принцип дії та застосування у системах автоматичного управління.

2.11. Рекомендована література.

1. Автоматизація технологічних процесів і виробництв харчової промисловості: /Підручник Ладанюк А.П., Трегуб В.Г., та ін. -К.: Аграрна освіта, 2001. – 224 с

2. Калініченко В.М. Автоматизація виробничих процесів: Лабораторний практикум / Полтава, 2014. - 56 с.

3. Калініченко В.М. Основи автоматизації: опорний конспект лекцій. – Полтава: Вид. ПДАА 2012. - 112 с

4. Кінтєла Л.В. Автоматизація виробничих процесів: Навч. посібник / Харк. держ. академія технол. та орг. харчування. -Харків, 2002

5. Мартиненко И.И., Головинский Б.Л., Проценко Р.Д. Автоматика и автоматизация производственных процессов. - М.: Агропромиздат, 1985

6. Основи автоматики та автоматизації : навч. посіб. / Є. П. Пістун, І. Д. Стасюк; Нац. ун-т "Львів. політехніка". - Львів, 2014. - 333 с. - Бібліогр.: с. 303-304.

7. Схиртладзе, А.Г. Автоматизация технологических процессов: Учебное пособие / А.Г. Схиртладзе, С.В. Бочкарев, А.Н. Лыков. - Ст. Оскол: ТНТ, 2013. - 524 с.

8. Шишов, О.В. Технические средства автоматизации и управления: Учебное пособие / О.В. Шишов. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 397 с.

9. Шаловников, Э.А. Основы автоматизации производственных процессов нефтегазового производства: Учебное пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / М.Ю. Прахова, Э.А. Шаловников, Н.А. Ишинбаев; Под ред. М.Ю. Прахова. - М.: ИЦ Академия, 2012. - 256 с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (ведення конспекту; захист лабораторних робіт; виконання контрольної роботи, тестування).

– підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

2.1. Шифр. ОПП 12.

2.2. Назва. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю.

2.3. Тип. Обов'язкова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки.

2.5. Рік навчання. II.

2.6. Семестр. IV.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 5,0.

2.8. П.І.Б лектора. Кузьменко Л.М.

2.9. Заплановані результати навчання.

Визначати сорт та категорію тваринницької продукції як сировини для переробки за значенням та характеристикою якісних показників відповідно до чинної нормативної документації. Визначати відповідність готової продукції переробного підприємства діючим нормативним документам.

Розробляти та впроваджувати у виробництво стандарти підприємств на окремі технологічні операції та процеси. Розробляти параметри технологічних процесів з урахуванням конкретних умов виробництва та систему оцінювання їх виконання.

Впроваджувати у виробництво нові стандарти з метою підвищення ефективності окремої галузі.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Загальні відомості про стандартизацію. Організаційні основи державної системи стандартизації України. Метрологічне забезпечення виробництва якісної продукції. Основи управління якістю та безпечністю продукції.

Сертифікація продукції. Стандартизація продукції харчових виробництв.

2.11. Рекомендована література.

1. Бичківський Р. В. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація : підручник / Р. В. Бичківський, П. Г. Столярчук, П. Р. Гамула. – [2-ге вид., випр. і доп.]. – Львів: Львівська політехніка, 2004. – 560 с.

2. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии : учебник для ВУЗов / Крылова Г.Д. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 1999. – 711 с.

3. Шаповал М.І. Основы стандартизації, управління якістю і сертифікації : підручник / М. І. Шаповал. – К.: В-во стандартів, 1997. – 150 с.

4. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / [О. М. Якубчак, В. І. Хоменко, С. Д. Мельник та ін.]. – К.: ТОВ «Біопром», 2005. – 800 с.

5. Доманцев Н. І. Основы стандартизації, метрології та управління якістю / Н. І. Доманцев, І. С. Полікарпов, Б. П. Яцишин. – К.: Укоопспілка, 1997. – 219 с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (відвідування лекцій та ведення конспекту; виконання та захист лабораторних робіт; виконання та захист звіту по самостійній роботі; написання контрольної роботи);

– підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр.** ОПП 13.
- 2.2. Назва.** Технічна мікробіологія.
- 2.3. Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. Цикл.** Професійної підготовки
- 2.5. Рік навчання.** II.
- 2.6. Семестр.** III.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 3,0.
- 2.8. П.І.Б. лектора.** Юхно В.М.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Уміти готувати препарати і фарбувати мікроорганізми; користуватися мікроскопом; визначати вид мікроорганізму на мікробіологічному препараті; готувати поживні середовища, стерилізувати середовища і посуд; отримувати накопичувальні культури мікроорганізмів; кількісно визначати мікрофлору; визначати мікроорганізми різними методами; проводити санітарно-мікробіологічне дослідження продуктів хлібопекарського, кондитерського, макаронного, масло-жирового та плодово-овочевого виробництва; визначати якість та безпеку товарів народного споживання та продовольства за мікробіологічними показниками; робити висновки про стан продукції, яка контролюється та визначати шляхи її подальшого використання.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Значення мікроорганізмів у житті людини, вплив зовнішніх чинників на стійкість мікроорганізмів. Морфологічні та фізіологічні особливості мікроорганізмів. Розповсюдження мікроорганізмів у природі, їх роль в кругообігу окремих речовин. Патогенні мікроорганізми. Кишкові інфекції, токсикози та токсикоінфекції. Санітарно-показові групи мікроорганізмів. Санітарія та гігієні. Мікроорганізми бродильного виробництва (мікроорганізми пива та вина). Значення дріжджів та пліснявих грибів у харчовій технології. Мікробіологічні дослідження сировини та продуктів хлібопекарського, кондитерського, макаронного масло-жирового та плодово-овочевого виробництва.

2.11. Рекомендована література.

1. Грегірчак Н.М. Мікробіологія харчових виробництв. Лабораторний практикум. / Н.М. Грегірчак – К.: НУХТ, – 2009. – 302 с.
2. Гудзь С.П. Мікробіологія: Підручник: [для студ. вищ. навч. закл.] / С.П. Гудзь, С.О. Гнатуш, І.С. Білінська. – Львів: Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2009. – 360 с.
3. Пирог Т.П. Загальна мікробіологія: Підручник. / Т.П. Пирог – К.: НУХТ, 2004. – 471 с.
4. Пирог Т.П. Мікробіологія харчових виробництв / Т.П. Пирог, Л.Р. Решетняк, В.М. Поводзинський, Н.М. Грегірчак – Вінниця: Нова книга, 2007. – 463 с.
5. Технічна мікробіологія // [Капрельянц Л.В., Пилипенко Л.М., Сгорова Л.В. та ін.] за ред. Л.В. Капрельянца. – Одеса: Друк, 2006. – 308 с.

6. Харченко С.М. Мікробіологія / С.М. Харченко. – К.: Сільгоспосвіта, 1994. – 352 с.
7. Асонов Н.Р. Мікробіологія / Н.Р.Асонов. – М.: Агропромиздат, 1989. – 351 с.
8. Безпека харчування: сучасні проблеми: Посібник-довідник / А.В. Бабюк, О.В. Макарова, М.С. Рогозинський, Л.В. Романів. – Чернівці: Книги-XXI, 2005. – 456 с.
9. Вербина Н.М. Мікробіологія пищевых производств / Н.М. Вербина, Ю.В. Каптерева. – М.: Агропромиздат, 1988. – 256 с.
10. Жарикова Г.Г. Мікробіологія продовольственных товаров, санитария и гигиена: Учебник для студентов ВУЗов. / Г.Г.Жарикова – М.: Академия. – 2007. – 304 с.
11. Жвирблянская А.Ю. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности / А.Ю. Жвирблянская, О.А. Бакушинская – М.: Пищевая промышленность, 1977. – 206 с.
12. Мікробіологія пищевых производств / [Ильяшенко Н.Г., Бетева Е.А., Пичугина Т.В., Ильяшенко А.В.]. – М.: Колос, 2008. – 412 с.
13. Мікробіологія продуктов животного происхождения / [Г.-Д. Мюнх, Х. Заупе, М. Шрайтер и др.; Пер. с нем. и под ред. Н.С. Королевой, Н.В. Билетовой, Р.П. Корнелаевой]. – М.: Агропромиздат, 1985. – 592 с.
14. Мікробіологія та фізіологія харчування / [Малигіна В.Д., Ракша-Слюсарева О.А., Ракова В.П. та ін.]. – К.: Кондор, 2009. – 242 с.
15. Мудрецова-Висс К.А. Мікробіологія, санитария, гигиена: Учебник для вузов. / К.А.Мудрецова-Висс, А.А.Кудряшова, В.П.Дедюхина– М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2001. – 388 с.
16. Нетрусов А.И. Мікробіологія: Учебник для студентов ВУЗов / А.И.Нетрусов, И.Б.Котова. – М.: Academia, 2007. – 352 с.
17. Промышленная микробиология / З.А. Аркадьева, А.М. Безбородов, И.Н. Блохина и др.; Под ред. Егорова Н.С. – М.: Высш. шк., 1989. – 687 с.
18. Рудавська Г.Б. Мікробіологія / Г.Б. Рудавська, Л.І. Демкевич. – К.: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2005. – 407 с.
19. Санитарная микробиология / Н.В. Билетова, Р.П. Корнелаева, Л.Г. Кострикина и др. Под ред. С.Я. Любашенко. – М.: Пищ. пром-ть, 1980. – 352 с.
20. Щуваева Г.П. Биология и микробиология / Г.П.Щуваева, О.С.Корнеева, В.С.Григоров, И.Д.Руадзе. – Воронеж, ВГТА, 2003. – 300 с.

2.12. Методи контролю:

- поточний контроль (усне опитування, індивідуальні завдання, підсумковий контроль);
- підсумковий контроль – іспит.

2.13. Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр.** ОПП 16.
- 2.2. Назва.** Технологія води і водопідготовки.
- 2.3. Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. Цикл.** Професійної підготовки
- 2.5. Рік навчання.** II.
- 2.6. Семестр.** IV.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 3,5.
- 2.8. П.І.Б. лектора.** Ульянов С.О., Мироненко О.І.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Формування спеціаліста, технолога харчування який вміє використовувати свої знання для вирішення практичних завдань – виробництва і забезпеченню водою з санітарно-гігієнічними показниками якості для виконання технологічних процесів. Сформуванню гігієнічний підхід до вирішення питань проектування, обладнання та утримання засобів водозабезпечення та підготовки води. Здобувач вищої освіти в процесі вивчення дисципліни повинен знати: - організацію санітарного нагляду за водо- забезпеченням підприємств харчової промисловості - санітарно-гігієнічні вимоги до чинників забруднення води та методів їх усунення.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

1. Санітарно-гігієнічні вимоги до води
2. Санітарно-гігієнічна оцінка основних джерел водопостачання
3. Санітарно-епідеміологічна безпека і визначення доброякісності води та технології водопідготовки.
4. Властивості води. Органолептичні, мікробіологічні, паразитологічні показники і хімічний склад питної води, відповідність нормам
5. Класифікація домішок і забруднень води що надходять при конденсації вологи в атмосфері, проходженні через ґрунт, забрудненні побутовими і промисловими стоками
6. Технологічні схеми обробки води , що передбачають відстоювання, коагуляцію, знезалізування, зм'якшення, зниження кольоровості, знезаражування, фільтрування, деаерування й охолодження.
7. Мікробіологічні показники питної води. Методи знезараження води фільтруванням через фільтри, хлоруванням; обробкою іонами срібла, бактерицидним опроміненням, ультразвуковими хвилями.

2.11. Рекомендована література.

Жвирблянская, А. Ю. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности/А. Ю. Жвирблянская, О. А. Бакушинская. – М.: Пищевая промышленность, 1983 – 312 с.

Коваль В.В., Наталочка В.О., Ткаченко С.К., Міненко О.В. Динаміка забруднення вод сільськогосподарського призначення нітратами в умовах Полтавської області // Вісник Полтавської державної аграрної академії . – 2011 – № 2. – С. 32 –36

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (усне опитування по тематиках занять, індивідуальні завдання оформлення коротких рефератів по висвітленню

основних положень водопостачання та забезпечення відповідності вимог стандартів);

– підсумковий контроль – **іспит**.

2.13. Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр.** ОПП 17.
- 2.2. Назва.** Технологія жирів та жирозамінників
- 2.3. Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. Цикл.** Загальної підготовки.
- 2.5. Рік навчання.** II.
- 2.6. Семестр.** II.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 5.
- 2.8. П.І.Б лектора.** Чижанська Н.М.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Принципи технології підприємств одержання олії та жирів і їх замінників. Мета – отримання здобувачами вищої освіти теоретичних і практичних знань необхідних для самостійного вирішення задач у виробничій, науково-дослідній та проектній діяльності. Основне завдання при викладанні дисципліни – дати майбутнім фахівцям теоретичні і практичні навички організації технологічних процесів підприємств харчової промисловості, здійснення технічного нагляду під час експлуатації обладнання та формування оптимальної чисельності машин і механізмів для виготовлення жирів і жирозамінників з перспективами розширення та забезпечення безпеки виробничої діяльності. Формування схем та проведення описів технологічних операцій виробництва жирів та жирозамінників; організації виробничих потоків сировини, матеріалів, напівфабрикатів замороженої чи засоленої жиросировини та готової продукції; забезпечення технохімічного контролю виробництва; складання специфікації обладнання та експлікації приміщень.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Біологічна роль жирів. Характеристика складу та будови жирів. Класифікація та характеристика харчових жирів. Переробка тваринних жирів. Виробництво вершкового масла. Виробництво рослинних олій. Виробництво маргарину. Виробництво майонезу. Жирозамінники.

2.11. Рекомендована література.

1. Бухтарева Е.Ф. Товарознавство харчових жирів, молока і молочних продуктів. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2005.
2. Янова С.М. Хімія жирів. М.: Видавництво «НОРМА», 2002. С. 114-115.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль усне опитування під час проведення лабораторних занять, індивідуальні завдання по висвітленню різних технологій виробництва жирів та жирозамінників хімічні процеси при псуванні жирів та жирозамінників і їх попередження;

– підсумковий контроль – іспит.

2.13. Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр.** ОПП 18.
- 2.2. Назва.** Технологія зберігання і переробки зерна
- 2.3. Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. Цикл.** Професійної підготовки.
- 2.5. Рік навчання.** II.
- 2.6. Семестр.** IV.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 5,0.
- 2.8. П.І.Б лектора.** Кузьменко Л.М.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Освоїти новітні методики зберігання та переробки зерна. Вплив вологості та засміченості зерна на якість та способи його очищення. Формування помельних партій для отримання якісного борошна.

2.10 Зміст навчальної дисципліни.

Значення галузі зберігання і переробки зерна. Характеристика зернової маси. Характеристика зернової маси як об'єкта зберігання і переробки. Оцінка якості партій зерна. Післязбиральна обробка зернових мас. Режими і способи зберігання зернових мас. Характеристика технологічних процесів на борошномельному, круп'яному та комбікормовому заводах. Борошномельне виробництво. Круп'яне виробництво. Комбікормове виробництво

2.11. Рекомендована література.

1. Жемела Г.П. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва / Г.П. Жемела, В.І. Шемавн'єв., М.М. Маренич, О.М. Олексюк - Дніпропетровськ, 2005. – 248 с.

2. Жемела Г.П. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва / Жемела Г.П., Шемавн'єв В.І., Маренич М.М., Олексюк О.М. – Полтава : Тера, 2003. – 419 с.

3. Осокіна Н.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва / Н.М. Осокіна, Г.С. Гайдай. – Умань : УНУС, 2005. – 614 с.

4. Подп'рятов Г.І. Зберігання і переробка продукції рослинництва / Подп'рятов Г.І., Скалецька Л.Ф., Сеньков А.М., Хилевич В.С. – К. : Мета. 2002. – 495с.

5. Скалецька Л.Ф. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: практикум / Скалецька Л.Ф., Духовська Т.М., Сеньков А.М. – К. : Вищ. шк., 1994. – 303с.

6. Домарецький В.А. Технологія харчових продуктів / Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І. – К. : НУХТ, 2003 – 572с.

7. Бутковский В.А. Современная техника и технология производства муки / Бутковский В.А., Галкина Л.С., Птушкина Г.Е. – М. : ДеЛи принт, 2006. 319с.

8. Демский А.Б. Оборудование для производства муки, крупы и комбикормов: справочник / А.Б Демский, В.Ф. Веден'єв. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 760с.

9. Технологическое оборудование предприятий отрасли (зерноперерабатывающие предприятия): учебник / [Л.А. Глебов, А.Б Демский, В.Ю. Веденьев и др.] – М. : ДеЛи принт, 2006 – 816с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (ведення конспекту; захист лабораторних робіт; виконання контрольної роботи).

– підсумковий контроль – екзамен.

2.13. Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр.** ОЗП 6.
- 2.2. Назва.** Інформаційні технології
- 2.3. Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. Цикл.** Загальної підготовки.
- 2.5. Рік навчання.** II.
- 2.6. Семестр.** III.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 4,0.
- 2.8. П.І.Б лектора.** Уткін Ю.В.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Вміти використовувати на практиці основні методики обробки наукової інформації; розв'язувати за допомогою комп'ютера, задачі пов'язані з майбутньою професійною діяльністю; ефективно користуватися персональним комп'ютером і виконувати дії з об'єктами операційної системи; використовувати текстові редактори для підготовки текстів та ділової документації; використовувати стандартне програмне забезпечення для проведення математико-статистичного аналізу.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Інформаційне суспільство та інформаційні системи. Реалізація і застосування інформаційних систем та технологій. Інтегровані комп'ютерні технології як засоби обробки наукової інформації. Технології опрацювання тексту. Текстовий редактор Microsoft Word. Електронні табличні редактори та презентації. Організація презентацій засобами Microsoft PowerPoint.

2.11. Рекомендована література.

1. В. Яблонський, О. Яблонська: Наукознавство. Основи наукових досліджень у тваринництві та ветеринарній медицині/Навчальний посібник для системи магістратури, аспірантури та докторантури. Друге видання. – Київ. - 2007, 332 с.

2. Горбатенко І.Ю. Основи наукових досліджень: підруч. / І.Ю.Горбатенко, Г.О.Матяш. – Херсон.: С.М.Чуєв,2005. - 92с.

3. Кононенко В.К. Практикум з основ наукових досліджень у тваринництві / Кононенко В.К., Ібатуллин І.І., Патров В.С. – К., - 2003. – 133с.

4. Практикум із основ роботи в операційній системі Windows XP / [Протас Н.М., Костоглод К.Д., Калініченко А.В. та ін.] - [навч. посіб. Для студ. Вищ. навч. закл.]. – Полтава, 2005. – 139с.

5. Зацеркляний М.М. Основи комп'ютерних технологій для економістів : [навч. посіб.]/ Зацеркляний М.М., Мельников О.Ф., Струков В.М.. – К.: ВД «Професіонал», 2006. – 672с.

2.12. Методи контролю:

- поточний контроль (відвідування лекцій, лабораторних занять, поточне опитування під час виконання лабораторних робіт у вигляді міні тестів, виконання завдань лабораторних робіт, поточної контрольної роботи).
- підсумковий контроль – іспит.

2.13. Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр.** ОЗП 12.
- 2.2. Назва.** Фізичне виховання.
- 2.3. Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. Цикл.** Загальної підготовки.
- 2.5. Рік навчання.** I-II.
- 2.6. Семестр.** I-IV.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 4.
- 2.8. П.І.Б лектора.** Бондаренко В.П.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Здатність до здійснення саморегуляції, ведення здорового способу життя, здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Фізична культура і система фізичного виховання у вищому навчальному закладі. Основи гігієни і здорового способу життя. Легка атлетика. Навчання техніки легкоатлетичних елементів. Гімнастика. Навчання технічних елементів гімнастики. Оздоровче і прикладне значення занять фізичною культурою і спортом. Волейбол. Навчання технічних елементів волейболу. Баскетбол. Навчання технічних елементів баскетболу. Легка атлетика. Розвиток швидкості. Основи розвитку та вдосконалення фізичних якостей. Методи фізичного виховання. Легка атлетика. Розвиток спритності. Гімнастика. Вдосконалення гімнастичних комбінацій. Основи раціонального харчування при різноманітних видах і умовах праці та особливостях життєдіяльності. Волейбол. Вдосконалення техніки волейболу. Баскетбол. Вдосконалення техніки баскетболу. Легка атлетика. Розвиток витривалості.

2.11. Рекомендована література.

- 15.Амосов Н.М., Мурахов І.В., Сердце и физические упражнения. – К.: Здоров'я, 1985. – 80с.
- 16.Баранов В.М. В мире оздоровительной физкультуры. – К.: Здоров'я, 1987.–134 с.
- 17.Белов Р.А., Сермеев Б.В., Третьяков Н.А. Самостоятельные занятия студентов физической культурой: Учебное пособие. – К.: Вища школа, 1988. – 208с.
- 18.Булич Е.Г., Мурахов І.В. Валеологія. Теоретичні основи валеології: Навчальний посібник. – К.: ІЗМН, 1997. – 114 с.
- 19.Віровський Л.П. Атлетична гімнастика: Навчальний посібник. – К.: ІСДО, 1994. – 100 с.

2.12. Методи контролю.

– поточний контроль – (опитування, написання та проведення комплексів РГГ/ВГ, рефератів, участь у спортивних заходах).

– підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр.** ВПП 1.
- 2.2. Назва.** Біохімія молока і м'яса
- 2.3. Тип.** Вибіркова.
- 2.4. Цикл.** Професійної підготовки.
- 2.5. Рік навчання.** II.
- 2.6. Семестр.** III.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 5.

2.9. Заплановані результати навчання:

Уміти користуватися біохімічними методами визначення якості та свіжості молока і м'яса та продуктів з них; визначати хімічну природу, структуру, біологічну енергетичну та харчову цінність, основні функціональні властивості молока, джерела утворення основних компонентів молока, вимоги до технології одержання молока високої якості, технологічні процеси первинної обробки молока, зміни при його зберіганні, транспортуванні, охолодженні, нагріванні, а також при його переробці на окремі молочні продукти; розрізняти якість готових м'ясних виробів, що залежить від змін колоїдних, структурних і біохімічних властивостей білків, вуглеводів, ліпідів, екстрактивних речовин, вітамінів та інших компонентів тканин у процесі технологічної переробки тваринної сировини.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Загальне поняття про молоко, хімічний склад та властивості молока. Одержання молока високої якості, його біохімічні і фізикохімічні зміни при зберіганні, обробці та переробці на молочні продукти. Харчова цінність м'яса та його морфологічний і хімічний склад. Характеристика змін хімічного складу м'яса в післязабійний період і в період його зберігання. Біохімія сполучних тканин м'яса тварин. Вплив різноманітних факторів на хімічний склад та якість м'яса. Біохімія внутрішніх органів та нервової тканини. Отримання біологічно активних препаратів тваринного походження для харчової та фармацевтичної промисловості

2.11. Рекомендована література.

1. Антипова Л.В. Биохимия мяса и мясных продуктов / Л.В. Антипова, Н.А. Жеребцов. – Воронеж: Изд-во ВГУ, 1991. – 184 с.
2. Антипова Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. – М.: Колос, 2004. – 571 с.
3. Горбатова К. К. Биохимия молока и молочных продуктов : учебник / К. К. Горбатова. – [4-е изд.]. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 336 с.
4. Горбатова К. К. Химия и физика молока / К. К Горбатова. – СПб.: ГИОРД, 2003. – 288 с.
5. Кравців Р. Й. Довідник лабораторних досліджень молока і молочних продуктів / Р. Й. Кравців, Ю. Р. Гачак. – Львів, 2003. – 306 с.
6. Павловський П.Е. Биохимия мяса / П.Е. Павловський, В.В. Пальми. – М: Пищевая промышленность, 1975. – 344 с.

7. Апехина Л.Т. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов / Л.Т. Апехина, Л.М. Отряшенкова – М.: Агропромиздат, 1985. – 297 с.

8. Барабанщиков Н. В. Молочное дело : учебник для вузов / Н. В. Барабанщиков. – [2-е изд.]. – М.: Агропромиздат, 1990. – 351 с.

9. Жаринов А.И. Основы современных технологий мяса / А.И. Жаринов – М.: ИТАР ТАСС, 1994.

10. Журавская Н.К. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов / Н.К. Журавская, Л.Т. Алехина, Л.М. Отряшенкова – М.: Агропромиздат, 1985. – 296 с.

11. Заяц Ю.Ф. Качество мяса и мясопродуктов / Ю.Ф. Заяц – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981. – 123 с.

12. Крылова Н.Н. Биохимия мяса / Н.Н. Крылова, Ю.Л. Лясковская – М.: Пищепромиздат, 1968. – 351 с.

13. Машкін М. І. Молоко і молочні продукти / М. І. Машкін. – К.: Урожай, 1996. – 336 с.

14. Мельничук Д.О. Методи якісного аналізу важких металів: Методичні вказівки / Д.О. Мельничук, Н.М. Мельникова, С.Д. Мельничук – К., 2001. – 26 с.

15. Месхи А.И. Биохимия мяса, мясопродуктов и птицепродуктов / А.И. Месхи – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 280 с.

16. Молоко: производство и переработка / [Галат Б. Ф., Гриненко В. И., Иванов Л. Н. и др.]. – Монография. – Харьков, 2006. – 352 с.

17. Нікітін Г.О. Біохімія м'яса. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Біохімія харчових виробництв». / Г.О. Нікітін – К.: УДУХТ, 2000. – 47 с.

18. Охрименко О. В. Лабораторный практикум по химии и физике молока / Охрименко О. В., Горбатова К. К., Охрименко А. В. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 256 с.

19. Рогожин В. В. Биохимия молока и м'яса : учебн. – В. В. Рогожин. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 456 с.

20. Тендітнік В. С. Рекомендації по оцінці якості заготівельного молока / Тендітнік В. С., Кравченко О. І., Кодак О. В. – Полтава, 2006. – 55 с.

21. Технологія продуктів забою тварин / В.В. Власенко, І.Г. Береза, М.І. Машкін. – Вінниця: РВВ ВАТ Віноблдрукарня, 1999. – 448 с.

22. Шидловская В. П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов / В. П. Шидловская. – М.: Колос, 2004. – 360 с.

2.12. Методи контролю

- поточний контроль (усне опитування, ситуаційні завдання, індивідуальні завдання, тестування);

- підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання – українська.

- 2.1. Шифр.** ВПП 5.
- 2.2. Назва.** Мікробіологія молока і м'яса
- 2.3. Тип.** Вибіркова.
- 2.4. Цикл.** Професійної підготовки.
- 2.5. Рік навчання.** II.
- 2.6. Семестр.** IV.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 5.
- 2.8. П.І.Б лектора.** Юхно В.М.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Уміти готувати та мікроскопувати бактеріологічні препарати при дослідженні молока, м'яса та молочних і м'ясних продуктів; робити посів і культивувати мікроорганізми, які найчастіше присутні в молоці, м'ясі та продуктах із них; проводити інші мікробіологічні дослідження сировини та молочних і м'ясних продуктів; обчислювати результати досліджень; оцінювати якість молока, м'яса та молочних і м'ясних продуктів за мікробіологічними показникам.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Загальна мікробіологія та значення мікроорганізмів в технології виробництва молока та молочних продуктів. Мікробіологія сирого та питного молока. Закваски та їх значення. Мікробіологія кисломолочних продуктів, масла та сиру. Основи санітарії та мікробіологічний контроль на молочних підприємствах. Мікрофлора м'яса та її зміни під час консервування, шкідлива мікрофлора м'яса. Вивчення морфологічних та культуральних властивостей мікроорганізмів. Мікробіологія ковбасних виробів та м'ясних консервів. Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва м'яса та м'ясопродуктів.

2.11. Рекомендована література.

1. Мікробіологія молока і молочних продуктів з основами ветеринарно-санітарної експертизи / [О.М.Бергілевич, В.В.Касянчук, В.З.Салата та ін.]; за ред. В.В.Касянчук]. Суми: Університетська книга, 2010. – 320 с.
2. Мікробіологія молока і молочних продуктів. Практикум / [О.М.Бергілевич, В.В.Касянчук, І.Г.Власенко та ін.]; за ред. В.В.Касянчук]. Суми: Університетська книга, 2010. – 205 с.
3. Сидоров М.А. Микробиология мяса и мясопродуктов / М.А.Сидоров, Р.П.Корнелаева. – М.: Колос. – 2000. – 240 с.
4. Степаненко П.П. Микробиология молока и молочных продуктов: Учебник для ВУЗов / П.П.Степаненко. – М.: Сергиев Посад: ООО «Все для Вас-Помосковья», 1999. – 415 с.
5. Харченко С.М. Мікробіологія / С.М. Харченко. – К.: Сільгоспосвіта, 1994. – 352 с.

2.12. Методи контролю:

- поточний контроль (усне опитування, індивідуальні завдання);
- підсумковий контроль – екзамен.

2.13. Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр.** ВПП 8.
- 2.2. Назва.** Тваринництво
- 2.3. Тип.** Вибіркова.
- 2.4. Цикл.** Професійної підготовки.
- 2.5. Рік навчання.** II.
- 2.6. Семестр.** III.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 3.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Опанувати здобувачами вищої освіти практичні навички з розведення, годівлі та утримання сільськогосподарських тварин, наукові основи по одержанню від них максимальної кількості високоякісної продукції.

Засвоїти теоретичні і практичні основи дисципліни: походження і одомашнення тварин різних видів, вивчення біологічних особливостей, породоутворення, теоретичні основи селекції і методи розведення, годівлі сільськогосподарських тварин, технології виробництва продукції тваринництва.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Тваринництво як галузь сільськогосподарського виробництва України, його стан, місце та значення. Основи розведення і відтворення сільськогосподарських тварин. Основи живлення тварин і оцінювання поживності кормів. Класифікація кормів, технології їх заготівлі та підготовки до згодовування. Технологія виробництва молока і яловичини. Технологія виробництва продукції свинарства. Технологія виробництва продукції птахівництва. Технологія виробництва продукції вівчарства.

2.11. Рекомендована література.

1. Технологія виробництва продукції тваринництва. / Бусенко О.Т., Столюк В.Д., Могильний О.Й. та ін., 2005.- 475 с.
2. Технологія виробництва продукції птахівництва: [підруч. для підготов. фах. вищ. агр. навч. закл.] / Бородай В.П., Сахацький М.І., Вертійчук А.І., Мельник В.В., та ін. – Вінниця: Нова книга, 2006.-360 с.
3. Практикум з технології галузі тваринництва. / Нагаєвич В.М., Плахотник О.О., Голуб Н.Д., Бондаренко О.М. -2008.-164 с.
4. Технологія виробництва продукції свинарства. / Герасимов В.І., Барановський Д.І., Хохлов А.М. та ін., «Еспада», 2010. – 455 с.
5. Практикум з конярства.: Навч. посібник. / Гопка Б.М., Скоцик В. Є., Павленко П.М. та ін., – К., 2011.- 384 с.

2.12. Методи контролю:

- поточний контроль (усне опитування, індивідуальні завдання);
- підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

2.1. Шифр. ВПП 9.

2.2. Назва. Теоретичні основи харчових виробництв.

2.3. Тип. Вибіркова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки

2.5. Рік навчання. II.

2.6. Семестр. III.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 3,0.

2.8. П.І.Б. лектора. Будник Н.В.

2.9. Заплановані результати навчання.

Студенти повинні мати системні знання про загальні закономірності харчових технологій і процесів, які є спільними для різних харчових виробництв. Знання цих закономірностей дає змогу інженеру-технологу аналізувати, проектувати та вдосконалювати технологічні процеси виробництва конкретних груп та видів харчових продуктів.

Здійснювати оцінку технологічним процесам з точки зору їхнього впливу на якість, харчову та біологічну цінність готової продукції, вибирати оптимальні технологічні рішення щодо способів та режимів обробки сировини, науково їх обґрунтовувати. Передбачати вплив різних чинників на перебіг технологічних процесів та здійснювати їх корекцію. Організовувати виробництво харчових продуктів з дотриманням принципів їх загальної безпеки, та управління якістю. Складати раціони та рецептури відповідно до формули збалансованого харчування, а також розраховувати енергетичну та харчову цінність продуктів, їх інтегральні та амінокислотні скори, розраховувати добову потребу людини в основних нутрієнтах.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Загальна характеристика харчових виробництв, особливості харчових продуктів як об'єктів виробництва, класифікація й характеристика технологічних процесів, основні кінетичні й технологічні закономірності харчових технологій. Методи обробки сировини та їх вплив на хімічний склад і властивості готової продукції. Проблема забезпечення харчових виробництв сировиною та шляхи її вирішення. Структурно – механічні властивості харчових продуктів. Теоретичні основи консервування харчових продуктів. Особливості дії фундаментальних наук у харчовій промисловості. Моделювання технологічних процесів як основний метод дослідження харчових технологій і виробництв з метою їх вдосконалення та підвищення ефективності. Загальні принципи безпеки харчових продуктів, управління якістю.

2.11. Рекомендована література.

1. Закон України про внесення змін до Закону України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини” № 2809 - IV від 06 вересня 2005 р.

2. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов: Сборник МБТ и СН

№5061-89 от 01.08.89. –М.: Изд-во стандартов, 1990. – 185 с.

3. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С., Хомич Г.П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: Навчальний посібник. – К.: ЦНЛ, 2006. – 640 с.

4. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини: Навчальний посібник. – К.: Лібра, 2004. – 272 с.

5. Рибіцька Г.С., Сухолотюк І.С., Плахотін В.Я. Технологія зберігання сільськогосподарської продукції. – К.: Укоопспілка, 1996. – 144 с.

6. Технология пищевых производств /Л.П.Ковальская, И.С. Шуб, Г.М. Мелькина и др. Под ред. Л.П. Ковальской. – М.: Колос, 1997. – 752 с.

7. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безвредность пищевого сырья и продуктов питания.– М.: Пищепромиздат, 1999. -256

8. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена : Учебник для вузов. – М.: ИЦ Академия, 2005. –304 с.

9. Машины и аппараты пищевых производств: Учебник. В 2-х книгах./ С.Т.Антипов, И.Т.Кретов, А.Н.Остриков и другие. Под ред. В.А.Панфилова. – М.: Высшая школа, 2001. Кн.1 –680 с.; Кн.2 –703 с.

10. Онищенко В.О., Редкін О.В., Старовірець А.С., Чевганова В.Я. Організація виробництва : Навчальний посібник. – К.: Лібра, 2003. – 336 с.

11. Остапчук М.В., Рибак А.І. Система технологій (за видами діяльності): Навчальний посібник. – К.: ЦУЛ, 2003. – 888 с.

12. Панфилов В.А. Технологические линии пищевых производств /Теория технологического процесса. – М.: Агропромиздат, 1993. – 368 с.

13. Панфилов В.А., Ураков О.А. Технологические линии пищевых производств: Создание технологического потока: Учебник для вузов – М.: Пищевая промышленность, 1996. – 472 с.

14. Пищевая химия : Учебник / Под ред. А.П.Нечаева. – Издание 3-е испр. и доп. – СПб.: ГИОРД , 2004. – 640 с.

15. Хлебников В.И. Технология товаров (продовольственных) : Учебник для вузов. М.: Изд.дом “Дашков и К⁰”, 2000. – 372 с.

16. Биологически активные вещества пищевых продуктов: Справочник / В.В. Петрушевский,В.Г.Гладких, Е.В.Винокурова и др.. –К.: Урожай, 1992.- 192 с.

17. Булдаков А.С. Пищевые добавки : Справочник. – М.: ДеЛи , 2001. – 356 с.

18. Гельфанд С.Ю., Дьяконова Э.В., Медведева Т.Н. Справочник работника лаборатории консервного завода. – М.: Агропромиздат, 1990. – 176 с.

19. Європейські вимоги до харчових добавок: Довідник– Львів:Леонорм,1997-176

20. Кислухина О., Кюдулас И. Биотехнологические основы переработки растительного сырья. – Каунас: Технология, 1997. – 184 с.

21. Колтунов В.А. Технологія зберігання продовольчих товарів. Лабораторний практикум. – К.: Вид-во КНТЕУ,2003. –341 с.

22. Лабораторный практикум по общей технологии пищевых производств / Под ред. проф. Л.П.Ковальской. – М.: Агропромиздат, 1991. – 335 с.

23. Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Зайцев А.Н. Пищевые добавки. – М.: Колос, 2001.-347 с.

24. Реометрия пищевых продуктов: Справочник / Под ред. Ю.А. Мачихина. – М.: Агропромиздат, 1990 . – 323 с.

25. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов / Под ред. проф. И.М.Скурихина и В.А.Тутельяна. – М.: Брандес Медицина, 1998.-456 с

26. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок. Технические рекомендации. 4-е изд., расш. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2001. – 176 с.

27. Сарафанова Л.А. Пищевые добавки: Энциклопедия.– СПб.:ГИОРД,2003.– 688 с.

28. Смоляр В.Н. Рациональное питание. – К.: Наукова думка, 1991. – 303 с.

29. Теоретичні основи технології харчових виробництв: Лабораторні роботи і методичні рекомендації до їх виконання, самостійного вивчення курсу і контрольні завдання для студентів денної і заочної форм навчання зі спеціальностей: 7.091706 „Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів“; „ Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса“ - Полтава, РВВ ПУСКУ,2001.- 42 с.

30. Технологии пищевых производств: Учебник для вузов / Под ред. А.П. Нечаева – М.: КолосС, 2005. –768 с.

31. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л.Л., БУХКАЛО С.І., ОРЛОВА Є.І., КАПУСТЯНКО П.О. Загальна технологія харчових виробництв (у прикладах і задачах) – К.: ЦУЛ, 2005.– 496 с.

32. Фізико-хімічні методи обробки сировини та продуктів харчування / А.І.Соколенко, В.Б.Костін, К.В. Васильківський, О.Ю.Шевченко, В.Й. Лензіон, В.Г.Резник / За ред. А.І.Соколенка. – К.: АртЕк, 2000. – 306 с.

33. Химический состав пищевых продуктов /Под ред. И.М. Скурихина и М.Н. Волгарева. – 2 е изд. перераб. и доп. –М.: Агропромиздат, 1987. Книга 1 – 224 с.;Книга 2 –360с.

34. Хлебников В.И. Современные представления о питании человека и медико-биологические требования к продуктам: Лекция.- М.: УНК“МКИ”,1990.–37 с.

35. Шеляков О.П. Технологічне обладнання і холодильна техніка: Підручник .- К.: Вища школа, 1996 .- 403 с.

2.12. Методи контролю

- поточний контроль (усне опитування, ситуаційні завдання, індивідуальні завдання, тестування);

- підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання – українська.

- 2.1. Шифр.** ВЗП 2.
- 2.2. Назва.** Психологія.
- 2.3. Тип.** Вибіркова.
- 2.4. Цикл.** Загальної підготовки.
- 2.5. Рік навчання.** II.
- 2.6. Семестр.** IV.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 3.
- 2.8. П.І.Б лектора.** Подлесна Г.В.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Визначати, засвоювати та запам'ятовувати базові принципи психології, історичні етапи формування психологічної науки, особливості розвитку психічних явищ та процесів, розуміти причинно-наслідкові зв'язки розвитку психіки особистості та аспекти її формування.

Демонструвати навички володіння загальнонауковими та спеціальними методами дослідження психологічних явищ і процесів, особистості загалом.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Предмет, мета та завдання психології. Методи та галузі психологічної науки. Основні напрямки розвитку психологічної науки. Виникнення та розвиток психіки. Психологія особистості. Психічні форми освоєння дійсності. Психологія спілкування. Психологічна характеристика діяльності. Людина і колектив. Індивідуально – психологічні особливості особистості.

2.11. Рекомендована література.

1. Бондарчук Е.И. Основы психологии и педагогики / Бондарчук Е.И. – К.: МАУП.–1999.–162 с.
2. Лозниця В.С. Психологія і педагогіка. Основні положення: підруч. [для студ. вищ. навч. закл.] / Лозниця В.С. – К.: ЕксОб.–2000.–301 с.
3. М'ясоїд П.А. Загальна психологія / М'ясоїд П.А. – К.: Вища школа.–2001.–487 с.
4. О.В. Киричук / Основипсихології / О.В. Киричук– К.: Либідь.–1999.–632 с.
5. О.В. Винославська. Психологія: підруч. [для студ. вищ. тех. навч. закл.] / О.В. Винославська, – К.: Інкос.–2005.–352 с.
6. Ю.Л. Трофімова Психологія: підруч. [для студ. вищ. навч. закл.] / Ю.Л. Трофімов – К.: Либідь.–1999.–557 с.
7. Цимбалюк І.М. Загальна психологія: підруч. [для студ. вищ. навч. закл.] / Цимбалюк І.М. – К.: Професіонал.–2006.–304 с.
8. Данчева О.В. Практична психологія в економіці та бізнесі / Данчева О.В., Швалб Ю.М. – К.: Лібра.–1998.–270 с.
9. Забродський М.М. Вікова психологія: підруч. [для студ. вищ. навч. закл.] / М.М. Забродський– К.: МАУП.–1998.–88 с.
10. Лозниця В.С. Психологія менеджменту / В.С. Лозниця – К.: ЕксОб.–2000.–510 с.
11. Панок В.І. Основи практичної психології/ В.І. Панок– К.: Либідь.–1999.–536 с.

12. Ліфарєва Н.В. Психологія особистості / Ліфарєва Н.В. – К.:ЦУЛ.–2003.–240 с.

13. Майерс Д. Соціальна психологія / Д. Майерс – СПб.:Питер.–2000.–688 с.

14. Роменець В.А. Історія психології ХХ століття: підруч. [для студ. вищ. навч. закл.] / Роменець В.А.– К.:Либідь.–1998.–988 с.

15. Серьожникова Р.К. Основи психології та педагогіки: підруч. [для студ. вищ. навч. закл.] / Р.К. Серьожникова – К.:ЦУЛ.–2003.–243 с.

16. Лавриненко В.Н. Психологія и етика делового общения/ В.Н. Лавриненко– М.:ЮНИТИ.–1997. - 278 с.

17. Свєргун О. Психологія успеха, или как стать хозяином своей жизни / Свєргун О. – М.:АСТ-Пресс.–2000. - 384 с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль – (відвідування лекцій та практичних занять, ведення конспекту, розв'язування тестів, написання рефератів за темами навчальної дисципліни; виконання завдань самостійної роботи);

– підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

3 курс

2.1. Шифр. ОПП 2.

2.2. Назва. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці

2.3. Тип. Обов'язкова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки.

2.5. Рік навчання. III.

2.6. Семестр. VI.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

2.8. П.І.Б лектора. Опара Н.М

2.9. Заплановані результати навчання.

Дотримуватися здорового способу життя, виявляти турботу про здоров'я і безпеку життєдіяльності співробітників, прагнення до збереження навколишнього середовища.

2.10 Зміст навчальної дисципліни.

Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності, таксономія небезпек. Ризик, як кількісна оцінка небезпек. Природні загрози, характер їхніх проявів та дії на людей, тварин, рослин, об'єкти економіки. Техногенні небезпеки та їхні наслідки. Типологія аварій на потенційно-небезпечних об'єктах. Соціально-політичні небезпеки, їхні види та особливості. Соціальні та психологічні чинники ризику. Поведінкові реакції населення у НС. Застосування ризик-орієнтованого підходу для побудови імовірнісних структурно-логічних моделей виникнення та розвитку НС. Менеджмент безпеки, правове забезпечення та організаційно-функціональна структура захисту населення та АТО у НС. Управління силами та засобами ОГ під час НС. Загальні питання охорони праці. Правові та організаційні основи охорони праці. Державне управління охороною праці, державний нагляд і громадський контроль за охороною праці. Організація охорони праці на підприємстві. Навчання з питань охорони праці. Профілактика травматизму та професійних захворювань. Основи фізіології та гігієни праці. Основи виробничої безпеки. Основи пожежної профілактики на виробничих об'єктах.

2.11. Рекомендована література.

1. Желібо Є.П. Безпека життєдіяльності: [навч. посібн.] / Є.П.Желібо, В.В.Зацарний. - К.: ВД ВМУРЛУ, 2006. – 256 с.

2. Желібо Є.П. Безпека життєдіяльності: [навч. посібн.] /Є.П.Желібо, Н.М.Заверуха, В.В.Зацарний. – К.: Вид-во Каравела, 2001. - 315с.

3. Ковжога С.О. Безпека життєдіяльності: [навч. посібн.] /С.О.Ковжога, О.Д.Малько, А.М.Полежаєв. – Харків: Вид-во Право, 2010. - 220с.

4. Скобло Ю.С. Безпека життєдіяльності: [навч. посібн.] / Ю.С.Скобло, Л.М.Тіщенко, В.Г.Цапко: – Вінниця: Вид-во Нова книга, 2000. – 361с.

5. Ярошевська В.М. Безпека життєдіяльності: [навч. посібн.] / В.М.Ярошевська. – Київ: Вид-во Кондор, 2004. - 560с.

6. Мягченко О.П. Безпека життєдіяльності людини та суспільства: [навч. посібн.] /О.П.Мягченко. –К .: Вид-во Центр учбової літератури, 2011. – 383 с.

7. Пістун Л.Г. Безпека життєдіяльності: [навч. посібн.] / Л.Г. Пістун, А.П.Березовецький, А.М.Тубальцев. – Львів: Вид-во Каравела, 2003. – 182 с.

8. Цапко В.П. Безпека життєдіяльності: [навч. посібн.] / В.П.Цапко. - К.: Знання-Прес, 2003. – 395 с.

9. Гандзюк М.П. Основи охорони праці: [навч. посібн.] / М.П.Гандзюк, Є.П.Желібо, М.О.Халімовський. - К.: "Каравела", 2003.- 408 с.

10. Жидецький В.Ц. Основи охорони праці: [навч. посібн.] / В.Ц.Жидецький. - Львів:Укр.академія друкарства, 2006.- 324 с.

11. Москальова В.М. Основи охорони праці: підручник для студентів вищих навчальних закладів / В.М.Москальова -К.: Професіонал, 2005. – 672 с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль - (ведення конспекту; опитування; розв'язування задач та ситуацій; виконання домашніх завдань);

– підсумковий контроль – екзамен.

2.13. Мова викладання. Українська.

2.1. Шифр. ОПП 15

2.2. Назва. Технологія бродильних виробництв

2.3. Тип. Обов'язкова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки

2.5. Рік навчання. IV.

2.6. Семестр. VIII.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 4.

2.8. П.І.Б. лектор Юхно В.М.

2.9. Заплановані результати навчання:

привити здобувачам вищої освіти фундаментальні знання та основну термінологію з технології бродильних виробництв, вивчити принципи, теорії, закони, загальні процеси технології бродильних виробництв; принципів технологічні схеми виробництва основних груп продуктів бродіння, технологічні режими та способи їх регулювання; способи виробництва продуктів основного асортименту продуктів бродіння; відпрацювати лабораторні методи оцінки якості та безпечності продуктів бродіння; а також навчитися використовувати нормативну документацію на продукти бродіння; аналізувати відомості стосовно протікання технологічних процесів та давати рекомендації щодо їх удосконалення; відтворювати принципів технологічні схеми виробництва основних груп продуктів бродіння та характеризувати технологічні процеси і режими їх здійснення

2.10. Зміст навчальної дисципліни

Загальні аспекти бродильного виробництва, основна сировина та допоміжні матеріали для бродильного виробництва. Технологія солодів та пива. Технологія спирту, горілки та лікєро-горільчаних напоїв. Технологія вин і коньяків. Технологія безалкогольних напоїв.

2.11. Рекомендована література

1. Домарецький В.А. Технологія солоду та пива/ В.А. Домарецький: Підручник. Київ: «ІНКІОС», – 2004. – 426 с.

2. Технологічний облік і звітність у виробництві солоду, пива та безалкогольних напоїв / Домарецький В.А., Мелетьєв А.Є., Денисов М.О., Білошицька Р.В. : Навчальний посібник. – Київ: «ІНКІОС», – 2005.– 191 с.

3. Ермолаєва Г.А. Технология и оборудование пива и безалкогольных напитков./ Ермолаєва Г.А., Колчева Р.А. – М.: ІРПО, – 2000.– 416 с.

4. Загальні технології харчових виробництв: підручник / В.А. Домарецький, П.Л. Шиян, М.М. Калакура, Л.Ф. Романенко, Л.М. Хомічак, О.О. Власенко, І.В.Мельник, А.М.Мельник. – К.: Університет «Україна», – 2010. – 814 с.

5. Клещев Н.Ф. Общая промышленная биотехнология: Технология бродильных производств / Н.Ф. Клещев, М.П. Бенько: учеб. пособие. – Харьков: НТУ «ХПИ», – 2017. – 200 с.

6. Ковалевский К. А. Технология бродильных производств / Ковалевский К. А. : учеб. пособие. – К.: «Інкос», – 2016. – 340 с.

2.12. Методи контролю - екзамен

2.13. Мова викладання – українська

2.1. Шифр. ОПП 19

2.2. Назва. Технологія консервування плодів та овочів

2.3. Тип. Обов'язкова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки.

2.5 Рік навчання. 4 курс.

2.6. Семестр. 7

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 4,0

2.8. П.І.Б. лектора /лекторів. Бараболя О.В.

2.9. Заплановані результати навчання.

Освоїти методики та технології консервування плодів та овочів.

2.10 Зміст навчальної дисципліни.

Консервування як метод зберігання харчових продуктів від псування виникло ще на ранніх етапах розвитку людини, з появою потреби продовжити використання здобутих або створених продуктів харчування.

Велику роль у технології консервування відіграють наукові дослідження основних технологічних процесів консервного виробництва.

За останні роки спостерігається розвиток як малих так і великих підприємств. Науково-технічна політика у технології технології і переробки плодів та овочів має перед собою такі завдання: будівництво і правильна експлуатація холодильників та сучасних сховищ для плодовоовочевої продукції.

2.11. Рекомендована література.

10. Гончаренко Г.М. Технологічне обладнання консервних та овочепереробних підприємств: довідник / Гончаренко Г.М., Дуб В.В., Гончаренко В.В. – К. : Центр учб. літ-ри, 2007. – 304с.

11. Конвісержер І.О. Холодильна технологія харчових продуктів: навч. посіб. / І.О. Конвісержер, Т.П. Паршіна. – К. : нац.торг.-екон. Ун-т, 2001. – 242с.

12. Найченко В.М. Технологія зберігання і переробки плодів та овочів з основами товарознавства: підруч. [для студ. вищ навч. закл.] / В.М. Найченко, О.С. Осадчий. – К.: Школяр, 2007. – 502с.

13. Найченко В.М. Технологія зберігання і переробки плодів та овочів з основами товарознавства: підруч. [для студ. вищ навч. закл.] / В.М. Найченко, І.Л. Заморська. – Умань, 2010. – 211с.

14. Орлова Н.Я. Заморожені плодовоовочеві продукти: проблеми формування асортименту та якості: монографія / Н.Я. Орлова, С.О. Белінська. К.: Київ нац.торг.-екон.ун-т, 2005. – 336с.

15. Справочник технолога плодовоовощного производства / Сост. М. Кунцына. – СПб. : Профикс, 2003. – 480с.

16. Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции: / [Загибалов А.Ф., Зверькова А.С., Титова А.А., Флауменбаум Б.Л.]. – М. : Агропромиздат, 1992. – 352с.

17. Жемела Г.П., Шемавньов В.І., Маренич М.М., Олексюк О.М. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва. - Дніпропетровськ, 2005. - 248 с.

2.12. Методи контролю:

- поточний контроль – (робота на лекціях; виконання лабораторних робіт та їхній захист; виконання завдань самостійної роботи);
- підсумковий контроль – іспит.

2.13. Мова викладення. Українська.

- 2.1. Шифр.** ОПП 20.
- 2.2. Назва.** Технологія молока і молочних продуктів.
- 2.3. Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. Цикл.** Професійної підготовки.
- 2.5. Рік навчання.** III.
- 2.6. Семестр.** V.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 4,5.
- 2.8. П.І.Б лектора.** Ножечкіна Єрошенко Г.М.
- 2.9. Заплановані результати навчання**

Засвоєння майбутнім спеціалістом широкого кола питань з історії розвитку сільського господарства і молочної промисловості, їх сучасного стану та перспективи розвитку, характеристики молока як біологічного продукту і сировини при переробній промисловості;

Формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навиків з питань біохімічного і фізико-хімічного складу, технологічних властивостей молока і молочних продуктів, їх змін, залежно від біологічних і технологічних, а також від раціональної організації виробництва, зберігання, транспортування та реалізації високоякісних молока і молочних продуктів;

Знання та вміння організовувати первинну (в умовах ферми) та загальну обробку молока в умовах молокопереробних підприємств. Уміння визначитись з напрямком і розміщенням прифермської молочної або молокопереробного підприємства, з переліком і потужністю їх обладнання, провести облік молока та розрахунок забезпечення підприємства паром, водою, в т.ч. гарячою, паливом, холодом. Вміти забезпечити механічну і теплову обробку молока, його охолодження, а також його зберігання і транспортування згідно до існуючих вимог;

Розуміння та вміння розраховувати всі необхідні технологічні процеси виробництва питного молока, кисломолочних продуктів, сиру, масла, морозива і інших молочних продуктів відповідно до вимог державних стандартів щодо класифікації готової продукції, тобто знати і володіти теорією і практикою з питань програми цієї дисципліни.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Технологія молока і молочних продуктів як прикладна наука, її історія, сучасний стан, перспективи; фактори, які обумовлюють кількісні і якісні зміни складу властивостей молока, його первинна обробка і переробка в господарстві; загальні процеси обробки молока на молокопереробних підприємствах; загальна і спеціальна технологія питних видів молока і вершків; загальна і спеціальна технологія кисломолочних продуктів; загальна і спеціальна технологія морозива і вершкового масла; загальна і спеціальна технологія сирів; загальна і спеціальна технологія молочних консервів, продуктів для дитячого харчування і молочних продуктів з вторинної молочної сировини.

2.11. Рекомендована література.

1. Закон України «Про молоко та молочні продукти», - К.:2004. -16 с.

2. Галат Б.Ф. «Сыр – творение природы и искусство, технология» Б.Ф.Галат, Н.И. Машкин, Т.А. Тарасова.- Харьков- Суммы, 2010.-352 с.
3. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / [О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельник та ін.]- К.: ТОВ «Біопром», 2005. – 800 с.
4. Вышемирский Ф.А. Масло из коровьего молока и комбинированное / Ф.А. Вышемирский: - М., 2004. – 732 с.
5. Горбатова К.К. Физико-химические и биохимические основы производства молочных продуктов / К.К. Горбатова. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 352 с.
6. Грек О.В. Технологія продуктів зі знежиреного молока, молочної сироватки і маслянки: Навчальний посібник / О.В. Грек, Г.Є. Поліщук. – К.: РВЦ НУХТ, 2011. – 210 с.
7. Гудков А.В. Сыроделие: Технологические, биохимические и физико-химические аспекты / А.В. Гудков. – М.:ДеЛи Принт, 2004. -804 с.
8. Єресько Г.О, Технологічне обладнання молочних виробництв / Єресько Г.О., Шинкарик М.М., Ворощук В.Я. – К.: Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. – 344 с.
9. Маньковський А.Я. Технологія переробки молока: навч. посібник / А.Я. Маньковський, Р.Й. Кравців, Г.О. Богданов. – Львів: Сполом, 2003. – 451 с.
10. Машкін М.І. Технологія виробництва молока і молочних продуктів / М.І.Машкін, Н.М. Париш. – К.: Вища освіта, 2006. – 351 с.
11. Молоко і молочні продукти. – Нормативні документи. Довідник. – Л.: Леонорм, 2000, томи 1,2,3.
12. Молоко: производство и переработка: Монография / [Галат Б.Ф. и др.] – Харьков, 2006. – 132 с.
13. Пабат В.О. Технологія переробки молока / В.О. Пабат. – К.: 2003. – 63 с.
14. Рекомендації по оцінці якості заготівельного молока / [В.С. Тендітник, О.І. Кравченко, А.А. Гетья, О.В. Кодак]. – Полтава, 2006. – 55 с.
15. Скорченко Т.А. Технологія дитячих молочних продуктів: Навчальний посібник / Т.А.Скорченко , О.В. Грек. – К.: РВЦ НУХТ, 2012.- 330 с.
16. Технология молока и молочных продуктов / [Крусь Г.Н., Храмцов А.Г., Волокитина З.В., Карпычев С.В.]; под ред. А.М. Шалыгиной. – М.: Колос, 2006. – 455 с.
17. Технологія незбираномолочної продукції / [Т.А. Скорченко, Г.Є. Поліщук, О.В. Грек, О.В. Кочубей]. – Вінниця: Нова Книга, 2005. – 264 с.
18. Технологія сиру: Навчальний посібник / Поліщук Г.Є., Бовкун А.О., Колеснікова С.С. – К.: НУХТ, 2009. – 151 с.
19. Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов / Н.А. Тихомирова. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 560 с.

20. Товарознавство молочних продуктів: Навчальний посібник / [А.Б. Рудавська, Г.В. Дейниченко, В.М. Козлов, Г.Л. Дюкарева]. – К.: Професіонал. – 2004. – 312 с.

21. Фахові журнали з тваринництва і молочної промисловості.

22. Шалапугина Э.П. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие / Э.П. Шалапугина, Н.В. Шалапугина; - М.: ИТК «Дашков и К», Саратов: ООО «Альтек», 2013. – 304 с.

23. Шалыгина А.М. Общая технология молока и молочных продуктов / А.М. Шалыгина, Л.В. Калинина. – М.: КолосС, 2004. – 455 с.

24. Шидловская В.П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов: Справочник. – М.: КолосС, 2004. – 360 с.

25. Яценко І.В. Ветеринарно-санітарна експертиза молока та молочних продуктів в Україні: Теоретична частина та лабораторний практикум / І.В. Яценко, М.М. Бондаревський, В.В. Кам'янський, Н.О. Югай, М.О. Дегтярьов. – Харків, 2012. – 319 с.

2.12. Методи контролю:

- поточний контроль (усне опитування, ситуаційні завдання, тестування);

- підсумковий контроль - іспит.

2.13. Мова викладання: українська, російська.

- 2.1. Шифр.** ОПП 21.
- 2.2. Назва.** Технологія м'яса і м'ясних продуктів.
- 2.3. Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. Цикл.** Професійної підготовки
- 2.5. Рік навчання.** III.
- 2.6. Семестр.** V.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 4,5.
- 2.8. П.І.Б. лектора.** Будник Н.В.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Сформувані у майбутніх фахівців глибокі теоретичні знання з питань біохімічного і фізико-хімічного складу, технологічних властивостей м'яса, структури його компонентів та їх змін залежно від біологічних і технологічних факторів, з метою отримання якісної продукції.

Набути знання та опанувати практичні навички загальних технологічних процесів переробки м'яса та виготовлення м'ясопродуктів; процесів дозрівання м'яса, їх біохімічних перетворень в процесі виготовлення м'ясних виробів; методів і методик вивчення складу м'яса і готових виробів, властивостей, факторів, які впливають на них.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Характеристика м'ясопереробної галузі України. Первинна переробка худоби та птиці Технологія обробки субпродуктів. Технологія обробки кишкової сировини та шкур. Асортимент м'ясопродуктів, характеристика основної та допоміжної сировини. Характеристика основних технологічних процесів виробництва м'ясопродуктів. Технологія виробництва ковбасних виробів. Технологія виробництва напівфабрикатів та виробів з соленого м'яса. Технологія виробництва м'ясних консервів.

2.11. Рекомендована література.

1. Антипова Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов/ Л.В.Антипова.. – М.: Колос, 2004. – 571 с.
2. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов/ Л.Г.Винникова. – Київ: Інкос, 2006. – 600 с.
3. Голубев В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов/ В.Н.Голубев. – М.: Академия, 2001. – 192 с.
4. Технологія м'яса та м'ясних продуктів/ Під ред. М.М.Клименка. – Київ: Вища освіта, 2006. – 640 с.
5. Технологія продуктів забою тварин/ В.В.Власенко, І.Г. Береза, М.І. Машкін. – Вінниця: РВВ ВАТ "Віноблдрукарня", 1999. – 448 с.
6. Боравский В.А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях/ В.А.Боравский. – М.:СОЛОН-Прес, 2002. – 576 с.
7. Борисенко Л.А. Биотехнологические основы интенсификации производства мясных соленых изделий/ Л.А. Борисенко. – М.:ДеЛи Принт, 2004. – 163 с.
8. Голубев В.Н. Справочник технолога по обработке рыбы и морепродуктов (Довідник)/ В.Н.Голубев В.Н. - СПб :ГИОРД, 2005. – 408 с.

9.Забашта А.Г. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов/ А.Г.Забашта. – М.:Колос, 2001.

10.Мезенова О.Я. Производство копченых пищевых продуктов/ О.Я.Мезенова. – М.:Колос, 2001. – 208 с.

11.Позняковский В.М. Экспертиза мяса и м'ясопродуктів/ В.М.Позняковский. – Новосибирск, 2002. – 526 с.

12.Справочник технолога ковбасного производства/ под ред. И.А.Рогов. – СПб: Профи КС, 2003. – 328 с.

13. Сницарь А.И. Справочник мастера цеха технических фабрикатов (Довідник)/ А.И.Сницарь. – М.:Колос, 1996. – 192 с.

14.Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей. – Ростов-на-Дону: Март, 2001. – 864 с.

15.Файвишевский М.Л. Производство пищевых жиров/ М.Л.Файвишевский. – М.:Антиква, 1995. – 384 с.

16.Файвишевский М.Л. Переработка непищевых отходов мясоперерабатывающих предприятий/ М.Л.Файвишевский. – СПб:ГИОРД, 2000. – 256 с.

2.12. Методи контролю:

- поточний контроль (відвідування лекцій та лабораторних; виконання лабораторних робіт; експрес опитування; експрес доповіді; захист самостійної роботи);

- підсумковий контроль – іспит.

2.13 Мова викладання. Українська

2.1. Шифр. ОПП 22.

2.2. Назва. Технологія хліба, макаронних виробів та харчконцентратів

2.3. Тип. Обов'язкова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки.

2.5. Рік навчання. III.

2.6. Семестр. VI.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 4.

2.8. П.І.Б лектора. Бараболя О.В.

2.9. Заплановані результати навчання.

Оцінювання і організація контроль якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції; розрахунки рецептури для виробництва хліба, макаронних виробів і харчових концентратів, проводити взаємозамінність різних видів сировини; складати і обґрунтовувати технологічні схеми виробництва хліба, макаронних виробів і харчових концентратів; корегувати технологічний процес; працювати з нормативнотехнічною документацією, запроваджувати у виробництво сучасні технології та техніку, нові форми організації виробництва

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Класифікація хлібобулочних виробів та їх харчова цінність. Основна та допоміжна сировина хлібобулочного виробництва. Технологічний процес приготування хлібобулочних виробів. Технологія здобних, сухарних та інших видів хлібобулочних виробів. Актуальні проблеми і перспективи розвитку хлібопекарської промисловості. Харчова цінність та класифікація макаронних виробів. Система та технологічний процес виробництва макаронних виробів. Технологія виробництва харчконцентратів

2.11. Рекомендована література.

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства/Л.Я. Ауэрман. – СПб. : Профессия, 2002. – 416с.

2. Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. – СПб. : ГИОРД, 2005. – Ч. 1. – 559 с.

3. Ковальская Л.П. Технология пищевых производств / Ковальская Л.П. и др. – М. : Колос, 1999. – 752 с.

4. Маршалкин Г.А. Технология кондитерских изделий/ Г.А. Маршалкин. – М. : Пищ. Пром-ть, 1994. – 383 с.

5. Чернов М.Е. Справочник по макаронному производству/ Чернов М.Е. и др. – М. : Легк. И пищ. Пром-ть, 1984. – 304 с.

6. Жемела Г.П., Шеманьов В.І., Маренич М.М., Олексюк О.М. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва. - Дніпропетровськ, 2005. - 248 с.

7. Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва / В.І. Дробот. – К. :Логос, 2002. – 364

2.12. Методи контролю:

- поточний контроль (ведення конспекту; захист лабораторних робіт; виконання контрольної роботи).
- підсумковий контроль – екзамен.

2.13. Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр.** ОПП 23.
- 2.2. Назва.** Технологія цукру та кондитерських виробів
- 2.3. Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. Цикл.** Професійної підготовки.
- 2.5. Рік навчання.** III.
- 2.6. Семестр.** I.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 4,5.
- 2.8. П.І.Б лектора.** Будник Н.В.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

вивчення вимог до сировини для цукрового та кондитерського виробництва згідно з чинною нормативною документацією, біохімічних та фізикохімічних процесів під час переробки цукрового буряку та цукрової тростини, вміння складати принципові технологічні схеми виробництва цукру, здобувачі вищої освіти мають оволодіти основними методами дослідження якості та безпечності продукції, ознайомитися з сучасними тенденціями розвитку цукрової промисловості, питаннями ресурсозаощадження в галузях, організації та інтенсифікації технологічних процесів переробки основної сировини та супутньої продукції.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Бурякоцукрове виробництво. Цукрова промисловість України. Технологія виробництва цукру з цукрового буряку. Переробка тростинного цукру-сирцю на бурякоцукрових заводах. Замінники цукру та підсолоджувачі. Альтернативні джерела отримання сахаридів. Відходи бурякоцукрового виробництва. Технологія отримання крохмалю.

2.11. Рекомендована література.

1. Липская Н.И., Турбан Т.И. Качество сахара и пути его повышения. Рекомендации. - Минск, Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию, 2008. - 77 с.
2. Скорик К.Д. Промислова кристалізація цукру Навчальний посібник. — К.: ІПДО НУХТ, 2004. — 202 с. — ISBN 966-7589-24-2.
3. Скорик К.Д. Якість цукру Навчальний посібник. — К.: Сталь, 2009. — 99 с.
4. Липская Н.И., Турбан Т.И. Качество сахара и пути его повышения Рекомендации. - Минск, Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию, 2008. – 77 с.
5. Славянский А.А. Промышленное производство сахара Учебное пособие. — М.: МГУТУ имени К.Г. Разумовского, 2015. – 255 с.
6. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І. Технологія харчових продуктів. - К.: НУХТ, 2003.- 569 с.
7. Правила усталеної практики 15.83-37-106: 2007 Правила ведення технологічного процесу виробництва цукру з цукрових буряків. Нормативно-

технічне видання / [М. Ярчук, М. Калініченко та ін.] – К.: "Цукор України", 2007. – 432 с.

8. Сапронов, А.Р., Сапронова, Л.А. Технология сахара – песка и сахара рафинада / А.Р. Сапронов, Л.А. Сапронова. – М.: Колос, 1996. – 367 с .

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (ведення конспекту; захист лабораторних робіт; виконання контрольної роботи).

– підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

2.1. Шифр. ВПП 2.

2.2. Назва. Гігієна і санітарія харчових підприємств

2.3. Тип. Вибіркова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки.

2.5. Рік навчання. III.

2.6. Семестр. V.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 4.

2.8. П.І.Б лектора. Ульяновко С.О., Мироненко О.І.

2.9. Заплановані результати навчання.

Дисципліна базується на сучасних наукових і технологічних досягненнях харчової промисловості, фундаментальних розробках вітчизняних та зарубіжних вчених, забезпечує одержання здобувачами вищої освіти знань сучасного бачення безпечної гігієни і санітарії харчових підприємств. Предметом вивчення навчальної дисципліни є сукупність знань про нормативно-правові основи безпеки харчової продукції Головною метою викладання дисципліни „Гігієна і санітарія харчових підприємств” є одержання знань, необхідних для виробничо-технологічної та дослідницької діяльності на підприємствах харчової промисловості при закупівлі якісної сировини і виготовленні харчових продуктів, розроблення і впровадження загальної системи управління виробництвом і дотримання санітарно-гігієнічних умов, яка включає системи ISO (управління якістю харчових продуктів) та HACCP (управління безпекою харчових продуктів), відповідно до вимог міжнародних стандартів та забезпечення безпеки харчової сировини і вимог виробництва. В процесі вивчення дисципліни вміти: забезпечувати використання безпечної гігієнічної сировини під час виробництва харчових продуктів, зберігання, транспортування, реалізації, використання та утилізації

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

1. Методики визначення показників гігієни харчових продуктів забезпечення їх якості та безпеки і Законодавство України, де встановлено правові засади контролю якості та безпеки харчових продуктів і санітарногігієнічних умов їх виготовлення.

2. Основні принципи систем управління безпекою HACCP. Міжнародні стандарти серії ISO, HACCP, GMP, TQM. Основні вимоги до підприємств з виробництва харчових продуктів викладені у принципах гігієни харчових продуктів.

3. Загальні принципи гігієни харчових продуктів. Кодекс Аліментаріус. Основні положення Директиви Ради 93/43 ЕЕС Про гігієну харчових продуктів.

4. Загальні принципи гігієни харчових продуктів. Чинники технологічного процесу що впливають на якість виготовлення продукції. Теоретичні та методологічні основи управління якістю Системний підхід до управління якістю.

5. Ознайомлення з сертифікацією систем якості, впровадження системи ISO, HACCP, GMP, TQM при виробництві харчових продуктів. Основні законодавчі документи щодо харчової безпеки в Україні. Основні засади державної політики щодо забезпечення гігієни і санітарії харчових підприємств та безпеки харчових продуктів

6. Фактори, що впливають на якість продукції. Елементи та функції гігієни і санітарії харчових підприємств. Доцільність впровадження систем управління якістю. Вимоги до систем управління якістю та вимоги до продукції.

7. Вимоги до харчових підприємств, гігієни і санітарії виробництва харчових продуктів. Планування заходів забезпечення гігієни і санітарії харчових підприємств та випуску безпечної продукції. Основні принципи санітарного контролю на підприємствах.

8. Впровадження належної гігієнічної практики GMP на підприємствах харчової промисловості. Основні засоби антибактеріального забруднення продовольчої сировини та харчових продуктів. Принципи санітарногігієнічного контролю на підприємствах та проведенням аналізу ризиків небезпек.

2.11. Рекомендована література.

ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів. - Вид. офіц. - К.:Держспоживстандарт України, 2007.- 30 с.

ДСТУ ISO 9001- 2009 Система управління якістю. Вимоги. - Вид. офіц. - К.; Держспоживстандарт України – 2009.- 10с.

Богомолів О.В. Управління якістю переробних і харчових виробництв: навч. посіб. / О.В.Богомолів, О.І.Шаповаленко, О.М.Сафонова, О.І. Черевко – Харків: «Еспада». – 2006. – 296с.

Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини: підручник / Т.М.Димань, Т.Г.Мазур. – К.: ВЦ «Академія». – 2011. – 520 с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (ведення конспекту; захист лабораторних робіт; виконання контрольної роботи).

– підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

2.1. Шифр. ВПП 4.

2.2. Назва. Комплексна переробка вторинної рослинної та тваринної сировини

2.3. Тип. Вибіркова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки.

2.5. Рік навчання. III.

2.6. Семестр. VI.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 4,5.

2.8. П.І.Б лектора. Кайнаш А.П.

2.9. Заплановані результати навчання.

Демонструвати знання фундаментальних і загально-інженерних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання. Впроваджувати мало- або безвідходні технології, організовувати процес утилізації відходів виробництва та забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Комплексна переробка вторинної тваринної сировини.

Загальне поняття про комплексну переробку вторинної сировини харчової промисловості. Предмет, мета, задачі навчальної дисципліни.

Комплексна переробка вторинної сировини м'ясної галузі: класифікація, хімічний склад, властивості, ветеринарно-санітарні вимоги. Комплексна переробка та використання крові на харчові та технічні цілі. Ендокринно-ферментна і спеціальна сировина – отримання та переробка. Способи переробки кісток тварин, використання продуктів переробки. Переробка вторинної сировини молочної галузі. Переробка вторинної сировини з гідробіонтів.

Комплексна переробка вторинної рослинної сировини. Переробка вторинних сировинних ресурсів цукрової галузі. Переробка вторинної сировини пивоварного виробництва та виноробства. Переробка вторинних сировинних ресурсів олійно-жирової промисловості. Переробка вторинної сировини зернопереробної та спиртової галузі. Переробка вторинної сировини плодоовочевої промисловості.

2.11. Рекомендована література.

1. Васюкова, Г.Т. Переробка риби на харчових підприємствах малої потужності : навч. посіб. / Г.Т. Васюкова, Л.П. Ющенко. – Київ : Кондор, – 2011. – 96 с.

2. Віннов О. С. Технологія виготовлення рибного борошна : навч.-метод.

посіб. / О.С. Вінніков, Г.М. Бандуренко, – Київ. – 2012. – 133 с.

3. Грек О. В., Поліщук Г. Є., Онопрійчук О. О. Технологія продуктів зі знежиреного молока, молочної сироватки і маслянки. / О.В. Грек, Г.Є. поліщук. – Київ : НУХТ, – 2011. – 210 с.

4. Гулий І. С. Виробництво та використання пектинів у харчовій промисловості / за ред. Гулого І. С., Купчика М. П. – Харків : Видавець Шуст А. І. – 2001. – 101 с.

5. Домарецький В. А. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини : підруч. /В.А. Домарецький, В.Л. Прибильський, М.Г. Михайлов – Вінниця : «Нова книга», – 2005. – 408 с.

6. Ліпец А. А. Технологія крохмалю та крохмалепродуктів : навч. посіб. / А.А. Ліпец. – Київ : НУХТ, – 2003. – 168 с.

7. Мембранні процеси в технології переробки після спиртової зернової барди : монографія / Мирончук В. Г., Дейниченко Г. В., Корнієнко Л. В., Змієвський Ю. Г.– Київ : НУХТ, – 2016. – 156 с.

8. Пешук Л.В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі : підручник / Л.В. Пешук. – Київ : «Центр учбової літератури». – 2018. – 366 с.

9. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби : підручник / Перцевий Ф. В., Терешкін О. Г., Гурський П. В. та ін. ; за ред. Перцевого Ф. В., Терешкіна О. Г., Гурського П. В. – Київ : Інкос. – 2014. – 340 с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (ведення конспекту; захист лабораторних робіт; виконання контрольної роботи).

– підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

2.1. Шифр. ВПП 6.

2.2. Назва. Основи фізіології та гігієни харчування

2.3. Тип. Вибіркова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки.

2.5. Рік навчання. III.

2.6. Семестр. V.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 4.

2.8. П.І.Б лектора. Кайнаш А.П.

2.9. Заплановані результати навчання.

Знати анатомії та фізіології шлунково-кишкового тракту, наукових основ нормування витрат енергії та споживання харчових речовин для різних груп населення; основ збалансованого харчування, шляхів його реалізації, особливостей раціонів харчування людей залежно від віку, характеру трудової діяльності; теоретичних основ дитячого, дієтичного та лікувально-профілактичного харчування; санітарно-гігієнічних вимог до основних груп продуктів харчування; сучасних методів гігієнічного контролю харчових продуктів, заходів запобігання поширенню харчових захворювань.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Предмет та зміст курсу. Нервова й гуморальна системи регуляції. Система травлення, процеси травлення та їх взаємодія з іншими системами організму. Основи раціонального харчування. Нетрадиційні види харчування. Фізіолого-гігієнічне значення основних харчових речовин у харчуванні людини. Фізіолого-гігієнічні основи харчування різних професійних груп населення. Особливості дитячого, дієтичного та лікувальнопрофілактичного харчування. Фізіолого-гігієнічна характеристика основних харчових продуктів та їх компонентів. Захисні, антиаліментарні, природні та чужорідні токсичні елементи у харчових продуктах. Харчові отруєння, кишкові інфекції та їх профілактика

2.11. Рекомендована література.

1. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник / Н.М.Зубар. – К.: «Центр учбової літератури», 2010. – 336 с.

2. Зубар Н.М. Фізіологія харчування: Практикум: Навч. посіб. / Н.М.Зубар, Ю.В.Руль, М.К.Булгакова. – К.: Київ. держ. торг. –екон, 2000. – 258 с.

3. Орлова Н.Я. Фізіологія та біохімія харчування: Підруч. для студ. вищ. навч. закл. / Н.Я.Орлова. – К.: Київ. держ. торг. –екон, 2001. – 249 с.

4. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування / В.І.Смоляр. – К.: «Здоров'я», 2000. – 336 с.

5. Дуденко Н.В. Фізіологія харчування: Навч. посіб. для технол. та товарознавчих ф-тів торг. вищих навч. закл. / Н.В.Дуденко, Л.Ф.Павлоцька – Х.: НВЦ «Студ-центр», 1999. – 392 с.

6. Дуденко Н.В. Основи фізіології харчування / Н.В.Дуденко, Л.Ф.Павлоцька, В.С.Артеменко. – Х.: Торнадо, 2003. – 401 с.

7. Корзун В.Н. Гігієна харчування / В.Н.Корзун. – К.: Київ. держ. торг. –екон, 2003. – 236 с.

8. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. / Н.В.Дуденко, Л.Ф.Павлоцька, В.С.Артеменко, М.П.Головко, В.О.Коваленко, В.В.Євлаш, В.Г.Горбань – Суми: ВТД «Університетська книга», 2008. – 558 с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (ведення конспекту; захист лабораторних робіт; виконання контрольної роботи).

– підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

2.1. Шифр. ВПП 7.

2.2. Назва. Реологія харчових продуктів

2.3. Тип. Вибіркова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки.

2.5. Рік навчання. III.

2.6. Семестр. II.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 4.

2.8. П.І.Б лектора.

2.9. Заплановані результати навчання.

отримання здобувачем вищої освіти комплексу знань про основні реологічні властивості харчової сировини та продуктів, основні поняття реології, прикладні аспекти вимірювання реологічних параметрів в система фізико-хімічного контролю технологічних процесів та формування реологічних властивостей продуктів харчування при їх виробництві.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Зміст дисципліни. Вступ до реології. Дисперсні системи в реології. Реологічні рівняння та реологічні тіла. Механічні моделі в реології. Структурно-механічні властивості харчових продуктів. Методи та прилади для вимірювання структурно – механічних характеристик харчових продуктів. Структурно-механічні характеристики м'ясних продуктів. Структурно-механічні характеристики молока та молочних продуктів. Структурно-механічні характеристики сипучих продуктів та борошняних виробів. Структурно-механічні характеристики кондитерських продуктів.

2.11. Рекомендована література.

1. Левіт І.Б. Реологія харчових продуктів: підручник / І.Б. Левіт, В.О. Сукманов, Д.С. Афенченко. – Полтава: ПУЕТ, – 2015. – 540с.

2. Черевко О. І. Реологія в процесах виробництва харчових продуктів : навч. посібник / І.О. Черевко, В.М. Михайлов, В.І. Маяк. – Х. : ХДУХТ, – 2014.– 244 с.

3. Реологічні методи дослідження сировини і харчових продуктів та автоматизація розрахунків реологічних характеристик: навчальний посібник / А.Б. Горальчук, П.П. Пивоваров, О.О. Гринченко, М.І. Погожих, В.В. Полевич, П.В. Гурський. – Харків, – 2006. – 63 с

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (ведення конспекту; захист лабораторних робіт; виконання контрольної роботи).

– підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

4 курс

2.1. Шифр. ОЗП 4.

2.2. Назва. Економіка підприємства

2.3. Тип. Обов'язкова.

2.4. Цикл. Загальної підготовки.

2.5. Рік навчання. IV.

2.6. Семестр. II.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

2.8. П.І.Б лектора. Загребельна І.Л.

2.9. Заплановані результати навчання.

Визначати цілі, структуру і напрями діяльності підприємства, розробляти плани його розвитку; аналізувати і узагальнювати результати виробничо-господарської і фінансової діяльності.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Підприємство як суб'єкт господарювання. Види і організаційно-правові форми підприємств та їх об'єднань. Ринок і продукція. Товарна та цінова політика підприємства. Земельні ресурси та ефективність їх використання. Персонал аграрних підприємств. Продуктивність, мотивація та оплата праці в аграрних підприємствах. Капітал підприємства. Витрати підприємства. Фінансово-економічні результати діяльності суб'єктів господарювання. Інтегральна ефективність діяльності підприємства та його конкурентоспроможність.

2.11. Рекомендована література.

1. Андрійчук В.Г. Економіка підприємств агропромислового комплексу – К.: КНЕУ, 2014. –с.624

2. Бойчик І.М. Економіка підприємств: підручник./ І.М.Бойчик.– К.: Кондор- Видавництво-2016.- 378 с.

3. Іванілов О.С. Економіка підприємства: [навч. посіб.] /О.С. Іванілов. – К.:Центр учбової літератури, 2009.- 728 с.

4. Економіка підприємства: підручник (за заг. ред.. Л.Г.Мельника).- Суми: Університетська книга, 2012.- 864 с.

5. Захарченко В. І. Економіка підприємства : [навч. посіб.] / В. І. Захарченко. – К. : Ліра-К, 2014. – 300 с.

6. Міценко Н. Г. Економіка підприємства: теорія і практикум : [навч. посіб.] / Н. Г. Міценко. – К. : Ліра-К, 2014. – 688 с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (контроль виконання практичних завдань; усне опитування; письмове опитування; тестування; контроль виконання завдань з самостійної роботи).

– підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

2.1. Шифр. ОПП 4.

2.2. Назва. Контроль якості та безпеки харчових продуктів

2.3. Тип. Обов'язкова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки.

2.5. Рік навчання. IV.

2.6. Семестр. VIII.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 4,5.

2.8. П.І.Б лектора. Кайнаш А.П.

2.9. Заплановані результати навчання.

Знання завдань та функцій контролю якості харчових продуктів; знання основних положень міжнародних та вітчизняних нормативних документів стосовно якості та безпеки харчових продуктів; організація контролю якості на підприємствах харчової промисловості; знання критеріїв оцінки якості та безпеки харчових продуктів; систем забезпечення якості, що використовуються для харчових продуктів в Україні та за кордоном; знання критеріїв ідентифікації та способів фальсифікації харчових продуктів; класифікації та характеристик ксенобіотиків та контамінантів, шляхів забруднення харчових продуктів; шляхів забезпечення якості та безпеки харчових продуктів вітчизняного та закордонного виробництва; вивчення правил дегустації та органолептичної оцінки якості продукції; знання та володіння основними методиками визначення показників якості, безпеки та виявлення фальсифікації харчових продуктів.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Предмет та зміст курсу. Основні поняття та визначення. Державний контроль за якістю та безпекою харчових продуктів. Організація контролю якості на підприємствах харчової промисловості. Система контролю якості продукції на підприємствах харчової промисловості. Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів. Комплексна оцінка якості харчових продуктів. Поняття безпеки сировини та харчових продуктів. Небезпека забруднень хімічної та біологічної природи, принципи їх нормування в харчових продуктах. Класифікація ксенобіотиків та контамінантів, шляхи забруднення харчових продуктів. Радіологічний контроль продуктів харчування. Токсичні елементи. Канцерогенні сполуки та їх вплив на організм людини.

2.11. Рекомендована література.

1. Закон України "Про безпечність та якість харчових продуктів" від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР, в редакції Закону № 406-15 від 11.08.2013р. [Електронний ресурс]. - режим доступу до вид.: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>.

2. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції" від 14 січня 2000 року №1393-XIV, в редакції Закону № 1193-18 від 26.04.2014 р. [Електронний ресурс]. - режим доступу до вид.: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1393-14>.

3. Закон України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення". Закон від 24.02.1994 № 4004-XII, в редакції закону № 1193-18 від 26.04.2014. [Електронний ресурс] . - режим доступу до вид.: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>.

4. Закон України "Про захист прав споживачів" від 12 травня 1990 року № 1023-XII, в редакції Закону № 5463-17 від 02.12.2012. [Електронний ресурс] . - режим доступу до вид.: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>.

5. Закон України "Про метрологію та метрологічну діяльність" 11 лютого 1998 року № 113/98-ВР, в редакції Закону № 4731-17 від 10.06.2012. [Електронний ресурс] . - режим доступу до вид.: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/113/98-вр>.

6. ДСТУ ISO 9000-2001 "Системи управління якістю. Основні положення та словник".- [Чинний від 27-06-01]. - К. : Держстандарт України, 1995. - 26 с. - (Національні стандарти України).

7. ДСТУ ISO 9001-2001 "Системи управління якістю. Вимоги". - [Чинний від 27-06-01]. - К. : Держстандарт України, 1995. - 29 с. - (Національні стандарти України).

8. ДСТУ ISO 9004-2001 "Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності". - [Чинний від 27-06-01]. - К. : Держстандарт України, 1995. - 43 с. - (Національні стандарти України).

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (ведення конспекту; захист лабораторних робіт; виконання контрольної роботи, виконання завдань самостійної роботи).

– підсумковий контроль – екзамен.

2.13. Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр.** ОПП 7.
- 2.2. Назва.** Організація та планування діяльності підприємства
- 2.3. Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. Цикл.** Професійної підготовки.
- 2.5. Рік навчання.** IV.
- 2.6. Семестр.** VIII.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 3.
- 2.8. П.І.Б лектора.** Михайлова
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Організаційні основи виробництва. Виробничі системи. Виробничий процес і організаційні типи виробництва. Організація процесу планування на підприємстві. Організація та планування використання земельних ресурсів. Організація та планування виробничої сфери АПК. Специфіка діяльності підприємств сфери переробки. Програмно-цільове планування. Організація та планування обслуговуючих та допоміжних галузей. Організація та планування забезпечення якості та конкурентоспроможності продукції.

2.11. Рекомендована література.

1. Березівський П.С. Організація виробництва в аграрних формуваннях. Навчальний посібник. / Березівський П.С., Михалюк Н.І., К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 560 с.
2. Нелеп В. М. Планування на аграрному підприємстві: Підручник. / Нелеп В.М. – К.: КНЕУ, 2000. –372с.
3. Організація і планування сільськогосподарського виробництва: навчальний посібник. [Зрібняк Л.Я., Ільчук М.М., Коновал І.А. та ін.]; за ред. Зрібняка Л.Я., Ільчука М.М. – К.: ЗАТ «Нічлава», 2004.- 302 с.
4. Організація виробництва на сільськогосподарських підприємствах: Практикум / [Соловійов М.Ф., Байдик М.І., Беляєв Д.Е. та ін.]; за ред.. Соловійова М.Ф. – К.: Урожай, 1995. – 208 с.
5. Організація сільськогосподарського виробництва: Підручник / [Тарасенко Г.С., Зрібняк Л.Я., Ільчук М.М. та ін.]; за ред. Тарасенка. Г.С. – К.: ФАДА, ЛДТ, 2000. – 446 с.

6. Організація виробництва в аграрних підприємствах: Навчальний посібник / [Тютюнник М.Г., Михайлова О.С., Ковбаса О.О., Русанова Г.М. та ін.]; за ред.. Тютюнника М.Г. – Полтава: ФОП Говоров С.В., 2009. – 416 с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (контроль виконання практичних завдань; тестування; контроль виконання завдань з самостійної роботи).

– підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. державна.

- 2.1. Шифр.** ОПП 8.
- 2.2. Назва.** Основи наукових досліджень
- 2.3. Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. Цикл.** Професійної підготовки.
- 2.5. Рік навчання.** IV.
- 2.6. Семестр.** VII.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 3.
- 2.8. П.І.Б лектора.** Кравченко О.І.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Сформувані у майбутніх фахівців глибокі теоретичні знання з питань історії становлення дослідної справи у вітчизняному тваринництві, основних принципів наукової методології та методів проведення досліджень, сучасної класифікації зоотехнічних експериментів, методики роботи з науковою літературою різного походження, принципів та методик наукових досліджень, правил оформлення прав на інтелектуальну власність, основ патентознавства, систем патентної інформації та патентну документацію, порядку подання, розгляду заявок на винаходи різних форм.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен володіти методиками наукового пізнання, визначати мету та завдання дослідження, вибирати і обґрунтовувати тему і метод дослідження, підбирати і аналізувати наукову інформацію за темою, розробляти програму проведення наукового експерименту, формувати групу або групи піддослідних тварин, організувати їх методично правильні годівлю та утримання, розробляти форми первинної документації, формулювати висновки, що витікають з результатів дослідження, володіти методикою широкої виробничої перевірки отриманих результатів, розробляти програму впровадження результатів наукового дослідження у виробництво, оформляти і захищати положення наукової роботи, оформляти заявки на патенти, правильно оформляти документацію.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Мета, завдання та зміст курсу «Основи наукових досліджень». Етапи наукових досліджень. Інформаційна база наукових досліджень методика відбору та аналізу матеріалів. Актуальні наукові напрямки в галузі харчових технологій та методики наукових досліджень. Організація роботи та техніка проведення експериментальних досліджень. Оформлення матеріалів дослідження. Інтелектуальна власність як результат науково-технічної творчості. Основи патентування. Наукові роботи.

2.11. Рекомендована література.

1. Андрощук Г.О. Патентное право: правовая охрана изобретений: Учебное пособие / Г.О. Андрощук, Л.И. Работягова. – К.: МАУП, 1999. – 216 с.

2. Бабич А.О. Методика проведення дослідів з кормовиробництва і годівлі тварин / А.О. Бабич. – К.: Аграрна наука, 1998.- 78 с.
3. Викторов П.И. Методика и организация зоотехнических опытов / П.И.Викторов, В.К.Менькин. – М.: Агропромиздат, 1991. – 112 с.
4. Горбатенко І.Ю. Основи наукових досліджень: Підручник / І.Ю. Горбатенко, Г.О. Івашина. – К.: Вища школа, 2001. – 93 с.
5. Ковальчук В.В. Основи наукових досліджень: Навч. посібник / В.В. Ковальчук, Л.М. Моїсєєв. – Київ: Видавничий дім «Професіонал», 2008. – 240 с.
6. Колесников О.В. Основи наукових досліджень: навч. посібник / О.В. Колесников. – Київ: Центр учбової літератури, 2011. – 144 с.
7. Кононенко В.К. Практикум з основ наукових досліджень у тваринництві / В.К. Кононенко, І.І. Ібатуллін, В.С. Патров. – Київ: Аграрна освіта, 2003. – 133 с.
8. Кузнецов Ю.М. Патентознавство та авторське право: Підручник. 2-е видання, перероблене і доповнене / Ю.М. Кузнецов. – К.: «Кондор», 2009. – 446 с.
9. Лудченко А.А. Основы научных исследований: Учебное пособие / А.А. Лудченко, Я.А. Лудченко, Т.А. Примак. – К.: Изд-во «Знания», 2001. – 113 с.
10. Овсянников А.И. Основы опытного дела в животноводстве / А.И. Овсянников. – М.: «Колос», 1976. – 304 с.
11. Пилипчук М.І. Основи наукових досліджень: Підручник / М.І. Пилипчук, А.С. Григор'єв, В.В. Шостак. – К.: «Знання», 2007. – 270 с.
12. Плохинский Н.А. Руководство по биометрии для зоотехников.- М.: Колос, 1969.- 256 с.
13. Романчиков В.І. Основи наукових досліджень: навч.посібник / К.: Центр учбової літератури, 2007. – 254 с.
14. Соловійов С.М. Основи наукових досліджень: навч. посібник / С.М. Соловійов. – Київ: Центр учбової літератури, 2007. – 176 с.
15. Яблонський В. Наукознавство. Основи наукових досліджень у тваринництві та ветеринарній медицині: навч. посібник для системи магістратури, аспірантури та докторантури / В. Яблонський, О. Яблонська. – Київ. – 2007. – 332 с.
16. Дахно І.І. Право інтелектуальної власності: навч. посібник для студентів ВУЗів / І.І. Дахно. – Київ: Центр навчальної літератури, 2006. – 278 с.
17. Меркурьева Е.К. Биометрия в селекции и генетике сельскохозяйственных животных / Е.К. Меркурьева. – М.: Колос, 1971. – 423 с.
18. Плохинский Н.А. Руководство по биометрии для зоотехников / Н.А. Плохинский. – М.: Колос, 1969. – 225 с.
19. Романчиков В.І. Основи наукових досліджень: навч. посіб./ В.І. Романчиков. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 254с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (відвідування лекцій та практичних; експрес опитування; експрес доповіді; захист самостійної роботи).

– підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр.** ОПП 10.
- 2.2. Назва.** Проектування харчових виробництв
- 2.3. Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. Цикл.** Професійної підготовки.
- 2.5. Рік навчання.** IV.
- 2.6. Семестр.** VII.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 4.
- 2.8. П.І.Б лектора.** Ножечка-Єрошенко Г.М.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Застосовувати на практиці принципи проектування будівництва, реконструкції і технічного переоснащення молокопереробних та м'ясопереробних підприємств. Обґрунтовувати підібрані технологічні схеми і обладнання для виробництва молочної та м'ясної продукції та проводити основні технологічні розрахунки. Проводити підбір і розрахунок технологічного обладнання з урахуванням його технічних характеристик; виконувати креслення генерального плану, технологічної лінії, плану виробничих цехів

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Основи проектування харчових підприємств, нормативна документація на проектування. Складові генерального плану харчового підприємства. Підбір і розрахунок технологічного обладнання, робочої сили, енерговитрат харчових підприємств. Розрахунок виробничих площ під час проектування харчових підприємств. Особливості проектування м'ясопереробних підприємств. Особливості проектування молокопереробних підприємств. Особливості проектування підприємств з переробки продукції рослинництва. Компонування основних та допоміжних виробничих приміщень під час проектування харчових підприємств. Графічна частина проекту будівництва/реконструкції переробних підприємств харчової промисловості.

2.11. Рекомендована література.

1. Клименко М.М. Технологія проектування м'ясо-жирових підприємств м'ясної промисловості. – Вінниця: Нова книга. – 2005. – 384с.
2. Коваль О.А. Технологія обробки субпродуктів.– Київ : Основа. – 2002. – 180 с.
3. Дацишин О.В. Машини та обладнання переробних виробництв. – Київ :Вища освіта. – 2005 – 159с.
4. Мирончик В.Г. Розрахунки обладнання підприємств переробної і промисловості. – Вінниця: Нова книга. – 2004. – 288с.
5. Ростроса Н.К., Мордвинцева П.В. Курсовое и дипломное проектирование предприятий молочной промышленности. - М. Агропромиздательство, 1989. – 384 с.
6. Глушко Ю.Ю. Креслення. Навчальний посібник. / Автори-

упорядники: Ю.Ю. Глушко, Г.В. Гребенькова. – М.: Ресурсний центр ГУРТ, – 2016. – 128 с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (ведення конспекту; захист практичних робіт; виконання контрольної роботи, виконання розрахунків курсового проектування).

– підсумковий контроль – екзамен.

2.13. Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр.** ОПП 14.
- 2.2. Назва.** Технологічне обладнання харчових виробництв
- 2.3. Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. Цикл.** Професійної підготовки.
- 2.5. Рік навчання.** IV.
- 2.6. Семестр.** VII.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 3.
- 2.8. П.І.Б лектора.** Ножечка-Єрошенко Г.М.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Проводити основні розрахунки технологічного обладнання.

Підбирати обладнання в лінії виробництва різних харчових продуктів. Привити студентам знання по призначенню, будові і принципу роботи обладнання різних галузей харчової промисловості, навчити підбирати обладнання в технологічні лінії для виробництва харчових продуктів.

Навчити методи розрахунків основних параметрів устаткування.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Вступ. Загальні вимоги до технологічного обладнання харчових виробництв. Обладнання з виробництва м'ясопродуктів. Обладнання з переробки молока та виробництва молокопродуктів. Обладнання з виробництва хліба, хлібобулочних, макаронних виробів та харчоконцентратів. Обладнання з виробництва цукру та кондитерських виробів. Обладнання з переробки плодів, овочів та їх консервування. Обладнання бродильних виробництв, виробництва соків та напоїв. Обладнання для транспортування та вантажно-розвантажувальних робіт у харчових галузях.

2.11. Рекомендована література.

1. Паламарчук І.П. Теплообмінні процеси та обладнання переробного та харчового виробництва : навчальний посібник / І.П. Паламарчук. – Львів: Видавництво "Бескид Біт", – 2006. – 368 с.

2. Мирончук В. Г. Обладнання підприємств переробної та харчової промисловості : підручник / В.Г. Мирончук, І.С. Гулий, М.М. Пушанко. – Вінниця: Нова книга, – 2007. – 648 с.

3. Дацишин О.В. Машини та обладнання переробних виробництв: навч. посібник для студ. Вузів./ О.В. Дацишин. – К.: Вища освіта, – 2005. – 159 с.

4. Берник П.С. Механічні процеси і обладнання переробного та харчового виробництва: навч. посібник. / П.С. Берник. – Львів: Вид-во Національного ун-ту "Львівська політехніка", – 2004. – 336 с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (ведення конспекту; захист лабораторних робіт; виконання контрольної роботи).

– підсумковий контроль – екзамен.

2.13. Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр.** ВПП 10.
- 2.2. Назва.** Технологічні розрахунки, облік і звітність в галузі
- 2.3. Тип.** Вибіркова.
- 2.4. Цикл.** Професійної підготовки.
- 2.5. Рік навчання.** IV.
- 2.6. Семестр.** VII.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 4.
- 2.8. П.І.Б. лектора.** Ножечка-Єрошенко Г.М.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Здобувачі вищої освіти володіють основними терміни, поняття та визначення з даної дисципліни. Засвоюють рівняння матеріального балансу; алгебраїчний і графічний методи розрахунків під час технологічних процесів; принципи складання та перерахунку рецептур харчових продуктів; набуття навичок користування нормативною документацією, ведення виробничого обліку та звітності на підприємствах харчової промисловості.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві молока та кисломолочних продуктів. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві сирів, вершкового масла та морозива. Технологічні розрахунки, облік і звітність у м'ясо-жировому та ковбасному виробництві. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві м'ясних продуктів, напівфабрикатів та консервів. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві у птахопереробному виробництві. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві плодів консервів (компотів, варення, джему, повидла). Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві овочевих консервів (закусочних, натуральних, фаршированих). Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві хлібобулочних і макаронних виробів. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві цукру та кондитерських виробів. Технологічні розрахунки, облік і звітність у бродильному виробництві.

2.11. Рекомендована література.

1. Бухкало С. І. Технологія основних харчових виробництв у прикладах і задачах. / С.І. Бухкало.– Харків: НТУ «ХП», – 2003.– 184 с.
2. Облік в галузях промисловості : навч. посіб. / М.С. Кузів, Н.П. Михайлишин, Н.В. Гудзь, О.М. Берестецька. – Тернопіль : КРОК, – 2013. – 316 с.
3. Дробот В.І. Технологічні розрахунки у хлібопекарському виробництві (задачник) : навч.-метод. посіб. / В. І. Дробот та ін.; за ред. В. І. Дробот. – Київ : Кондор, – 2010. – 440 с.

2.12. Методи контролю:

- поточний контроль (ведення конспекту; виконання завдань самостійної роботи; захист лабораторних робіт);
- підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр.** ВПП 12.
- 2.2. Назва.** Технологія харчових продуктів з водних біоресурсів
- 2.3. Тип.** Вибіркова.
- 2.4. Цикл.** Професійної підготовки.
- 2.5. Рік навчання.** IV.
- 2.6. Семестр.** I.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 4.
- 2.8. П.І.Б лектора.** Кравченко О.І.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Забезпечення достатнього рівня теоретичних знань щодо теоретичних та практичних основ технології переробки водних біоресурсів, вивчення показників якості та безпеки різноманітних видів продуктів, умов зберігання, консервування, пакування продукції, а також керування технологічними процесами переробки водних біоресурсів з метою виробництва високоякісної продукції

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Характеристика основних видів водних біоресурсів. Первинна переробка водних біоресурсів, методи консервування. Виробництво харчових продуктів з водних біоресурсів.

2.11. Рекомендована література.

1. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби: підручник / за ред. Ф.В.Перцевого, О.Г.Терешкіна та П.В.Гурського. – Київ: Фірма ІНКОС, – 2014. – 340 с.

2. Сидоренко О.В. Формування асортименту та якості риборослинних продуктів: монографія / О.В. Сидоренко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, – 2006. – 316 с.

3. Технология переработки рыбы и морепродуктов: учебное пособие. / Касьянов, Г. И., Иванова, Е. Е., Одинцов, А. Б., Студенцова, Н. А., Шалак, М. В. – Ростов-на-Дону: Изд. центр «МарТ.– 2001. – 416 с.

4. Технология копчения мясных и рыбных продуктов: учебно-практическое пособие. 2-е изд, испр. и доп. / Касьянов Г.И., Золотокопова С.В., Палагина И.А., Квасенков О.И. . – Москва; Ростов н/Д: МарТ, – 2004. – 208 с.

5. Константинова Л.Л. Сырье рыбной промышленности: учеб. пособие./ Л.Л. Константинова, С.Ю. Дубровин. – СПб:ГИОРД.– 2005.– 240 с.

6. Мезенова О.Я. Производство копченых пищевых продуктов./ О.Я. Мезенова, И.Н. Ким, С.А. Бредихин. – М.: Колос, – 2001.– 207 с.

72.12. Методи контролю:

- поточний контроль (ведення конспекту; захист лабораторних

робіт; виконання контрольної роботи).

– підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр.** ВПП 13.
- 2.2. Назва.** Товарознавство і пакування харчових продуктів
- 2.3. Тип.** Вибіркова.
- 2.4. Цикл.** Професійної підготовки.
- 2.5. Рік навчання.** IV.
- 2.6. Семестр.** VIII.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 3.
- 2.8. П.І.Б лектора.**
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Знати категорії, поняття, терміни, визначення, класифікації, споживчі властивості конкретних груп харчових продуктів. Вивчати, аналізувати і оцінювати фактори формування асортименту, властивостей і якості товарів. Визначати безпеку, надійність і ефективність споживання харчових продуктів та використання пакувальних матеріалів. Контролювати й оцінювати якість харчових продуктів згідно з нормативними документами. Забезпечувати збереження якості під час товарообігу. Знати класифікаційні ознаки, функції та види тари й пакувальних матеріалів для харчових продуктів. Визначати якість тари й пакувальних матеріалів для харчових продуктів відповідно до нормативної документації.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Теоретичні основи товарознавства. Товарознавство зерноборошняних продуктів. Товарознавство свіжих плодів, овочів і продуктів їх переробки. Товарознавство крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів. Товарознавство смакових харчових продуктів. Товарознавство харчових жирів. Товарознавство молока та молочних продуктів. Товарознавство м'яса та м'ясних продуктів. Товарознавство риби та рибних продуктів. Товарознавство харчових концентратів та продуктів функціонального призначення. Товарознавство тари й пакувальних матеріалів для харчових продуктів.

2.11. Рекомендована література.

1. Дубініна А. А. Товарознавство риби та рибних товарів / А.А. Дубініна: навч. посіб. – Київ: Центр учбової літератури. – 2012. – 314 с.
2. Задорожний І. М. Товарознавство продовольчих товарів. Зерноборошняні товари. / І. М. Задорожний, В. В. Гаврилишин. – Львів. – 2004. – 304 с.
3. Колтунов В. А. Плодоовочеві товари / В. А. Колтунов Навч. посіб. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, – 2009. – 356 с.
4. Пономарьов П. Х. Товарознавство тропічних і субтропічних фруктів / П. Х. Пономарьов., І. В. Донцова., Л. І. Гірняк. Навч. посіб. – Київ : Центр навчальної літератури. – 2006. – 184 с.
5. Притульська Н. В., Рудавська Г. Б. Продовольчі товари (лабораторний практикум) / Н.В. Притульська, Г.Б. Рудавська. Навч. посіб. – Київ: Київ. Нац. торг.-екон. ун-т. – 2007. – 505 с.

6. Рудавська Г. Б. Харчові концентрати / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. Підручник. – Київ : Київ. нац.торг.-екон, ун-т. – 2001. – 320 с.
7. Сирохман І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів / І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. Підручник.– Київ, –2004. – 384 с.
8. Сирохман І. В. Товарознавство смакових товарів / І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. Підручник. – Львів : Видавництво Львівської комерційної академії, – 2003.– 428 с.
9. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов. Підручник. 5-е вид. переробл. і доп. – Київ : Лібра, – 2008.– 600 с.
10. Сирохман І. В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів : підручник. 2-е видання, перероблене та доповнене /І.В. Сирохман, Т.М. Лозова – Київ : Центр учбової літератури, – 2008. – 616 с.
11. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. Навч. посібник. – Київ : Центр навч. л-ри, – 2009. – 544 с.
12. Сирохман І. В. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. – Київ : ЦНЛ, – 2005. – 614 с.
13. Тищенко Є. В., Пономарьов П. Х. Товарознавство харчових жирів / Є.В. Тищенко, П.Х. Пономарьов. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, – 2005.– 226 с.
14. Товарознавство молочних товарів / Г.Б. Рудавська, Г. В. Дейниченко, В.М. Козлов, Г.І. Дюкарева. – Київ : Видав. дім «Професіонал», – 2004. – 312 с.
15. Товарознавство. Продовольчі товари / [Бровко О. Г. та ін.]. – Київ : Кондор, – 2010. – 730 с.
16. Полікарпов І. С., Шумський О. В. Товарна інформація./ І.С. Полікарпов, О.В. Шумський. – Київ : Центр навчальної літератури, – 2006. – 616 с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (ведення конспекту лекцій; виконання та захист лабораторних робіт; виконання та захист звіту із самостійної роботи; написання контрольної роботи).

– підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.