

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Технології аюрведичних продуктів харчування
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	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Загальний обсяг освітнього компонента	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Семестр (семестри) вивчення	3 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 знайомить із філософією та принципами аюрведичного підходу до харчування, класифікацією продуктів за аюрведичними канонами. Здобувачі вивчають технологічні особливості приготування аюрведичних страв та використання спецій і трав відповідно до традиційних рецептур. Розглядаються можливості адаптації аюрведичних технологій до умов сучасного ресторанного бізнесу. Формування у здобувачів знань про принципи аюрведичного харчування та технології виробництва відповідних продуктів.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: 1. Здатність застосовувати принципи аюрведичного харчування у розробленні кулінарної продукції. 2. Здатність використовувати традиційні технології приготування аюрведичних страв. 3. Здатність адаптувати аюрведичні рецептури до умов сучасного виробництва. Програмні результати навчання: 1. Пояснювати принципи аюрведичного підходу до харчування. 2. Розробляти рецептури страв з урахуванням аюрведичних

	принципів. 3. Оцінювати відповідність аюрведичної продукції сучасним вимогам ресторанного бізнесу.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Не потребує спеціальних попередніх знань окрім загальної підготовки бакалаврського рівня за спеціальністю «Харчові технології».
Мінімальна та максимальна чисельність групи	Мінімальна – 5 осіб; максимальна – 30 осіб.