

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Технологія сушіння плодів та овочів
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):</i> реалізується в обсязі денної форми з використанням технологій дистанційного навчання. <i>Примітка:</i> розподіл годин може бути змінений залежно від особливостей поточного навчального року та обставин непереборної сили.
Коротка анотація та мета	Дисципліна розкриває технологічні режими та методи сушіння плодовоовочевої сировини, вплив сушіння на якість і харчову цінність продукції. Здобувачі вивчають будову і принципи роботи сушильного обладнання. Розглядаються питання зберігання та застосування сушеної плодовоовчевої продукції. Формування у здобувачів знань про технології сушіння плодів та овочів.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: - Здатність застосовувати технології сушіння плодів та овочів. - Здатність обирати режими сушіння відповідно до виду сировини. - Здатність оцінювати якість сушеної плодовоовчевої продукції. Програмні результати навчання: - Пояснювати технологічні процеси сушіння плодовоовчевої сировини. - Обґрунтовувати вибір режимів сушіння для різних видів продукції. - Оцінювати якість і безпечність сушеної продукції.

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