

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Прянощі та приправи
Факультет	Факультет інженерної та професійної освіти
Кафедра	Кафедра харчових технологій
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	<i>Призначається завідувачем відповідної кафедри відповідно до посадових обов'язків, з урахуванням навчального навантаження науково-педагогічних працівників, у разі обрання здобувачами даного освітнього компонента.</i>
Рівень (рівні) вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Загальний обсяг освітнього компонента	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Семестр (семестри) вивчення	6 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 класифікацію прянощів і приправ за походженням та смако-ароматичними властивостями. Здобувачі вивчають технологічні аспекти застосування прянощів і приправ у виробництві харчової продукції. Розглядаються питання зберігання та контролю якості прянощів. Формування у здобувачів знань про класифікацію, властивості та застосування прянощів і приправ у харчових технологіях.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: - Здатність застосовувати прянощі та приправи у технологіях виробництва харчової продукції. - Здатність оцінювати якість прянощів і приправ за органолептичними показниками. - Здатність обирати прянощі відповідно до технологічних і смакових вимог рецептур. Програмні результати навчання: - Класифікувати прянощі та приправи за походженням і властивостями. - Обґрунтовувати вибір прянощів для конкретних видів

	продукції. 3. Оцінювати якість і автентичність прянощів та приправ.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Не потребує спеціальних попередніх знань окрім загальної підготовки за освітньою програмою.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	Мінімальна – 5 осіб; максимальна – 30 осіб.