

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Організація продовольчого забезпечення військ
Факультет	Природничо-математичної та професійної освіти
Кафедра	Професійної освіти та технологій за профілями
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	
Рівень (рівні) вищої освіти	Бакалавр
Загальний обсяг освітнього компонента	4 кредитів ЄКТС / 120 годин
Семестр (семестри) вивчення	4
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 20 годин практичні – 20 годин самостійна робота – 60 годин Заочна: лекції – 8 годин практичні – 8 годин самостійна робота – 104 годин
Коротка анотація та мета	Мета полягає у формуванні у майбутніх педагогів професійної освіти системи знань і практичних умінь щодо організації продовольчого забезпечення військових підрозділів, планування та організації харчування особового складу, норм і режимів харчування, організації роботи продовольчої служби, забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, а також здатності застосовувати набуті знання у професійно-педагогічній діяльності під час підготовки здобувачів професійної освіти за харчовим профілем.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Загальні компетентності: здатність застосовувати знання у практичних і професійних ситуаціях; здатність до пошуку, аналізу та критичного опрацювання професійної інформації; здатність приймати обґрунтовані рішення та діяти відповідально; здатність працювати в команді, організовувати взаємодію та здійснювати професійну комунікацію;

	здатність організовувати власну діяльність, дотримуватися вимог дисципліни та відповідальності; здатність до професійного саморозвитку та навчання впродовж життя. Фахові компетентності: здатність організовувати продовольче забезпечення військових підрозділів відповідно до встановлених вимог; здатність застосовувати знання щодо організації харчування особового складу військ; здатність планувати потребу в продовольстві, харчовій сировині, матеріальних ресурсах та засобах для організації харчування; здатність організовувати приймання, зберігання, облік та раціональне використання продовольства; здатність забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог, правил харчової безпеки та охорони праці під час організації харчування; здатність застосовувати сучасні технології приготування, зберігання та транспортування харчових продуктів в умовах організованого харчування; здатність оцінювати якість і безпечність продовольства та готових харчових продуктів; здатність використовувати знання з організації продовольчого забезпечення у професійно-педагогічній діяльності; здатність організовувати освітній процес та формувати у здобувачів професійної освіти практичні навички організації харчування і продовольчого забезпечення. Результати навчання: знати основи організації продовольчого забезпечення військ та принципи організації харчування особового складу; характеризувати структуру та основні завдання системи продовольчого забезпечення; знати принципи планування потреби військових підрозділів у продовольстві та матеріальних ресурсах; застосовувати нормативні вимоги щодо організації харчування, зберігання та використання продовольства; організовувати приймання, розміщення,
--	---

	зберігання та облік продовольства; розраховувати потребу в основних видах продовольства відповідно до чисельності особового складу та встановлених норм харчування; організовувати харчування особового складу з урахуванням режиму харчування, енергетичної та харчової цінності раціону; забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог, правил харчової безпеки та охорони праці; оцінювати якість і безпечність продовольства та виявляти можливі ризики під час його зберігання і використання; застосовувати сучасні технологічні підходи до організації харчування в умовах функціонування військових підрозділів; аналізувати ефективність організації продовольчого забезпечення та обґрунтовувати шляхи її вдосконалення; використовувати набуті знання під час професійно-педагогічної діяльності; розробляти навчально-методичні матеріали та практичні завдання з питань організації харчування і продовольчого забезпечення; формувати у здобувачів професійної освіти відповідальне ставлення до якості, безпечності та раціонального використання продовольчих ресурсів.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Виробниче навчання, облік калькуляція та звітність на підприємствах харчової промисловості, фізіологія та гігієна харчування, товарознавство
Мінімальна та максимальна чисельність групи	5 – 30