

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Технології плодовоягідних соків
Факультет	Факультет інженерної та професійної освіти
Кафедра	Кафедра харчових технологій
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	Призначається завідувачем відповідної кафедри відповідно до посадових обов'язків, з урахуванням навчального навантаження науково-педагогічних працівників, у разі обрання здобувачами даного освітнього компонента.
Рівень (рівні) вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Загальний обсяг освітнього компонента	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Семестр (семестри) вивчення	5 семестр
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 14 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 16 год.; самостійна робота – 60 год. Заочна: лекції – 6 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 6 год.; самостійна робота – 78 год. <i>Дистанційна/дуальна (за наявності): реалізується в обсязі денної форми з використанням технологій дистанційного навчання.</i> <i>Примітка: розподіл годин може бути змінений залежно від особливостей поточного навчального року та обставин непереборної сили.</i>
Коротка анотація та мета	Дисципліна розкриває технологічні процеси отримання, освітлення та консервування плодовоягідних соків. Здобувачі вивчають вимоги до сировини та обладнання, що застосовується у виробництві соків. Розглядаються питання контролю якості готової соковмісної продукції. Формування у здобувачів знань про технології виробництва плодовоягідних соків.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: - Здатність застосовувати технології виробництва плодовоягідних соків. - Здатність контролювати якість сировини та готової соковмісної продукції. - Здатність обирати обладнання для виробництва соків відповідно до технологічних вимог. Програмні результати навчання: - Пояснювати технологічні процеси виробництва плодовоягідних соків. - Обґрунтовувати вибір технологічних режимів отримання соків. - Оцінювати якість готової соковмісної продукції.

Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Базові знання з дисципліни «Технологія переробки плодів та овочів».
Мінімальна та максимальна чисельність групи	Мінімальна – 5 осіб; максимальна – 30 осіб.