

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Сучасні технології у військовому харчуванні
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 теоретичних знань і практичних умінь щодо сучасних технологій організації та виробництва харчування для військовослужбовців, принципів раціонального й збалансованого харчування в умовах підвищених фізичних і психоемоційних навантажень, сучасних способів технологічної обробки, приготування, зберігання та транспортування харчових продуктів, забезпечення їх якості й безпечності, а також здатності застосовувати набуті знання у професійно-педагогічній діяльності під час підготовки кваліфікованих фахівців харчового профілю.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Загальні компетентності: здатність застосовувати знання у практичних та професійних ситуаціях; здатність до пошуку, аналізу та критичного оцінювання професійної інформації; здатність приймати обґрунтовані рішення та діяти відповідально; здатність використовувати інформаційні та

цифрові технології у професійній діяльності;
здатність працювати в команді та здійснювати професійну комунікацію;
здатність до професійного саморозвитку та навчання впродовж життя.

Фахові компетентності:

здатність застосовувати сучасні знання з харчових технологій для організації харчування військовослужбовців;

здатність використовувати сучасні технології виробництва, приготування, зберігання та транспортування харчової продукції;

здатність обґрунтовувати технологічні рішення з урахуванням енергетичних і фізіологічних потреб військовослужбовців;

здатність оцінювати харчову та біологічну цінність продуктів і раціонів військового харчування;

здатність забезпечувати якість і безпечність харчової продукції відповідно до санітарно-гігієнічних та технологічних вимог;

здатність застосовувати інноваційні технології та сучасне обладнання у військовому харчуванні;

здатність організовувати харчування в умовах обмежених ресурсів, змінних умов та виїзного/польового харчування;

здатність використовувати сучасні технологічні рішення для подовження терміну придатності та збереження поживної цінності харчових продуктів;

здатність застосовувати набуті знання у професійно-педагогічній діяльності та формувати у здобувачів освіти компетентності у сфері військового харчування.

Результати навчання:

знати сучасні технології та основні принципи організації військового харчування;

характеризувати особливості харчування військовослужбовців з урахуванням фізичних навантажень, умов діяльності та енергетичних потреб організму;

аналізувати сучасні технологічні рішення у сфері військового харчування;

обґрунтовувати вибір харчової сировини, продуктів, технологічних способів їх обробки та

	приготування; застосовувати сучасні способи теплової, механічної та інших видів технологічної обробки харчової сировини; організовувати приготування та видачу харчової продукції з дотриманням технологічних, санітарно-гігієнічних вимог і вимог безпечності; оцінювати харчову, енергетичну та біологічну цінність раціонів військового харчування; використовувати сучасні способи зберігання, пакування та транспортування харчових продуктів; застосовувати сучасні технології виробництва продуктів тривалого зберігання та спеціального призначення; визначати ризики, пов'язані з якістю та безпечністю харчової продукції, та обґрунтовувати заходи щодо їх мінімізації; використовувати сучасне технологічне обладнання та цифрові ресурси під час організації харчування; аналізувати ефективність технологічних процесів і пропонувати шляхи їх удосконалення; розробляти навчально-методичні матеріали та практичні завдання з питань сучасних технологій військового харчування; застосовувати набуті знання у професійно-педагогічній діяльності під час підготовки фахівців харчового профілю; формувати у здобувачів професійної освіти навички безпечної, раціональної та технологічно обґрунтованої організації харчування.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Основи національного спротиву, технологія виробництва кулінарної продукції
Мінімальна та максимальна чисельність групи	5 – 30