

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Технології спеціальних харчових продуктів
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	Визначається робочим навчальним планом відповідного освітнього ступеня (дисципліна не закріплена за конкретним семестром).
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 12 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 18 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 особливості технологій виробництва харчових продуктів спеціального призначення (дієтичних, лікувально-профілактичних, спортивного харчування). Здобувачі вивчають вимоги до рецептурного складу та технологічних режимів виробництва такої продукції. Розглядаються питання контролю якості та безпечності спеціальних харчових продуктів. Формування у здобувачів знань про технології виробництва спеціальних харчових продуктів.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: - Здатність застосовувати технології виробництва спеціальних харчових продуктів. - Здатність розробляти рецептури харчових продуктів спеціального призначення. - Здатність контролювати якість і безпечність спеціальної харчової продукції. Програмні результати навчання: - Пояснювати особливості технологій виробництва спеціальних

	харчових продуктів. 2. Розробляти рецептурно-технологічну документацію продукції спеціального призначення. 3. Оцінювати відповідність спеціальної харчової продукції вимогам якості та безпечності.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Знання з дисципліни «Нутриціологія» або еквівалентної підготовки.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	Мінімальна – 5 осіб; максимальна – 30 осіб.