

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Функціональні харчові продукти
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	3
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 класифікації, складу, властивостей, харчової та біологічної цінності функціональних харчових продуктів, принципів їх розроблення та сучасних технологій виробництва, а також здатності обґрунтовано застосовувати функціональні інгредієнти й технологічні підходи для створення якісних, безпечних і харчово цінних продуктів та використовувати набуті знання у професійно-педагогічній діяльності під час підготовки 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 інформації з різних джерел; здатність приймати обґрунтовані рішення та відповідально ставитися до результатів професійної діяльності; здатність використовувати інформаційні та цифрові технології у професійній діяльності;

здатність до професійного саморозвитку та навчання впродовж життя.

Фахові компетентності:

здатність застосовувати сучасні знання з харчових технологій для розроблення та виробництва функціональних харчових продуктів;

здатність характеризувати склад, властивості та функціональне призначення основних груп функціональних харчових продуктів;

здатність визначати роль функціональних інгредієнтів та біологічно активних компонентів у забезпеченні фізіологічної цінності харчових продуктів;

здатність обґрунтовувати вибір сировини, функціональних інгредієнтів і технологічних способів виробництва функціональних продуктів;

здатність оцінювати харчову, біологічну та функціональну цінність готової продукції;

здатність застосовувати сучасні технології для створення та вдосконалення функціональних харчових продуктів;

здатність забезпечувати якість і безпечність функціональних харчових продуктів відповідно до встановлених вимог;

здатність оцінювати перспективність інноваційних розробок у сфері функціонального харчування;

здатність використовувати знання про функціональні харчові продукти у професійно-педагогічній діяльності;

здатність формувати у здобувачів професійної освіти знання про принципи здорового та функціонального харчування.

Результати навчання:

знати основні поняття, принципи та сучасні концепції функціонального харчування;

класифікувати функціональні харчові продукти та характеризувати їх основні групи;

характеризувати функціональні інгредієнти, їх властивості та фізіологічне значення;

визначати харчову, біологічну та функціональну цінність продуктів;

аналізувати склад і властивості функціональних харчових продуктів та їх компонентів;

обґрунтовувати вибір сировини та функціональних інгредієнтів для створення

	харчових продуктів заданого функціонального спрямування; застосовувати сучасні технологічні підходи до виробництва функціональних харчових продуктів; оцінювати вплив технологічних процесів на збереження біологічно активних речовин і функціональних властивостей продукції; оцінювати якість та безпечність функціональних харчових продуктів; розробляти пропозиції щодо вдосконалення рецептур і технологій функціональних продуктів; аналізувати сучасні тенденції та інновації у сфері функціонального харчування; використовувати наукову та професійну інформацію під час розроблення технологічних рішень; розробляти навчально-методичні матеріали та практичні завдання з питань функціонального харчування; застосовувати набуті знання у професійно-педагогічній діяльності; формувати у здобувачів професійної освіти компетентності щодо раціонального вибору та технологічного використання функціональних харчових продуктів.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Виробниче навчання, фізіологія та гігієна харчування, технологія виробництва кулінарної продукції
Мінімальна та максимальна чисельність групи	5 – 30