

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Товарознавство та пакування продукції консервних виробництв
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	7 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. Дистанційна/дуальна (за наявності): реалізується в обсязі денної форми з використанням технологій дистанційного навчання. Примітка: розподіл годин може бути змінений залежно від особливостей поточного навчального року та обставин непереборної сили.
Коротка анотація та мета	Дисципліна розкриває товарознавчу класифікацію консервованої продукції та вимоги до її якості. Здобувачі вивчають сучасні матеріали і технології пакування консервів, що забезпечують збереження якості продукції. Розглядаються питання маркування та транспортування консервованої продукції. Формування у здобувачів знань про товарознавчі характеристики та технології пакування продукції консервних виробництв.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: - Здатність застосовувати товарознавчі знання для оцінювання якості консервованої продукції. - Здатність обирати технології пакування консервів відповідно до вимог зберігання. - Здатність контролювати відповідність маркування продукції нормативним вимогам. Програмні результати навчання: - Пояснювати товарознавчу класифікацію консервованої продукції.

	2. Обґрунтовувати вибір пакувальних матеріалів для консервів. 3. Оцінювати відповідність пакування і маркування продукції встановленим вимогам.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Базові знання з дисципліни «Технологія консервування харчових продуктів».
Мінімальна та максимальна чисельність групи	Мінімальна – 5 осіб; максимальна – 30 осіб.