ЦПЕРЕЛІК
навчальних дисциплін, які викладаються на кафедрі ТЗіК

Назва дисципліни	СВО, спеціальність	ПІБ, наукова ступінь, посада лекторів	ПІБ, наукова ступінь, посада викладачів, що здійснюють поточний контроль	Перелік компетентностей, які забезпечуються кожною дисципліною	Зв'язок дисципліни з іншими дисциплінами
Технологія комбікормового виробництва	Бакалавр, 181	проф., д.т.н. Єгоров Б.В., доц., д.т.н. Макаринська А.В.	доц., к.т.н. Фігурська Л.В.	Загальні компетентності: ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодіти сучасними знаннями. ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність працювати автономно. ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 17. Здатність до вибору стратегії спілкування, використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. ЗК 19. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень. Фахові компетентності спеціальності: ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології, зокрема технології зберігання і переробки зерна, з врахуванням принципів раціонального харчування,	Попередні – «Біохімія з основами фізіології харчування», «Загальна та неорганічна хімія», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Технологічне обладнання галузі», «Науково-практичні основи комбікормового виробництва та годівлі сільськогосподарських тварин», «Технології харчових виробництв: Технологія зберігання і переробки зерна», послідовні – проектування підприємств галузі з КП, переддипломна практика, підготовка кваліфікаційної роботи бакалавра.

				ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі підприємства зернозаготівельної та зернопереробної галузей. ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. ФК 14. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів, зокрема продуктів переробки зерна. ФК 15. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства при виробництві харчових продуктів, зокрема зерна і продуктів його переробки, та відстежувати зміни. ФК 16. Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації. ФК 22. Здатність визначити та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій, зокрема технологій зберігання і переробки зерна, завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.	
Моделювання технологічних процесів харчових виробництв	Бакалавр, 181	проф., д.т.н. Станкевич Г.М.	проф., д.т.н. Станкевич Г.М.	<u>Загальні компетентності:</u> ЗК2. Здатність вчитися і оволодіти сучаснішій знаннями ЗК4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК7. Здатність працювати в команді. ЗК8. Здатність працювати автономно. ЗК 15. Здатність шляхом самостійного	Попередні – «Вища математика», «Інформатика та інформаційні технології». Послідовні – «Теоретичні основи харчових технологій», «Основи наукових досліджень», «Технологія зберігання та сушіння зерна з

				навчання освоювати нові області, використовуючи здобутті знання в практичних ситуаціях. ЗК 16. Здатність до здійснення саморегуляції, адаптації та дії в новій ситуації. ЗК І7. Здатність до вибору стратегії спілкування, використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. <u>Фахові компетентності спеціальності:</u> ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. ФК 22. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій, зокрема технологій зберігання і переробки зерна, завдяки розумінню їхніх основ та проведенням теоретичних і експериментальних досліджень.	КР», «Технологія комбікормового виробництва», «Технологія мукомельного виробництва», «Технології круп'яного виробництва», «Проектування підприємств галузі з КП», «Науково-дослідна робота».
Контроль якості, безпека та екологія в галузі (НАССР і GMP)	Бакалавр, 181	доц., к.т.н. Лапінська А.П. . (технологія виробництва комбікормів), доц., к.т.н. Дмитренко Л.Д. (технологія зберігання зерна)	доц., к.т.н. Лапінська А.П. . (технологія виробництва комбікормів), доц., к.т.н. Дмитренко Л.Д. (технологія зберігання зерна)	<u>Загальні компетентності:</u> ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність працювати автономно. ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово ЗК 15. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання в практичних ситуаціях. ЗК 17. Здатність до вибору стратегії спілкування, використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.	Попередні – «Технологія зберігання та сушіння зерна», «Стандартизація, метрологія, сертифікація»; послідовні – «Науково-дослідна робота студентів», «Управління якістю продукції зернопереробних виробництв», «Методологія наукових досліджень», виконання кваліфікаційної роботи магістра.

				Спеціальні (фахові, предметні) компетентності: ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. ФК 14. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів, зокрема продуктів переробки зерна. ФК 15. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства при виробництві харчових продуктів, зокрема зерна і продуктів його переробки, та відстежувати зміни. ФК 16. Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації. ФК 18. Здатність управляти виробництвом, приймати рішення у господарській діяльності підприємств зернозаготівельної та зернопереробної галузей. ФК 19. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль на харчових підприємствах, зокрема зернозаготівельних та зернопереробних. ФК 20. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки. ФК 23. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки,	

				проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.	
Проектування підприємств галузі з КП	Бакалавр, 181	доц. Бордун Т.В. (технологія виробництва комбікормів), доц., к.т.н. Дмитренко Л.Д. (технологія зберігання зерна)	доц. Бордун Т.В. (технологія виробництва комбікормів), доц., к.т.н. Дмитренко Л.Д. (технологія зберігання зерна)	<u>Загальні компетентності:</u> ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність працювати автономно. ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письово. ЗК 15. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання в практичних ситуаціях. ЗК 17. Здатність до вибору стратегії спілкування, використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. <u>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:</u> ФК 1 . Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного	Попередні – «Технологічне обладнання галузі», «Технології харчових виробництв», «Основи наукових досліджень», «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці», «Основи автоматизованого проєктування», «Технологія зберігання та сушіння зерна», «Стандартизація, метрологія, сертифікація, «Автоматизація виробничих процесів». Послідовні – «Інноваційні технології галузі з КП»; робота над дипломним проєктом бакалавра та виконання кваліфікаційної роботи магістра.

				забезпечення. ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології, зокрема технології зберігання і переробки зерна, з урахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, зокрема зерна і продуктів його переробки. ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі підприємства зернозаготівельної та зернопереробної галузей. ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. ФК 14. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів, зокрема продуктів переробки зерна. ФК 15. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства при виробництві харчових продуктів, зокрема зерна і продуктів його переробки, та відстежувати зміни. ФК 16. Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації. ФК 20. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки для вирішення прикладних задач, проводите технологічні, технічні та економічні розрахунки.	

				ФК 21. Здатність забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства. ФК 22. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій, зокрема технологій зберігання і переробки зерна, завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень. ФК 23. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, поводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.	
Технологія виробництва кормових засобів і добавок	Бакалавр, 181	доц., д.т.н. Макаринська А.В.	доц. к.т.н., Турпурова Т.М.	Загальні компетентності: ЗК 2. Здатність вчитися і оволодіти сучасними знаннями. ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 15. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання в практичних ситуаціях. ЗК 19. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень. Фахові компетентності спеціальності: ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. ФК 5. Здатність розробляти нові та	Попередні – «Біохімія з основами фізіології харчування», «Загальна та неорганічна хімія», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Технологічне обладнання галузі», «Науково-практичні основи комбікормового виробництва та годівлі сільськогосподарських тварин», «Технології харчових виробництв: Технологія зберігання і переробки зерна», послідовні – проектування підприємств галузі з КП, переддипломна практика, підготовка кваліфікаційної роботи бакалавра.

				удосконалювати існуючі харчові технології, зокрема технології зберігання і переробки зерна, з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, зокрема зерна і продуктів його переробки. ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі підприємства зернозаготівельної та зернопереробної галузей. ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових та зернопереробних технологій, вести професійну дискусію. ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. ФК 14. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів, зокрема продуктів переробки зерна. ФК 16. Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації. ФК 20. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки. ФК 22. Здатність визначити та розв’язувати широке коло проблем і задач харчових технологій, зокрема технологій зберігання і	

				переробки зерна, завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень. ФК 23. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.	
ТХВ (Технологія зберігання і переробки зерна)	Бакалавр, 181	доц., к.т.н. Кац А.К. (технологія зберігання зерна), доц., к.т.н. Ворона Н.В., доц., к.т.н. Цюндик О.Г. (технологія виробництва комбікормів)	доц., к.т.н. Ворона Н.В., доц., к.т.н. Цюндик О.Г., доц., к.т.н. Турпурова Т.М., доц., к.т.н. Фігурська Л.В. (технологія виробництва комбікормів), доц. Валевська Л.О. (технологія зберігання зерна)	<u>Загальні компетентності:</u> ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК7. Здатність працювати в команді. ЗК8. Здатність працювати автономно. ЗК9. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя. ЗК 15. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобутті знання в практичних ситуаціях. ЗК 17. Здатність до вибору стратегії спілкування, використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. ЗК 19. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та	Попередні–«Технічна мікробіологія», «Теоретичні основи харчових технологій», «Харчова хімія», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Теплохолодотехніка та альтернативні і відновлені джерела енергії». Послідовні–«Технологія зберігання та сушіння зерна»; «Науково-практичні основи комбікормового виробництва та годівлі сільськогосподарських тварин», «Науково-практичні основи технології зернових продуктів»

				вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень. <u>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:</u> ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів, із застосуванням сучасних методів. ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології, зокрема технології зберігання і переробки зерна, з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, зокрема продуктів переробки зерна. ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. ФК 14.Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що	

				відбуваються під час виробництва харчових продуктів. ФК 20. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки. ФК 22. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій, зокрема технологій зберігання і переробки зерна, завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень. ФК 23. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.	
Основи наукових досліджень	Бакалавр, 181	доц., к.т.н., Турпурова Т.М.	доц., к.т.н., Турпурова Т.М.	<u>Загальні компетентності:</u> ЗК 2. Здатність вчитися і оволодіти сучасними знаннями. ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність працювати автономно. ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК 15. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобутті знання в практичних ситуаціях. ЗК 17. Здатність до вибору стратегії спілкування, використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. ЗК 19. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень.	Попередні – вища математика, інформатика та інформаційні технології, технології харчових виробництв, послідовні – науково-практичні основи комбікормового виробництва та годівлі сільськогосподарських тварин, технологія комбікормового виробництва, технології виробництва кормових засобів і добавок, проектування підприємств галузі з КП.

				Фахові компетентності спеціальності: ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах системи управління безпечністю харчових продуктів, зокрема зерна і продуктів його переробки, під час виробництва і реалізації. ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології, зокрема технології зберігання і переробки зерна, з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі підприємства зернозаготівельної та зернопереробної галузей. ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. ФК 14. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів, зокрема продуктів переробки зерна. ФК 15. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства при виробництві харчових продуктів, зокрема зерна і продуктів його переробки, та	

				відстежувати зміни. ФК 17. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах зернозаготівельної та зернопереробної галузей, навички взаємодії. ФК 22. Здатність визначити та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій, зокрема технологій зберігання і переробки зерна, завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.	
Зернознавство	Бакалавр, 181	доц. к.т.н. Соколовська О.Г.	доц. к.т.н. Соколовська О.Г.	<u>Загальні компетентності:</u> ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність працювати автономно. ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя. ЗК 15. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті і знання в практичних ситуаціях.	Попередні – «Органічна хімія», «Біохімія з основами фізіології харчування», «Технічна мікробіологія», «Теоретичні основи харчових технологій»; Послідовні – «Технологія зберігання та сушіння зерна» «Технологія комбікормового виробництва», «Технологія мукомельного виробництва», «Технологія круп'яного виробництва», «Контроль якості та безпеки продукції галузі», «основи наукових досліджень», «Науково-дослідна робота студенті», «проектування підприємств галузі з КП».

				ЗК 17. Здатність до вибору стратегії спілкування, використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. ЗК 18. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовувати комунікаційні концепції. ЗК 19. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень застосуванням сучасних методів досліджень. <u>Фахові компетентності:</u> ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів, зокрема зерна і продуктів його переробки, із застосуванням сучасних методів. ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів, зокрема зерна і продуктів його переробки, під час їх виробництва і реалізації. ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології, зокрема технології зберігання і переробки зерна, з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. ФК 6. Здатність укладати ділову	

				документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, зокрема зерна і продуктів його переробки. ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі підприємства Зернозаготівельної та зернопереробної галузей. ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових та зернопереробних технологій, вести професійну дискусію. ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. ФК 14. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів, зокрема продуктів переробки зерна. ФК 15. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства при виробництві харчових продуктів, зокрема зерна і продуктів його переробки, та відстежувати зміни. ФК 16. Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для	

				розроблення нормативної документації. ФК 17. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах зернозаготівельної та зерно переробної галузей, навички взаємодії (робота в команді). ФК 20. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки для вирішення прикладних за-дач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки. ФК 21. Здатність забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства. ФК 22. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і за-дач харчових технологій, зокрема технологій зберігання і переробки зерна, завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень. ФК 23. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.	
Основи автоматизованого проєктування	Бакалавр, 181	доц., к.т.н. Цюндик О.Г. (технологія виробництва комбікормів), доц. к.т.н. Соколовська О.Г. (технологія зберігання зерна)	доц., к.т.н. Цюндик О.Г. (технологія виробництва комбікормів), доц. к.т.н. Соколовська О.Г. (технологія зберігання зерна)	<u>Загальні компетентності:</u> ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність працювати автономно. ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК 15. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання в практичних ситуаціях. ЗК 17. Здатність до вибору стратегії	Попередні – «Інженерна та комп’ютерна графіка», «Інформатика та інформаційні технології», «Вища математика», «Моделювання технологічних процесів харчових виробництв», «Технологічне обладнання галузі». Послідовні – «Проектування підприємств галузі», «Науково-дослідна робота студентів», «Дипломне проектування».

				спілкування, використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. <u>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:</u> ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології, зокрема технології зберігання і переробки зерна, з урахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, зокрема зерна і продуктів його переробки. ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі підприємства зернозаготівельної та зернопереробної галузей. ФК 14. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів, зокрема продуктів переробки зерна. ФК 15. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства при виробництві харчових продуктів, зокрема зерна і продуктів його переробки та відстежувати зміни. ФК 17. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємства зернозаготівельної та зернопереробної галузей, навички взаємодії (робота в команді).	
Науково-практичні основи комбікормового виробництва та годівлі сільськогосподарських тварин	Бакалавр, 181	доц., д.т.н. Макаринська А.В., доц., к.т.н., Турпурова Т.М.	доц., к.т.н., Турпурова Т.М.	<u>Загальні компетентності:</u> ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодіти сучасними знаннями. ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та	Попередні – загальна та неорганічна хімія, органічна хімія, біохімія з основами фізіології харчування, технічна мікробіологія, послідовні – технологія

				підприємливість. ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 8. Здатність працювати автономно. ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 15. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобутті знання в практичних ситуаціях. ЗК 17. Здатність до вибору стратегії спілкування, використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. ЗК 19. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень. <u>Фахові компетентності спеціальності:</u> ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології, зокрема технології зберігання і переробки зерна, з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі підприємства	комбікормового виробництва, технології виробництва кормових засобів і добавок.

				зернозаготівельної та зернопереробної галузей. ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. ФК 14. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів, зокрема продуктів переробки зерна. ФК 15. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства при виробництві харчових продуктів, зокрема зерна і продуктів його переробки, та відстежувати зміни. ФК 16. Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації. ФК 22. Здатність визначити та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій, зокрема технологій зберігання і переробки зерна, завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень. ФК 23. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.	
Технологія біопалива	Бакалавр, 181	доц., к.т.н. Бордун Т.В.	доц., к.т.н. Цюндик О.Г.	<u>Загальні компетентності:</u> ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.	Попередні – технологічне обладнання галузі, технології харчових виробництв, основи наукових досліджень, безпека життєдіяльності та основи охорони праці, вентиляційне устаткування, науково-практичні основи комбікормового виробництва та годівлі сільськогосподарських тварин, послідовні – основи автоматизованого проектування, технологія

				ЗК 8. Здатність працювати автономно. ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письово. ЗК 15. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання в практичних ситуаціях. ЗК 17. Здатність до вибору стратегії спілкування, використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. <u>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:</u> ФК 1 . Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології, зокрема технології зберігання і переробки зерна, з урахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, зокрема зерна і продуктів його переробки. ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі підприємства	комбікормового виробництва, проектуванні підприємств галузі.

				зернозаготівельної та зернопереробної галузей. ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. ФК 14. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів, зокрема продуктів переробки зерна. ФК 15. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства при виробництві харчових продуктів, зокрема зерна і продуктів його переробки, та відстежувати зміни. ФК 16. Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації. ФК 17. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах зернозаготівельної та зернопереробної галузей, навички взаємодії (робота в команді). ФК 20. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки для вирішення прикладних задач, проводите технологічні, технічні та економічні розрахунки. ФК 21. Здатність забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства. ФК 22. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій, зокрема технологій зберігання і переробки зерна, завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень. ФК 23. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, поводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.	

Технологія зберігання та сушіння зерна	Бакалавр, 181	доц., к.т.н. Страхова Т.В., доц., к.т.н. Борта А.В., доц., к.т.н. Кац А.К.	доц., к.т.н. Борта А.В., доц., к.т.н. Кац А.К., доц., к.т.н. Сколовська О.Г.	<u>Загальні компетентності:</u> ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК7. Здатність працювати в команді. ЗК8. Здатність працювати автономно. ЗК9. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя. ЗК 15. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобутті знання в практичних ситуаціях. ЗК 17. Здатність до вибору стратегії спілкування, використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. ЗК 19. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень. <u>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:</u> ФК 1. Здатність впроваджувати у	Попередні – «Зернознавство». Послідовні – «Проектування підприємств галузі з КП», Кваліфікаційна робота бакалавра

				виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів, зокрема зерна і продуктів його переробки, із застосуванням сучасних методів. ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів, зокрема зерна і продуктів його переробки, під час їх виробництва і реалізації. ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології, зокрема технології зберігання і переробки зерна, з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. ФК 12. Здатність формувати комунікаційну	

				стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. ФК 14.Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів, зокрема продуктів переробки зерна. ФК 15. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства при виробництві харчових продуктів, зокрема зерна і продуктів його переробки, та відстежувати зміни. ФК 16. Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації. ФК 17. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах зернозаготівельної та зернопереробної галузей, навички взаємодії (робота в команді). ФК 20. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки. ФК 21. Здатність забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства. ФК 22. Здатність визначати та розв’язувати широке коло проблем і задач харчових технологій, зокрема технологій зберігання і переробки зерна, завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень. ФК 23. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.	

Стандартизація, метрологія та сертифікація	Бакалавр, 181	доц., к.т.н. Борта А.В.	доц., к.т.н. Борта А.В.	Загальні компетентності: ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК7. Здатність працювати в команді. ЗК8. Здатність працювати автономно. ЗК9. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК 15. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобутті знання в практичних ситуаціях. ЗК 16. Здатність до здійснення саморегуляції, адаптації та дії в новій ситуації. ЗК 17. Здатність до вибору стратегії спілкування, використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. Спеціальні (фахові, предметні) компетентності: ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів, зокрема зерна і продуктів його переробки, під час їх виробництва і реалізації. ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. ФК 15. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства при виробництві харчових продуктів, зокрема зерна і продуктів його переробки, та відстежувати зміни. ФК 17. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах	Попередні – «Математика» «Органічна хімія», «Фізика»; Послідовні – «Технологія зберігання та сушіння зерна» «Технологія комбікормового виробництва», «Технологія мукомельного виробництва», «Технологія круп'яного виробництва», «Контроль якості та безпеки продукції галузі», «Основи наукових досліджень», «Науково-дослідна робота студенті».

				зернозаготівельної та зернопереробної галузей, навички взаємодії (робота в команді). ФК 22. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій, зокрема технологій зберігання і переробки зерна, завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і ек сперимен тальних досліджень. ФК 23. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.	
Теоретичні основи харчових технологій	Бакалавр, 181	доц., к.т.н. Кац А.К. (технологія зберігання зерна), доц., к.т.н. Цюндик О.Г. (технологія виробництва комбікормів)	доц., к.т.н. Кац А.К. (технологія зберігання зерна), доц., к.т.н. Цюндик О.Г. (технологія виробництва комбікормів)	<u>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:</u> СК1. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів. СК2. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів.	Попередні – «Біохімія з основами фізіології харчування», «Харчова хімія», «Прикладна механіка», «Органічна хімія». Послідовні – «Технології харчових виробництв: Технологія зберігання і переробки зерна», «Зернознавство», «Технологія біопалива», «Технологія комбікормового виробництва», «Технологія мукомельного виробництва», «Технологія круп'яного виробництва», «Технологія зберігання та сушіння зерна»
Науково-дослідна робота студентів	Бакалавр, 181	доц., к.т.н. Борта А.В. (технологія зберігання зерна), доц., к.т.н. Фігурська Л.В. (технологія виробництва комбікормів)	доц., к.т.н. Борта А.В. (технологія зберігання зерна), доц., к.т.н. Фігурська Л.В. (технологія виробництва комбікормів)	<u>Загальні компетентності:</u> ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК7. Здатність працювати в команді. ЗК8. Здатність працювати автономно. ЗК9. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК 15. Здатність шляхом самостійного	Кваліфікаційна робота бакалавра

				навчання освоювати нові області, використовуючи здобутті знання в практичних ситуаціях. ЗК 16. Здатність до здійснення саморегуляції, адаптації та дії в новій ситуації. ЗК 17. Здатність до вибору стратегії спілкування, використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. ЗК 19. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень. <u>Фахові компетентності:</u> ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів, зокрема зерна і продуктів його переробки, із застосуванням сучасних методів. ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів, зокрема зерна і продуктів його переробки , під час їх виробництва і реалізації. ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології, зокрема технології зберігання і переробки зерна, з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі підприємства зернозаготівельної та зернопереробної галузей.	

				ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. ФК 14.Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів, зокрема зерна і продуктів його переробки. ФК 15. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства при виробництві харчових продуктів, зокрема зерна і продуктів його переробки, та відстежувати зміни. ФК 17. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах зернозаготівельної та зернопереробної галузей, навички взаємодії (робота в команді). ФК 20. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки. ФК 22. Здатність визначати та розв’язувати широке коло проблем і задач харчових технологій, зокрема технологій зберігання і переробки зерна, завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень. ФК 23. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.	

Годівля сільськогосподарських тварин	Бакалавр, 204	доц., к.т.н., Турпурова Т.М.	доц., к.т.н., Турпурова Т.М.	Спеціальні компетентності: СК 3. Здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства. СК 4. Здатність до складання раціонів для різних видів і статевовікових груп тварин та організації їх нормованої годівлі з урахуванням наявних фінансових та ресурсних обмежень.	Попередні – розведення і генетика сільськогосподарських тварин і птиці, анатомія, фізіологія і гістологія, послідовні – технологія кормів з основами кормо виробництва, моделювання якості м'яса, худоби та птиці, фізика і хімія м'ясної сировини, хімія молочної сировини, ветеринарно-гігієнічні та зоотехнічні основи організації молочних ферм.
Технологія кормів з основами кормовиробництва	Бакалавр, 204	доц., к.т.н. Ворона Н.В.	доц., к.т.н. Ворона Н.В.	Спеціальні (фахові, предметні) компетентності: СК 3. Здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства.	Попередні – Філософія, Іноземна мова, Анатомія, фізіологія і гістологія, Годівля сільськогосподарських тварин, Біохімія з основами фізіології харчування, послідовні – Моделювання якості м'яса, худоби та птиці, Технологія виробництва та первинної переробки м'ясного скотарства, Технологія виробництва та первинної переробки продукції свинарства, Ветеринарно-санітарна і технологічна експертиза молока, Технологія виробництва продукції птахівництва і кролівництва.
Стандартизація і сертифікація товарів і послуг	Бакалавр, 076	доц., к.т.н. Борта А.В.	доц., к.т.н. Борта А.В.	Загальні компетентності: ЗК 2. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях, виявляти, ставити та вирішувати завдання у сфері професійної діяльності. ЗК 5. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 7. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.	

				ЗК 8. Здатність ініціювати заходи щодо збереження навколишнього природного середовища та здійснення безпечної діяльності. Спеціальні (фахові, предметні) компетентності: ФК1. Знання і розуміння теоретичних засад підприємницької, торговельної та біржової діяльності. ФК2. Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування підприєм-» ницьких, торговельних і біржових структур. ФК 3. Розуміння форм взаємодії суб'єктів ринкових відносин. ФК 5. Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності. ФК 6. Знання і розуміння нормативно-правового регулювання у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності. ФК8. Знання і розуміння основ обліку та оподаткування в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності. ФК9. Знання та розуміння організації зовнішньоекономічної діяльності підприємницьких, торговельних і біржових структур. ФК10. Здатність до бізнеспланування, оцінювання кон'юнктури ринків і результатів діяльності у сфері підприємництва, торгівлі та біржової практики з урахуванням ризиків.	
Контроль якості та безпеки харчової продукції та сировини	Бакалавр, 076	доц., к.т.н. Дмитренко Л.Д.	доц., к.т.н. Дмитренко Л.Д.	Загальні компетентності (ЗК): ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 2. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях. ЗК 3. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.	Попередні – «Складське господарство», «Стандартизація та сертифікація продукції і послуг». Послідовні – переддипломна практика, дипломний проект.

				ЗК 4. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 5. Навички використання інформаційних і комунікативних технологій. ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 9. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК 10. Здатність діяти відповідально та свідомо. ЗК 11. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 12. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. <u>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:</u> СК 2. Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур. СК 4. Здатність застосовувати інноваційні підходи в діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур. СК 5. Здатність визначати та оцінювати	

				характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності. СК 6. Знання і розуміння нормативно-правового регулювання у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності. СК 7. Здатність визначати і виконувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур. СК 9. Знання та розуміння організації зовнішньоекономічної діяльності підприємницьких, торговельних і біржових структур. СК 10. Здатність до бізнес-планування, оцінювання кон'юнктури ринків і результатів діяльності у сфері підприємництва, торгівлі та біржової практики з урахуванням ризиків.	
Система технологій	Бакалавр, 073	доц., к.т.н. Ворона Н.В.	доц., к.т.н. Ворона Н.В.	Загальні компетентності: ЗК 3. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу. ЗК 10. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні. ЗК 16. Здатність до адаптації у мінливому зовнішньому середовищі підприємств харчової та переробної промисловості. Спеціальні (фахові, предметні) компетентності: СК 17. Здатність забезпечувати безперервний саморозвиток і самовдосконалення, відповідальність за розвиток інших у професійній діяльності.	Попередні – «Теорія організацій», «Основи економічної теорії». Послідовні – «Організація і нормування праці», «Інвестування»
Методологія та організація наукових досліджень	Магістр, 181	проф., д.б.н. Левицький А.П. (технологія виробництва комбікормів), доц. к.т.н. Валевська Л.О. (технологія зберігання зерна), доц., к.т.н. Чернега І.С.	проф., д.б.н. Левицький А.П. (технологія виробництва комбікормів), доц. к.т.н. Валевська Л.О. (технологія зберігання зерна), доц., к.т.н. Чернега І.С.	Загальні компетентності: Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології на основі економіко-математичних моделей та методів, пакетів прикладних програм для пошуку та налізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень, оброблення одержаних результатів, впровадження інновацій. Здатність до абстрактного мислення, аналізу	Попередні – «Технології харчових виробництв: Технологія зберігання і переробки зерна», «Контроль якості, безпека та екологія в галузі (HACCP і GMP)», «Зернознавство», Технологічна практика, «Науково-дослідна робота», «Проектування підприємств

		(технологія виробництва комбікормів)	(технологія виробництва комбікормів)	та синтезу інформації в технічних науках, застосування методів наукового пізнання. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, генерувати ідеї, формулювати та обґрунтовувати наукові гіпотези. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість, мотивувати людей та рухатися до спільної мети, визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків. Знання та розуміння предметної області професійної діяльності. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях, вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми, приймати обґрунтовані рішення. Здатність працювати в команді та автономно, навички міжособистісної взаємодії. Здатність працювати в міжнародному середовищі. <u>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:</u> Здатність самостійно планувати, організовувати та проводити наукові дослідження, у тому числі мультидисциплінарні, в умовах навчальних, науково-дослідних лабораторій та у виробничих умовах. Здатність використовувати професійно-профільні знання для розроблення програм розвитку та ефективного функціонування підприємств галузі. Здатність досліджувати тенденції інноваційного розвитку галузі та окремого підприємства, використовуючи методи статистичної обробки даних, робити відповідні узагальнення з метою прийняття інженерних рішень щодо подальшого розвитку і вдосконалення технології виробництва. Здатність правильно знаходити підходи до вибору науково-обгрунтованих технологій; застосовувати сучасні принципи створення	галузі»; Послідовні – «Інтелектуальна власність», «Методика викладання у ЗВО», «Науково-дослідна робота», Дослідницька та виробнича практики, Кваліфікаційна робота магістра.

				маловідходних, ресурсозберігаючих технологій зберігання і переробки зерна; використовувати сучасні методи контролю за технологічними процесами та якістю готової продукції. Здатність вести дискусію, використовувати відповідну термінологію та способи вираження думки в усній та письмовій формах державною мовою.	
Управління якістю продукції при зберіганні і переробці зерна	Магістр, 181	доц., к.т.н. Лапінська А.П. (технологія виробництва комбікормів), доц. к.т.н. Дмитрено Л.Д. (технологія зберігання зерна)	доц., к.т.н. Лапінська А.П. (технологія виробництва комбікормів), доц., к.т.н. Дмитренко Л.Д. (технологія зберігання зерна)	<u>Загальні компетентності:</u> ЗК 1. Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку, аналізу, обробки науково-технічної інформації. ЗК 6. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу інформації в технічних науках. ЗК 7. Здатність генерувати нові ідеї, формулювати та обґрунтовувати наукові гіпотези. <u>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:</u> СК1. Здатність самостійно планувати, організовувати, проводити наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі в умовах навчальних, науково-дослідних лабораторій та у виробничих умовах із застосуванням сучасних інформаційних та комп'ютерних технологій. СК2. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обгрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері зберігання та переробки зерна. СК5. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств галузі зберігання та переробки зерна відповідно до прогнозів розвитку галузей в умовах глобалізації. СК6. Здатність забезпечувати якість та	Попередні – «Основи наукових досліджень», «Стандартизація, метрологія, сертифікація», «Технологія зберігання і переробки зерна» (ТХВ), «Контроль якості, безпека та екологія в галузі (НАССР і GMP)», «Науково-дослідна робота»; послідовні – «Науково-дослідна робота», Дослідницька та виробнича практики, виконання кваліфікаційної роботи магістра.

				безпечність зерна та продуктів його переробки під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. СК7. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектних рішень українською та іноземною мовами. СК9 Вміння розробляти та впроваджувати інноваційні харчові технології, оптимізувати діючі технології, у тому числі із застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів та харчових і кормових добавок. СК10. Вміння прогнозувати основні напрямки розвитку технологій зберігання і переробки зерна в Україні та світі для забезпечення населення харчовими продуктами у достатній кількості та обґрунтованої якості. СК11. Здатність організовувати та забезпечувати ефективність систем управління, контролю якості та безпеки зерна та продуктів його переробки. СК13. Вміння проектувати і проводити пошукові та випробувальні роботи у виробничих умовах підприємств галузі зберігання і переробки зерна з врахуванням принципів енергоефективності, ресурсозбереження, екологобезпечності, безпеки життєдіяльності. СК14. Вміння визначати основні напрямки застосування сучасного світового досвіду, досягнень науково-технічного прогресу в технологіях зберігання і переробки зерна. СК16. Здатність розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва продукції, норм відходів і витрат у процесі технологічної обробки нових видів сировини, продуктів із заданими властивостями.	
Рецептурологія	Магістр, 181	доц., к.т.н. Ворона Н.В.	доц., к.т.н. Ворона Н.В., доц., к.т.н. Цюндик О.Г.	<u>Загальні компетентності:</u> ЗК 1. Здатність застосувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та	Попередні – «Методологія та організація наукових досліджень», «Інноваційні

				аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень, оброблення одержаних результатів, впровадження інновацій. ЗК 2. Здатність до адаптації в сучасних економічних умовах. ЗК 3. Здатність працювати в контексті міжнародної інтеграції. ЗК 4. Навички у сфері правового захисту інтелектуальної власності. ЗК 5. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу інформації в технічних науках. ЗК 6. Здатність генерувати нові ідеї, формулювати та обґрунтовувати наукові гіпотези. ЗК 7. Здатність до володіння щонайменше однією з іноземних мов на рівні професійного спілкування. <u>Фахові компетентності спеціальності:</u> ФК 2. Здатність самостійно планувати, організовувати, проводити та аналізувати наукові дослідження в умовах навчальних, науково-дослідних лабораторій та у виробничих умовах із застосуванням математико-статистичних методів. ФК 3. Вміння складати та оформлювати науково-технічну та нормативну документацію, наукові звіти, доповіді, статті, охоронні документі та ін. ФК 9. Здатність організовувати та розвивати зовнішньоекономічні зв'язки профільних підприємств і галузевих організацій. ФК 10. Вміння проектувати і проводити пошукові та випробувальні роботи у виробничих умовах підприємств галузі зберігання і переробки зерна з врахуванням принципів ресурсозбереження, екологічності, безпеки життєдіяльності. ФК 11. Здатність використовувати професійно-профільовані знання для розроблення програм розвитку та ефективного функціонування підприємств	технології зберігання і переробки зерна з КП» послідовні – «Дослідницька практика», «Виробнича практика», Кваліфікаційна робота магістра

				галузі зберігання і переробки зерна. ФК 12. Вміння визначати основні напрямки світових технологій галузі зберігання і переробки зерна на основі науково-технічного прогресу.	
Технологічний інжиніринг підприємств по зберіганню і переробці зерна	Магістр, 181	доц., д.т.н. Макаринська А.В. (технологія виробництва комбікормів), доц. к.т.н. Валевська Л.О. (технологія зберігання зерна)	доц. к.т.н. Валевська Л.О. (технологія зберігання зерна), доц., к.т.н. Цюндик О.Г. (технологія виробництва комбікормів)	Загальні компетентності: ЗК 1. Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології на основі економіко-математичних моделей та методів, пакетів прикладних програм для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень, оброблення одержаних результатів, впровадження інновацій. ЗК 2. Здатність до адаптації в сучасних економічних умовах. ЗК 4. Навички у сфері правового захисту інтелектуальної власності. ЗК 5. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу інформації в технічних науках, застосування методів наукового пізнання. ЗК 6. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, генерувати нові ідеї, формулювати та обґрунтовувати наукові гіпотези. ЗК 9. Знання та розуміння предметної області професійної діяльності. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях, вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми, приймати обґрунтовані рішення. <u>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:</u> ФК 4. Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень, оптимізації технологічних процесів. ФК 5. Здатність впроваджувати інноваційні технології обробки сировини і виробництва продукції із врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників готової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі.	Попередні – «Методологія та організація наукових досліджень», «Інноваційні технології зберігання і переробки зерна з КП» Послідовні – «Дослідницька практика», «Виробнича практика», Кваліфікаційна робота магістра.

				ФК 10. Здатність використовувати професійно-профільовані знання для розроблення програм розвитку та ефективного функціонування підприємств галузі. ФК 16. Здатність правильно знаходити підходи до вибору науково-обґрунтованих технологій; застосовувати сучасні принципи створення маловідходних, ресурсозберігаючих технологій зберігання і переробки зерна, виробництва комбікормової продукції; використовувати сучасні методи контролю за технологічними процесами та якістю готової продукції. ФК 17. Здатність розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва продукції, норм відходів і витрат у процесі технологічної обробки нових видів сировини; продуктів із заданими властивостями.	
Інноваційні технології зберігання і переробки зерна з КП	Магістр, 181	доц., к.т.н. Кац А.К. (технологія зберігання зерна), доц., к.т.н. Бордун Т.В., доц. к.т.н. Ворона Н.В. (технологія виробництва комбікормів)	доц., к.т.н. Кац А.К. (технологія зберігання зерна), доц., к.т.н. Бордун Т.В., доц. к.т.н. Ворона Н.В. (технологія виробництва комбікормів)	<u>Загальні компетентності:</u> ЗК 1. Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку, аналізу, обробки науково-технічної інформації. ЗК 2. Здатність до організації, проведення наукових досліджень, оброблення одержаних результатів, правового захисту інтелектуальної власності, впровадження інновацій. ЗК 5. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 6. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу інформації в технічних науках. ЗК 7. Здатність генерувати нові ідеї, формулювати та обґрунтовувати наукові гіпотези. ЗК 8. Здатність до володіння щонайменше однією з іноземних мов на рівні професійного спілкування. <u>Спеціальні (фахові, предметні)</u>	Попередні – Безпека життєдіяльності та основи охорони праці, Стандартизація, метрологія та сертифікація, Науково-дослідна робота студентів, Моделювання технологічних процесів харчових виробництв, Основи наукових досліджень, Технологія зберігання та сушіння зерна, Проектування підприємств галузі з КП Послідовні – Дослідницька практика, Кваліфікаційна робота магістра

				компетентності: СК1. Здатність самостійно планувати, організовувати, проводити наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі в умовах навчальних, науково-дослідних лабораторій та у виробничих умовах із застосуванням сучасних інформаційних та комп'ютерних технологій. СК2. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обгрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері зберігання та переробки зерна. СК5. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств галузі зберігання та переробки зерна відповідно до прогнозів розвитку галузей в умовах глобалізації. СК6. Здатність забезпечувати якість та безпечність зерна та продуктів його переробки під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. СК9 Вміння розробляти та впроваджувати інноваційні харчові технології, оптимізувати діючі технології, у тому числі із застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів та харчових і кормових добавок. СК10. Вміння прогнозувати основні напрямки розвитку технологій зберігання і переробки зерна в Україні та світі для забезпечення населення харчовими продуктами у достатній кількості та обґрунтованої якості. СК11. Здатність організовувати та забезпечувати ефективність систем управління, контролю якості та безпеки зерна та продуктів його переробки. СК13. Вміння проектувати і проводити	

				пошукові та випробувальні роботи у виробничих умовах підприємств галузі зберігання і переробки зерна з врахуванням принципів енергоефективності, ресурсозбереження, екологобезпечності, безпеки життєдіяльності. СК14. Вміння визначати основні напрямки застосування сучасного світового досвіду, досягнень науково-технічного прогресу в технологіях зберігання і переробки зерна. СК15. Вміння складати та оформлювати науково-технічну та нормативну документацію, наукові звіти, доповіді, статті, документи захисту інтелектуальної власності та ін. СК16. Здатність розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва продукції, норм відходів і витрат у процесі технологічної обробки нових видів сировини, продуктів із заданими властивостями.	
Інтелектуальна власність	Магістр, 181	доц., к.т.н. Фігурська Л.В.	доц., к.т.н. Фігурська Л.В.	<u>Загальні компетентності:</u> ЗК 1. Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень, оброблення результатів, впровадження інновацій. ЗК 2. Здатність до адаптації в сучасних економічних умовах. ЗК 4. Навички у сфері правового захисту інтелектуальної власності. ЗК 6. Здатність генерувати нові ідеї, формулювати та обґрунтовувати наукові гіпотези. <u>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:</u> ФК3 Вміння складати та оформлювати науково-технічну та нормативну документацію, наукові звіти, доповіді, статті, охоронні документи та ін. ФК9 здатність організовувати та розвивати зовнішньоекономічні зв’язки профільних підприємств і галузевих організацій.	"Основи наукових досліджень», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Технологічне обладнання галузі», «Науково-практичні основи комбікормового виробництва та годівлі сільськогосподарських тварин», «Технології харчових виробництв: Технологія зберігання і переробки зерна».

				ФК12 Вміння визначати основні напрямки застосування світових технологій галузі зберігання і переробки зерна на сонові науково-технічного прогресу.	
Технологічна експертиза переробки, зберігання та транспортування у зерновій галузі	Магістр, 076	доц. к.т.н. Турпурова Т.М., Фігурська Л.В., Чернега І.С., Валевська Л.О., Соколовська О.Г.	доц. к.т.н. Турпурова Т.М., Фігурська Л.В., Чернега І.С., Валевська Л.О., Соколовська О.Г.	Загальні компетентності: ЗК 1. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації. ЗК 2. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми. ЗК 3. Здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети. ЗК 4. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності). ЗК 5. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків. Фахові компетентності спеціальності: СК 1. Здатність розробляти та реалізовувати стратегію розвитку підприємницьких, торговельних та/або біржових структур. СК 2. Здатність проводити оцінювання продукції, товарів і послуг в підприємницькій, торговельній та/або біржовій діяльності СК 3. Здатність до ефективного управління діяльністю суб'єктів господарювання в сфері підприємництва, торгівлі та/або біржової діяльності. СК 4. Здатність до вирішення проблемних питань і прийняття управлінських рішень у професійній діяльності. СК 5. Здатність до ініціювання та реалізації інноваційних проектів в підприємницькій, торговельній та/або біржовій діяльності. Додатково для освітньо-наукової програми: СК 6. Здатність планувати і проводити наукові дослідження з використанням теоретичних та прикладних досягнень в сфері підприємництва, торгівлі та/або біржової діяльності. СК 7. Здатність обирати і використовувати загальнонаукові та спеціальні методи для проведення прикладних досліджень у сфері	Попередні – міжнародна торгівля продовольством/зерном, управління безпечністю продукції, послідовні – дослідницька практика, виконання та захист кваліфікаційної роботи магістра.

				підприємницької, торговельної та/або біржової діяльності. СК 8. Здатність вирішувати задачі прогнозування процесів розвитку підприємницьких, торговельних та/або біржових структур із використанням економіко-математичних методів та інформаційних технологій.	